

Factura Electrónica de Venta LAM 7232
LA MAMONA SAS
900285582 - 2
No Somos Grandes Contribuyentes
Responsable de IVA
No Autorretenedor Impuesto de Renta - Retenedor en la Fuente por Renta
Autorización Numeración de Facturación: 18764080132397 de 24/09/2024
Vigente hasta 24/09/2025 - Prefijo: LAM de la factura 1719 a la 100000
Act. Econ. 5611 RT.ICA 3*1000

CUFE dfcfa997dfe22d90d1cce0c9122b92d2eaa0c3780b8eeffe50ef8977c780f1d477c95cbf1f3a9ffdc7616531838d0bb6

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR-ICBF REGIONAL CASANARE

NIT 899999239 - 2
Dirección: DIAGONAL 9 8 85
Ciudad: Yopal, Casanare, Colombia
Teléfono: (57608) 4377630 - Correo: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
Vendedor: LA MAMONA SAS

Fecha Factura: 24/04/2025 11:54:38
Fecha Expedición: 24/04/2025 11:58:58
Forma de Pago: Crédito - 30 Días
Fecha Vcto.: 24/05/2025
Medio de Pago: Transferencia

Nro.	Ítem (Código)	Descripción Ítem (Código)	UM	Cant.	Vlr. Unitario	IVA %	IVA (Unitario)	ICO	Vlr. Total
1	0001	SERVICIO DE RESTAURANTE MARZO 2025	UNID	746.00	20,900.00	0.00	0.00	8.00	15,591,400.00

Observaciones:
#$46-02-00-085;85001352025;Nohora.Vargas@icbf.gov.co#$

Subtotal	15,591,400.00
Descuentos	0.00
IVA	0.00
ICO	1,247,312.00
Total COP	**16,838,712.00**
Saldo Pendiente	**16,838,712.00**

Total Nro. Líneas: 1

Vlr. Total: DIECISEIS MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL SETECIENTOS DOCE (PESOS COLOMBIANOS)

ESTABLECIMIENTO LA MAMONA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA

CALLE 11 18 44 Tel (57608) 6333899

Yopal, Casanare, Colombia

-ORIGINAL-

Impresa por LOGGRO, un software de Loggro S.A.S. NIT. 901361537-1 www.loggro.com
Proveedor Tecnológico Loggro S.A.S. NIT 901361537-1
El emisor de esta factura es responsable por la totalidad de los datos contenidos en ella.

BIENESTAR FAMILIAR

No. 202539400000025302

Cógigo web: LaykmbNWkUzMqmjnM65nZwGkanE=

Radicador: MARTHA ISABEL GOMEZ CEPEDA **Fecha:** 2025-04-23 16:24 **Folios:** 5

Clasificada

Remitente: ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL
Destino: Grupo Administrativo (Casanare)
Asunto: DOCUMENTOS FACTURA DE SERVICIO SERVICIO DE RESTAURANTE SERVIDORES PUUBLICOS N PE24792

Yopal, 23 abril 2025

Señores
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR
Ciudad

Ref. Radicar Factura Electrónica N° **PE24792**

Cordial saludo

Por medio del presente oficio me permito Radicar:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

Cumplimiento de Obligaciones Generales del Contrato/ convenio	Fase en la cual se debe allegar o entregar al ICBF	Documento soporte, o formato o anexo sugerido	Observación
2. Constituir y allegar a EL ICBF las garantías requeridas dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.	Una vez a la firma del contrato y de ser necesario a la liquidación del mismo en caso de que hayan vencido.	Polizas de garantía	
5. Presentar la cuenta de cobro y/o factura electrónica correspondiente de conformidad con la forma de pago estipulada en el contrato, junto con el informe o reporte de las actividades realizadas para cada pago.	Los 5 primeros días hábilies de cada mes	cuenta de cobro y/o factura electrónica correspondiente de conformidad con la forma de pago estipulada en el contrato	Paquete de docuemntos para cobro con soportes con su respectivo oficio remisorio dirigido a la supervisora Nohora Yamile Vargas Fonseca, donde se mencione el numero de contrato, su objeto y el mes que se está cobrando. La cuenta se puede radicar en ventanilla de correspondecia del ICBF o por correo electrónico; de ser por correo se debe enviar como primer destiantario a Martha.GomezC@icbf.gov.co, con el asunto: SOLICITUD RADICACIÓN CUENTA SERVICIO ALMUERZO CONTRATO No. xxxx CIUDAD, con copia a Nohora.Vargas@icbf.gov.co y Fridt.Galindo@icbf.gov.co
6. Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), aportando los soportes de pago correspondientes, según cada caso, y de acuerdo con la normatividad vigente.	Mensual en la cuenta de cobro	Planillas pagadas de seguridad social	Del contratista y el prsonal minimo requerido que quedó en el contrato.
8. Cumplir con las disposiciones establecidas en el Capítulo "Buenas Prácticas en la Gestión Contractual" del Manual de Contratación vigente.	Mensual en la cuenta de cobro	Certificación del contratista firmada	En esta certificacion indica que cumple con el proncipio de buenas practicas, se debe mecionar esta actividad contractual y la normatividad de higiene y salubridad en la preparación y distribución de la alimentación.
Cumplimiento de Obligaciones Específicas del Contrato y/o Convenio	**Cumplimiento**	**Documento soporte, o formato o anexo sugerido**	**Observación**
2. Cumplir con los principios de buenas prácticas de manufactura-MPM según el título II del decreto 3075/1997 y en el título II de la Resolución 2674 de 2013, para la compra, recepción, preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos	Mensual en la cuenta de cobro	Certificación del contratista firmada	En esta certificacion indica que cumple con el proncipio de buenas practicas, se debe mecionar esta actividad contractual y la normatividad de higiene y salubridad en la preparación y distribución de la alimentación.
3. Presentar un ciclo de menú a los 21 días, la entrega la deberá hacer dentro de los cinco días siguientes a la firma del acta de inicio de acuerdo con la minuta patrón establecida por parte del ICBF, para la aprobación por parte de la Nutricionista designada para apoyo a la supervisión del contrato.	Al incio del contrato	Docuemento del menú aprobado	

4. Notificar al supervisor del contrato cada vez que se presenten cambios del personal presentado inicialmente para la prestación del servicio (faltantes, remplazos temporales y/o permanentes) garantizando que el personal nuevo tenga el perfil requerido para cumplir con las labores asignadas y deberá presentar un reconocimiento médico y el carnet de manipulación de alimentos vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos del personal para la prestación del servicio.	Mensual en la cuenta de cobro	Certificación del contratista firmada y/o Hojas de vida y soportes como estipula la ficha de condiciones tecnicas del personal	Cada mes se certifica SI hubo cambio o NO hubo cambio de personal; de haber cambio de personal Informar a la supervisión y radicar los docuemntos pertinentes.
5. Presentar 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. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas 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. De acuerdo con el Artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013.	En la primera cuenta de cobro Según lo estipulado en el plan, dando cumpliminto a las 10 horas anuales	Documento Plan de capacitación	Distribuirlo de manera que sea continuo
6. Informar la ausencia del manipulador de alimentos cuando sea motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen, para tal caso deberá presentar reconocimiento médico nuevo previo a retomar las labores de manipulación.	mensual en la cuenta de cobro	Certificación del contratista firmada	Cada mes se certifica SI hubo ausencia o NO hubo de manipuladores de alimentos. De haber ausencia de personal manipulador Informar a la supervisión y allegar la hoja de vida de la nueva person de remplazo y cumplir con los requisitos inciales del contrato para dicho personal.
7. El contratista deberá acreditar semestralmente el estado de salud del personal, para lo cual debe presentar las pruebas de laboratorio necesarias para la manipulación de alimentos.	Mes de julio 2025	Soportes de laboratorio	Allegarlos en la cuenta de julio 2025
8. Llevar un control diario sobre los almuerzos suministrados teniendo en cuenta los listados de los beneficiarios entregados por la supervisión, dicho instrumento debe llevar la firma en original del beneficiario, debe ser presentado con los demás documentos para el respectivo pago.	Mensual	Planillas de control de entrega de almuerzos a funcionarios.	foramtos faclitados por el ICBF, no se deben toamr el servicio ni firmar los fuencioanrios en vacaciones, licencias, permisos, incapacidades y sin autorización del ICBF. No se ben agregar pesonas a mano ni tachar las planillas.
9. Publicar el menú diario a suministrar autorizados por el supervisor delcontrato, en un lugar visible para los servidores públicos.	Diario	Imagen de tablero o whatsapp	La publicación se puede ahcr en tablero en el restaurante o en el grupo de whatsapp ya creado y dispuesto para ello.
10. Entregar los resultados microbiológicos semestral; donde se incluyan superficies, ambientes y equipos, un menú seleccionado aleatoriamente a directriz del supervisor del contrato, en aras de verificar la calidad del servicio y de no ser aceptables se tomarán las acciones correctivas correspondientes por parte del contratista.	Semestral	soportes resultados del laboratorio	Para esta actividad se debe dar cumpliminto en el mes de Agosto 2025
11. El contratista, deberá realizar una encuesta de satisfacción cada 3 meses contados a partir de la firma del acta de inicio al 70% de los servidores públicos que reciben el servicio; para lo cual debe efectuar y presentar el respectivo análisis y los resultados, e implementar el Plan de Mejora a que haya lugar.	Cada 3 meses (mayo, agosto, noviembre 2025)	Certificación del contratista y formato de encuensta firmada por cada funcionario	Aquí se indica que socializa el formato de encuensta.

12. Garantizar que el lugar para la prestación del servicio tenga las condiciones técnicas, normativas y de logística, para prestar el servicio al ICBF a los colaboradores beneficiaros del servicio en el horario de las 12:00 M y las 2:00 PM. En el evento de cambio de instalaciones por parte del contratista se deberá informar a la supervisión con antelación y este debe cumplir con las condiciones inicialmente establecidas en el contrato. Capítulo I de Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.	Al inicio del contrato	Certificación del concepto sanitario del establecimiento de comercio	Debe estar vigente y en caso de presentar fecha de vencimiento durante la ejecución del cotrato, de debe allegar el vigente.
Cumplimiento de Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión - Eje de Gestión de la Calidad	**Cumplimiento**	**Documento soporte, o formato o anexo sugerido**	**Observación**
1. Asegurar que el personal requerido para la prestación del servicio cuente con el perfil de: Educación (formal: primaria, secundaria, pregrado, posgrado), formación (cursos específicos de la actividad a desarrollar como diplomados, seminarios, talleres entre otros) o experiencia para garantizar la óptima prestación del servicio.	Al inicio del contrato o convenio	Evidencia: hoja de vida con soportes de títulos académicos y experiencia laboral; certificación por parte del supervisor frente a su cumplimiento (en caso de que aplique). NOTA: en caso de que en las obligaciones específicas del contrato se tenga en cuenta el cumplimiento de esta obligación, no deberá incluirse nuevamente en las obligaciones SIGE.	En caso de que en las obligaciones específicas del contrato se tenga en cuenta el cumplimiento de esta obligación, no deberá incluirse nuevamente en las obligaciones SIGE.
2. Socializar con el equipo de trabajo que realiza las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Normatividad interna vigente, Objetivos Estratégicos, Políticas y Sistema Integrado de Gestión SIGE) así como dar a conocer los diferentes documentos (lineamientos técnicos, manuales, procedimientos, guías, formatos entre otros) necesarios para la operación de los servicios contratados.	Primer informe de supervisión y cuando se realice cambios en el talento humano de carácter técnico misional	**•F8.P1.MI** Formato Listado de Asistencia **•F9.P1.MI** Formato Acta de Reunión o Comité	Evidencia: como evidencia del cumplimiento de esta obligación, se espera que el contratista cuente con un acta de reunión y/o el listado de asistencia (presencial o virtual). De igual forma, para el contratista u operador que cuenten con un sistema de gestión implementado podrá utilizar los formatos propios definidos , de lo contrario, deberá utilizar los siguientes formatos: • F8.P1.MI Formato Listado de Asistencia • F9.P1.MI Formato Acta de Reunión o Comité Nota: estos formatos se encuentran ubicados en el portal web de la entidad en el modelo de operación por procesos en Mejora e Innovación. (Se comparte presentación para que sea socializada y formato de acta del ICBF por si necesitan usarla)
Obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión - Eje de Seguridad y Salud en el trabajo	**Cumplimiento**	**Documento soporte, o formato o anexo sugerido**	**Observación**
1. Certificar que cuenta con un representante de seguridad y salud en el trabajo, que cumpla con el perfil establecido en la Resolución 312 de 2019, o a la norma que adicione, modifique o sustituya y garantice el cumplimiento de obligaciones contractuales establecidas en el marco de la ejecución del contrato o convenio y la normatividad vigente.	En el primer seguimiento de supervisión o cuenta de cobro	**F26.G7.ABS** Formato Certificación del Representante de Seguridad y Salud en el Trabajo	Aplica para contratos que la ejecución se realice dentro de las instalaciones de la Entidad, como por ejemplo seguridad privada, jardinería transporte, aseo y cafetería, adecuaciones o mantenimientos que impliquen trabajo en alturas, entre otrosAsí mismo, en contratos o convenios desarrollados fuera de las instalaciones, con una duración igual o mayor a 6 meses, a excepción de contratos que la ejecución contemple actividades con una mayor exposición a riesgos. **Evidencia:** Certificación de designación del Representante de Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Presentar la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, documentados, en el marco de la Seguridad y Salud en el Trabajo durante la ejecución del contrato o convenio.	Al inicio del contrato mediante formato	**F27.G7.ABS** Formato Matriz de Peligros Evaluación Valoración Riesgos	La identificación de peligros y valoración de riesgos es el punto de partida, ya que se constituye en el diagnóstico de las condiciones laborales, que permite establecer los puntos críticos donde existe un potencial para la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y/o la generación de enfermedades laborales. Igualmente indica aquellas situaciones que pueden generar posibles pérdidas materiales y humanas, entre otras. Evidencia: Matriz identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles contemplando los lugares de trabajo en donde se desarrollarán las actividades.

3. Realizar la inducción al equipo de trabajo que se empleará durante la ejecución del contrato o convenio en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.	En el primer seguimiento de supervisión o cueta de cobro y durante la ejecucióndel contrato	**F8.P1.MI** Formato Lista de Asistencia F9.P1.MI Formato Acta de Reunión o Comité	El operador o contratista deberá realizar la inducción de su personal en materia de seguridad y salud en el trabajo cada vez que ingrese personal nuevo y reportar el listado de colaboradores que ingresan en el correspondiente mes, de acuerdo con los peligros a los cuales estará expuesto el trabajador o contratista en el desarrollo de la actividad. Evidencia: Listado de Asistencia cada vez que ingresen colaboradores para la ejecución del contrato o acta de reunión, listado de colaboradores de forma mensual.
4. Suministrar a los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio los elementos de protección personal y ropa de trabajo requerida para la realización de sus actividades. .	Al inicio del contrato y mensual mediante formato formato	**F28.G7.ABS** Formato Entrega de EPPF29.G7.ABS Formato Matriz de EPP	El operador/contratista debe evidenciar la existencia de la Matriz de EPP de acuerdo con los cargos y entrega de elementos de Protección Personal y ropa de trabajo respectivamente. Para la elaboración de la matriz de EPP se requiere: • Identificar los peligros: Se deberán identificar los peligros que afectan al trabajador. • Definición característica del peligro: se deberá analizar y generar controles asociados a los EPP
5. Presentar el concepto médico ocupacional favorable de los colaboradores vinculados para la ejecución del contrato o convenio.	En el primer seguimiento de supervisión o cuenta de cobro y durante la ejecución contractual.	Certificado Médico Ocupacional	El contratista deberá presentar el certificado médico ocupacional realizado a su personal, este examen tendrá vigencia máxima de tres (3) años y será válido para todos los contratos que suscriba elcontratista. En el caso de perder su condición de contratista por un periodo superior a seis (6) meses continuos, o cuando se presente un cambio de cargo deberá realizarse nuevamente el examen.
6. Formular e implementar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.	Al inicio del contrato y durante la ejecución del contrato	**F32.G7.ABS** Formato Elaboración Plan de Emergencias y Simulacro	El operador/contratista que realice actividades fuera o dentro de las instalaciones del ICBF, las cuales demanden tareas donde se puedan originar situaciones de emergencias, debe contar con su plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, denominado Plan de Emergencias y Contingencias y Simulacro. Este plan debe considerar como mínimo los siguientes aspectos: • Identificar amenazas naturales, sociales y antrópicas no intencionales, como: inundación, sismo/terremoto, huracán, avalancha, incendio, entre otras, de acuerdo con su ubicación geográfica o de acuerdo con su actividad. • Valorar y evaluar el riesgo y vulnerabilidad con relación a las amenazas identificadas. • Identificar los recursos disponibles para la atención de emergencias: extintores, camillas, botiquines, gabinetes contra incendio, alarmas de emergencias, etc. • Diseñar e implementar procedimientos de respuesta, planes de contingencia, de acuerdo con las amenazas identificadas. • Realizar simulacros como mínimo una (1) vez al año con la participación de todo el personal que desarrolla actividades en el lugar. • Conformar, capacitar y entrenar la brigada de emergencias, acordea los niveles de riesgo. • Plan de capacitación y entrenamiento para las partes involucradas. • Mantener actualizado los contactos de emergencias de los colaboradores vinculados en el contrato, o convenio.
Obligaciones contractuales asociadas a los Ejes del Sistema Integrado de Gestión - Eje de Gestión Ambiental	**Fase en la cual se debe allegar o entregar al ICBF**	**Documento soporte, o formato o anexo sugerido**	**Observación**
1. Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad.	Presentar semestralmente Abril- y Septiembre 2025	**F33.G7.ABS** Formato Cumplimiento de las Buenas Prácticas Ambientales	Describir la implementación y desarrollo de las buenas prácticas ambientales implementadas durante la ejecución del contrato, tales como: • Actividades de manejo, almacenamiento y disposición final de los residuos ordinarios y aprovechables generados durante la ejecución del contrato, anexando soportes de entrega de los residuos aprovechables gestionados (cantidad y registro fotográfico). • Actividades implementadas para el manejo de los residuos de elementos de protección personal – EPP´s, tales como: guantes y tapa bocas, entre otros. • Actividades implementadas para el ahorro y uso eficiente del agua, energía y papel. • Actividades implementadas para el cuidado de los árboles, zonas verdes y demás ecosistemas naturales. • Actividades sobre el manejo de los residuos de dotación en desuso. **Evidencia:** F33.G7.ABS Formato Cumplimiento de las Buenas Prácticas Ambientales con soportes o Informe donde se describan las buenas prácticas ambientales implementadas junto con registro fotográfico y demás soportes que se tengan en el marco de la actividad desarrollada.
2. Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente.	En el primer informe de supervisión, si el contrato supera los 12 meses se debe presentar semestralmente Abril y Septiembre 2025	**F34.G7.ABS** Formato Certificación Productos, Empaques y Materiales Amigables	El contratista u operador deberá describir las características de los productos, empaques y materiales utilizados durante la ejecución del contrato, que cuenten con criterios amigables con el medio ambiente, tales como: elaborados a partir de materiales reciclables o de fibras naturales, compostables y/o biodegradables.

3. Presentar los permisos y/o autorizaciones ambientales vigentes requeridas para prestación del servicio. Así como las evidencias del cumplimiento de los requerimientos establecidos en dichos documentos.	Al inicio del contrato informe de supervisión, si el contrato supera los 12 meses se debe presentar semestralmente Agosto 2025	**F1.P18.ABS** Formato de Informe de Supervisión del Contrato o Convenio	El contratista u operador debe presentar copia de los actos administrativos mediante los cuales se otorgaron las autorizaciones y permisos ambientales requeridos para la prestación del servicio, tales como: permiso o registro sanitario, vertimientos, concesión de aguas, emisión de ruido, y emisiones atmosféricas, generador y acopiador de aceite industrial, generador de aceite de cocina usado, intervención silvicultural (tala, poda, reubicación de individuos arbóreos), entre otros. Evidencia: • Copia del acto administrativo del permiso y/oautorización. • Evidencias de cumplimiento de los requisitos definidos en el permiso y/o autorización, tales como: estudios ambientales, caracterizaciones de vertimientos, reportes de generación de residuos, mantenimientos, compensaciones, entre otras. Nota: La obligatoriedad de los permisos y/o autorizaciones ambientales y el procedimiento de solicitud y otorgamiento deberá ser confirmado ante la respectiva autoridad ambiental, toda vez que puede variar según cada jurisdicción. Para el caso de los trámites por concepto de intervención silvicultural (tala, poda y/o reubicación de árboles) que sean gestionados por el operador ante la autoridad ambiental competente, se deberá informar al ICBF sobre las gestiones realizadas.
4. Adoptar las medidas necesarias para el almacenamiento y manejo adecuado de los productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato; de acuerdo con la normatividad vigente.	Presentar semestralmente	**F35.G7.ABS** Formato Manejo Seguro de Sustancias Químicas	El contratista u operador, deberá evidenciar las medidas implementadas para el manejo adecuado de productos químicos utilizados durante la ejecución del contrato, tales como: etiquetado de envases, instrucciones para el almacenamiento y transporte,utilización del inventario de sustancias químicas, matriz de compatibilidad, hojas de seguridad, las cuales deben estar impresas, con el rombo de seguridad a color y con los 16 datos según la normativa vigente. Ver aclaraciones eje ambiental (página 39). Dentro de los productos químicos se encuentran las sustancias que se utilizan para las actividades de aseo, fumigación y mantenimiento, tales como: desinfectantes, jabones, pinturas, disolventes, insecticidas, hipoclorito de alta concentración, entre otros. **Evidencia:** Formato Manejo Seguro de Sustancias Químicas con soportes, tales como: Matriz de compatibilidad, inventario de productos químicos, hojas de seguridad, lista de chequeo manejo seguro de sustancias químicas, entre otros.
5. Formular e implementar plan de saneamiento que incluya como mínimo los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable, de acuerdo con la normatividad vigente.	El plan de saneamiento al inicio del contrato, y los registros serán entregados trimestralmente (mayo, agosto, noviembre 2025)	**F39.G7.ABS** Formato Plan de Saneamiento	El contratista u operador, deberá presentar e implementar los programas establecidos en la obligación, anexando los soportes requeridos. Ver aclaraciones eje ambiental (página 39). Evidencia: Formato Plan de Saneamiento y Formato Registros Plan de Saneamiento, adjuntando el Plan de Saneamiento formulado y los registros de cumplimiento.
6. Formular e implementar Plan de Gestión Ambiental de acuerdo con los aspectos, impactos y requisitos ambientales asociados a la ejecución del contrato.	El plan de gestión ambiental en el primer informe de supervisión. Los soportes de cumplimiento en cada informe de supervisión, según las actividades realizadas	**F41.G7.ABS** Formato Plan de Gestión Ambiental **F42.G7.ABS** Formato Soportes Plan de Gestión Ambiental	El contratista u operador, deberá elaborar y presentar documento de plan de gestión ambiental, que incluya como mínimo la identificación de aspectos, valoración de impactos y requisitos legales ambientales relacionados con las actividades que se desarrollen en el marco del contrato. Así mismo, se deberán establecer en este documento las acciones que permitan prevenir y mitigar los daños ambientales y las acciones requeridas para cumplir con la normativa ambiental vigente. Este documento debe estar igualmente acompañado de los registros que soporten su implementación y seguimiento. Nota: Para el contrato que se desarrolle en diferentes Departamentos del país, la información consignada en el documento del Plan de Gestión Ambiental deberá corresponder a las condiciones propias de cada región y Sede. **Evidencia:** Formato Plan de Gestión Ambiental y Formato Soportes Plan de Gestión Ambiental, adjuntado el documento de Plan de Gestión Ambiental formulado, matriz de aspectos e impactos ambientales y demás soportes que evidencia su cumplimiento.

Agradezco la atención prestada



LA MAMONA S.A.S BIC
NIT: 900285582-2
DIRECCIÓN: CALLE 11 No 18-44
CIUDAD: YOPAL – CASANARE
TELÉFONO: 6086333899 - 3142896644
CORREO ELECTRÓNICO: asaderolamamona@gmail.com

CERTIFICACION

PLENA AUTONOMIA

ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL, identificado con cedula de ciudadanía N° 9.430.883, expedida en Yopal, en mi condición de representante legal de la MAMONA S.A.S BIC, con Nit 900285582-2, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Yopal, certifico que para la ejecución del contrato N°85001352025 se lleva a cabo con plena autonomía técnica, financiera y administrativa, con las actividades, lineamientos y estándares definidos en el numeral 6 " Especificaciones Técnicas de los insumos, bienes, productos , obras o servicios a entregar" de la Ficha de Condiciones de Técnicas Esenciales para la Prestación del Servicio y/o Entrega del Bien (FCT)

Dada en Yopal, Casanare, a los Cinco (05) días, del mes de Abril de 2025

Alejandro A. Vargas

_____

CC 9.430.883
R/L ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL
LA MAMONA S.A.S BIC
NIT: 900285582-2
DIRECCIÓN: CALLE 11 No 18-44
CIUDAD: YOPAL – CASANARE
TELÉFONO: (608) 6333899 - 3142896644 FAX: N/A
CORREO ELECTRÓNICO: asaderolamamona@gmail.com

CERTIFICACION

PRINCIPIOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-MPM

Yo **ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL** identificado con cedula de ciudadanía No. 9.430.883 de Yopal Casanare, en calidad de Representante Legal de la empresa, **LA MAMONA SAS** con NIT 900.285.582-2; certifico que, se cumple con las buenas prácticas de manufactura, en relación con los principios de buenas prácticas de manufactura-MPM según el título 11 del decreto 3075/1997 y en el título 11 de la Resolución 267 4 de 2013, para la compra, recepción, preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos.

Dada en Yopal, Casanare, a los Cinco (05) días, del mes de Abril de 2025

Alejandro A. Vargas

_____

CC 9.430.883
R/L ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL
LA MAMONA S.A.S BIC
NIT: 900285582-2
DIRECCIÓN: CALLE 11 No 18-44
CIUDAD: YOPAL – CASANARE
TELÉFONO: (608) 6333899
CELULAR: 3142896644-3208996713
CORREO ELECTRÓNICO: asaderolamamona@gmail.com

	DESIGNACION DEL RESPONSABLE DEL SG SST	**CODIGO: DI- SST-14**
		VERSION: 1
	LA MAMONA	**FECHA: 09-01-2022**

El presente documento tiene como propósito oficializar el nombramiento del responsable de la Dirección como cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.

La Gerencia de **LA MAMONA S.A.S** designa desde Agosto de 2023 como Representante del SG-SST a Diana Carolina Tangarife Infante con CC.: 1.118.560.820 de Yopal, tendrá como responsabilidad y autoridad de lo siguiente:

a. Asegurar que se establezcan, implementen y mantengan los procesos necesarios para la eficiencia del Sistema de Gestión de Seguridad y salud en trabajo de la empresa **LA MAMONA S.A.S**

b. Informar a la alta dirección sobre el funcionamiento y los resultados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST

c. Promover la participación de todos los miembros de la empresa en la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

d. Asegurarse de que se promueva la toma de conciencia de los requisitos del cliente en todos los niveles de la organización.

e. Planear, organizar, dirigir, desarrollar y aplicar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, y como mínimo una (1) vez al año, realizar su evaluación

Nota: Su responsabilidad puede incluir relaciones con partes externas sobre asuntos relacionados con el Sistema de Gestión Integral de la empresa **LA MAMONA S.A.S**

Diana Carolina Tangarife Infante
Responsable del SG-SST

ALEJANDRO VARGAS
Gerente General

POSITIVA

POSITIVA EDUCA
Pensando en ti

LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

Mediante registro RCO-002 del Ministerio del Trabajo, que avala el proceso de formación acorde con la circular 063 del 2020 y en su nombre

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A

Certifican que:

Diana Carolina Tangarife Infante

Identificado (a) con No. 1118560820

Cursó y aprobó satisfactoriamente el

CURSO DE 20 HORAS DEL SG-SST

Actualización del proceso educativo virtual de 50 horas AVANZANDO PARA MEJORAR

Con una intensidad de estudio de 20 horas

Se expide en Bogotá D.C. a los 6 días del mes de septiembre de 2021

El proceso académico es garantizado por la Universidad de la Sabana bajo convenio suscrito con POSITIVA Compañía de Seguros S.A

613690b0-1e68-4feb-9699-2e5f0a0a1704

El futuro es de todos

Gobierno de Colombia

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

RESOLUCION No. 01001 - 14 AGO 2018

"Por la cual se concede licencia de prestación de servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo"

900 48

LA SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD DE CASANARE (E)
En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por el artículo primero de la Resolución 04502 del 28 de diciembre de 2.012 del Ministerio de Salud y Protección Social, y

C O N S I D E R A N D O

Que ante la Secretaría Departamental de Salud de Casanare, DIANA CAROLINA TANGARIFE INFANTE identificada con cedula de ciudadanía No. 1.118.560.820 de Yopal (Casanare), ha solicitado Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, adjuntando la documentación exigida por el artículo segundo de la Resolución 04502 del 28 de diciembre de 2.012.

Que corresponde a la Secretaría Departamental de Salud de Casanare por delegación del Ministerio de Salud y Protección Social según artículo 1° de la Resolución No: 004502 de 2012, expedir esta clase de licencias.

Que revisado la documentación presentada, esta cumple con los requisitos establecidos en las normas legales vigentes.

En mérito de lo expuesto.

R E S U E L V E

ARTÍCULO 1: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a: DIANA CAROLINA TANGARIFE INFANTE identificada con cedula de ciudadanía No. 1.118.560.820 de Yopal (Casanare), como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL, en las áreas de: Investigación de Accidentes de Trabajo, Educación, Capacitación, Higiene Industrial u Ocupacional, Seguridad Industrial, Diseño, Administración y Ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ARTÍCULO 2: La licencia que trata el artículo anterior, se concede por un término de diez (10) años, contados a partir de la fecha de expedición de la presente resolución.

PARAGRAFO. Esta licencia es de carácter personal e intransferible y tendrá validez en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 3: El interesado deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia contenida en la Resolución Ministerial 004502 de 2.012.

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-0

RESOLUCION No. 01001 -- 14 AGO 2018

"Por la cual se concede licencia de prestación de servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo"

ARTÍCULO 4: Toda oferta de servicios que el titular de esta licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo ofrezca a instituciones públicas o privadas deberá estar acompañada de esta resolución.

ARTÍCULO 5: Contra la presente Resolución procede el recurso de reposición y apelación por escrito dentro de los Diez (10) días hábiles siguientes a su notificación, en los términos y condiciones que establece el Código Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 6: La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Yopal Casanare a los 14 AGO 2018

CLAUDIA PATRICIA OROZCO PINEDA
Secretaria Departamental de Salud (E)
Resolución 0156 del 26 /07/2018

Reviso: Celia Elena Gutiérrez Oropeza

Proyecto: Hilda Mery Campos Tolozath21

Determinación del Nivel de Deficiencia		
NIVEL DEFICIENCIA	**ND**	**SIGNIFICADO**
Muy Alto (MA)	10	Se ha (n) detectado peligro (s) que determina (n) como muy posible la generación de incidentes, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe, o ambos
Alto (A)	6	Se ha (n) detectado algun (os) peligro (s) que pueden dar lugar a consecuencias significativa (s) o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es baja o ambos.
Medio (M)	2	Se han detectado peligros que pueden dar lugar a consecuencias poco significativas o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es moderada, o ambos
Bajo (B)	No se asigna valor	No se ha detectado anomalia destacable alguna, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es alta, o ambos. El riesgo esta controlado

Determinación del Nivel de Exposición		
NIVEL EXPOSICION	**NE**	**SIGNIFICADO**
Continua (EC)	4	La situacion de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral.
Frecuente (EF)	3	La situacion de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos.
Ocasional (EO)	2	La situacion de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto.
Esporadica (EE)	1	La situación de exposición se presenta de manera eventual.

Determinación del nivel de Probabilidad					
NIVELES DE PROBABILIDAD		**NIVEL DE EXPOSICION (NE)**			
		4	**3**	**2**	**1**
NIVEL DE DEFICIENCIA (ND)	10	**MA - 40**	**MA - 30**	A - 20	A - 10
	6	**MA - 24**	A - 18	A - 12	M - 6
	2	M - 8	M - 6	B - 4	B - 2

Significado Niveles de Probabilidad		
NIVEL PROBABILIDAD	**NP**	**SIGNIFICADO**
Muy Alto (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia
Alto (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporadica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral.
Medio (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporadica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.
Bajo (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporadica, o situación sin anomalia destacable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

MUY ALTO

ALTO

MEDIO

BAJO

Determinación del Nivel de Consecuencias		
NIVEL CONSECUENCIAS	**NE**	**SIGNIFICADO**
Mortal o Catastrofica (M)	100	Muerte (s)
Muy grave (MG)	60	Lesiones graves irreparables (Incapacidad permanete parcial o invalidez)
Grave (G)	25	Lesiones con incapacidad laboral temporal (ILT)
Leve (L)	10	Lesiones que no requierenhospitalización

Determinación del nivel de Riesgo y de intervención					
Nivel de riesgo y de intervención NR = NP X NC		**NIVEL DE EXPOSICION (NE)**			
		40 - 24	**20 - 10**	**8 - 6**	**4 - 2**
NIVEL DE CONSECUENCIAS (NC)	100	**I 4000 - 2400**	**I 2000 - 1200**	**I 800 - 600**	**II 400 - 200**
	60	**I 2400 - 1440**	**I 1200 - 600**	**II 480 - 360**	**II 240 / III120**
	25	**I 1000 - 600**	**II 500 - 250**	**II 200 - 150**	**III 100 - 50**
	10	**II 400 - 240**	**II 200 / III100**	**III 80 - 60**	**III 40 / IV20**

Significado Niveles de riesgo y de intervención		
NIVEL RIESGO E INTERVENCIÓN	**NR**	**SIGNIFICADO**
I	4000 - 600	Situación critica suspender actividades hasta que el riesgo este bajo control. Intervención urgente.
II	500 - 150	Corregir y adoptar medidas de control de inmediato. Sin embargo suspenda actividades si el nivel de consecuencia esta por encima de 60.
III	120 - 40	Mejorar si es posible. Seria conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.
IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberian considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periodicas para asegurar que el riesgo aún es tolerable.

Aceptabilidad del Riesgo	
NIVEL DE RIESGO	**SIGNIFICADO**
I	No aceptable
II - III	No aceptable - aceptable
IV	aceptable

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE LOS RIESGOS	CODIGO	DI-SST-05
	VERSION	1
	PAGINA	1 DE 1
	FECHA	23/11/2018

Fecha de actualización: 10/02/2024 **Empresa:** LA MAMONA S.A.S **Elaboró:** CAROLINA TANGARIFE **Revisó:** LUISA F. PELAEZ

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO (Si o NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO							VALORACIÓN DEL RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES			MEDIDAS DE INTERVENCIÓN					
					DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (ND*NE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DEL NR	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	Nº EXPUESTOS	PEOR CONSECUENCIA	EXISTENCIA REQUISITO LEGAL ESPECIFICO ASOCIADO (SI o NO)	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERIA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS, SEÑALIZACIÓN, ADVERTENCIA	EQUIPOS / ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CAPACITACIONES
Todos los procesos incluidos partes interesadas	Toda la Oficina	Uso de la impresora	Imprimir documentos	Si	Conectar la impresora a tomacorriente	Eléctrico: ENERGÍA ELÉCTRICA BAJA (ENTRE 25V Y 1000V)	Quemaduras, electrocución	NA	NA	Entrega de dotación	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Aceptable	3	Quemaduras	Si	NA	NA	NA	Incluir las revisiones de redes electricas al programa de mantenimiento	NA	Colocar stickers en toma corriente Realizar inspecciones locativas Capacitacion en control de riesgos inherientes al cargo
					Espacio reducido para el paso de personal	Locativo: SEÑALIZACIÓN Y DEMARCACIÓN DEFICIENTE, INEXISTENTE O INADECUADA	Golpes	NA	NA	Capacitación de Prevención de riesgos por actividad	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	1	Fracturas	NO	NA	NA	NA	NA	NA	Capacitación autocuidado Señalización
					Deslizarse piso resbaloso	Locativo: PISO LISO	Caer,desguinces, fracturas	NA	NA	Capacitación de Prevención de riesgos por actividad	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	2	Fracturas	NO	NA	NA	NA	NA	NA	Capacitación autocuidado Señalización
					Subir y Bajar escaleras	Locativo: ESCALERAS SIN BARANDAS O PASAMANOS	Caer,desguinces, fracturas	NA	NA	NA	2	2	4	Bajo	11	44	III	Mejorable	3	Fracturas	NO	NA	NA	NA	NA	NA	Capacitación autocuidado Señalización
		Manejo de la información interna y externa	Enviar o revisar información general.	Si	Actividades de oficina; Empleo de herramientas manuales como cosedora, sacaganchos, Bisturí.	Mecánico: ELEMENTOS O HERRAMIENTAS CORTANTES PUNZANTES O CONTUNDENTES	Heridas.	N.A	N.A	Procedimiento de inducción	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	2	Heridas profundas.	No	NA	NA	NA	NA	NA	Capacitación de control de los riesgos inherentes al cargo.
					Tiempos prolongados en sitio de trabajo, movimientos repetitivos de manos	Biomecánico: POSTURA PROLONGADA	Dolores lumbares, cansancio,alteraciones osteomusculares.	Escritorios y sillas acordes a la actividad	Avisos a la ejecución de pausas activas	Charlas sobre pausas activas	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	1	Aparición Túnel carpiano	No	NA	NA	NA	Ubicar en cada computador aviso alusivo a pausas activas	NA	Creación PGR Biomecánico
					Manejo de computadores	Físico: RADIACIONES NO IONIZANTES (LASER)	Cansancio Visual	N.A	N.A	Examen de ingreso: Visometria	6	3	18	Alto	10	180	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	2	Miopía, Astigmatismo	No	NA	NA	NA	NA	NA	Crear PVE Visual
					Revision de documentos, actividades de oficina.	Físico: ILIMINACIÓN DEFICIENTE	Cansancio Visual, alteraciones visuales	N.A	N.A	Examen de ingreso: Visometria	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	2	Miopía, Astigmatismo	No	NA	Cambio de luminarias	NA	NA	NA	Realizar estudio de higiene en iluminación
		Entrega de información, documentación	Realización informes	Si	Exigencia de rapidez en el proceso	Psicosocial: Alta responsabilidad	estrés	NA	NA	Capacitación manejo del estrés en la inducción al cargo	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	2	Irritación, dolores de espalda	NO	NA	NA	NA	NA	NA	Capacitación riesgo Psicolaboral Capacitación riesgos inherentes al cargo Capacitación riesgio al
				Si	Permanecer mucho tiempo en una sola posición	Biomecánico: POSTURA PROLONGADA	Dolores musculares	Entrega de sillas adeacudas	NA	Realizar Pausas Activas	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	3	Túnel del carpo	Si	NA	NA	NA	Entrega de mouse ergonomico	NA	Capacitacion de peligros inherientes al cargo
				Si	Manejo de computadores	Físico: RADIACIONES NO IONIZANTES (LASER)	Cansancio visual	Uso de bombillos de luz blanca	NA	Realizar Pausas Activas	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	3	Alteraciones visuales	No	NA	NA	NA	Crear programa de Inspecciones (revisión de bombillas) Incluir al programa de mantenimiento, las luminarias.	NA	Implementar actividades de programa de inspecciones y mantenimiento
		Llegar al trabajo	Parqueadero	No	Exposición a diferentes climas	Biológico: PICADURAS	Infecciones, Heridas	NA	NA	Carnet de Vacunación	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	3	Enfermedades en boca, pulmones y garganta agudas	No	NA	NA	NA	Seguimiento al esquema de vacunación	NA	NA
				No	Caminatas en espacios no firmes	Locativo: PISO CON DIFERENCIA DE NIVEL	Caída, golpe	NA	NA	Zapatos cerrados, Adeacuados para la actividad	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	3	Fractura alguna extremidad.	No	NA	NA	NA	Crear Programa de Inspecciones Inspección de EPP	NA	NA
		Ingreso, trabajadores, visitantes y/o contratistas	Reuniones y/o inspecciones	No	Desplazamientos fuera de la oficina	Transito: CARRO	Lesiones en el cuerpo	Exigencia de los seguros del vehiculo, licencia de conducción y manejo defensivo.	NA	NA	2	1	2	Bajo	60	120	III	Mejorable	2	Paraplejias, estado de coma	Si	NA	NA	NA	NA	NA	Pago opotuno de parafiscales. Capacitación en primeros auxilios
					Caminatas en espacios no firmes	Locativo: PISO CON DIFERENCIA DE NIVEL	Caída, golpe	NA	NA	NA	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	3	Fractura alguna extremidad.	No	NA	NA	NA	Entrega de folletos informativos y/o charla de inducción al ingresar	NA	-
					Temperaturas extremas	Físico: TEMPERATURAS ALTAS	Somnolencia – Cefalea. Estrés calórico.	NA	NA	NA	2	3	6	Medio	10	60	III	Mejorable	2	Migraña	No	-	-	NA	Inducción al cargo	NA	capapcitacion riesgo físico (temperaturas)
					Robo, atraco, atentados	Riesgo Publico: SITUACIÓN DE MANIFESTACIONES Y/O DESORDENES PUBLICOS	Daños a la propiedad, daños estado físico (golpes, heridas)	NA	Plan de emergencia	NA	6	1	6	Medio	25	150	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	3	Heridas Graves	No	NA	NA	NA	NA	NA	Capacitación sobre los procedimiestas normalizados para plan de emergencias
					Avalancha, sismos	Riesgo Natural: SISMO	Daños a la Propiedas, perdidas humanas	NA	Plan de emergencia	NA	6	1	6	Medio	25	150	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	4	Heridas Graves	No	NA	NA	NA	NA	NA	Capacitación sobre los procedimiestas normalizados para plan de emergencias

MATRIZ DE PELIGROS

Fecha de actualización:	10/02/2024	Empresa:	LA MAMONA S.A.S	Elaboró:	CAROLINA TANGARIFE	Revisó:	

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO (SI o NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO						VALORACIÓN DEL RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES				
					DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (ND*NE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DEL NR	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	Nº EXPUESTOS	PEOR CONSECUENCIA	EXISTENCIA REQUISITO LEGAL ESPECIFICO ASOCIADO (SI o NO)	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN
ALIMENTACIÓN	COCINA	Prealistamiento de alimentos	Prealistar los alimentos	Si	Manipulación de carne, pollo, fruver	Biológico	Afecciones en la piel	Implementación Procedimiento de Limpieza y desinfección	Uso de gel y jabon antibacterial	Uso de guantes de manipulación de alimentos	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Aceptable	8	Dermatitis	No	NA	Uso adecuando de EPP
					Manipulación de cuchillos para corte de carne, pollo, pescado., fruver	Cond. Segur. (Mecánico)	Heridas cortopunzantes, laceraciones	Mantener afilado los untecilios para un mejor manejo	NA	Uso de guante acerado (malla) Comportamiento humano	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	4	Pérdida de algun miembro de la mano	No	NA	NA
					Posturas prolongadas sostenidas	Biomecánico	Cansancio en piernas y manos	NA	Ubicar descansa pies	Pausas Activas	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	8	Aparición de vena varice	No	NA	uso de Epp (calzado) mas comodo
					Altas temperaturas (calor)	Físico	Fátiga, éstres, Deshidratación	NA	Mantenimiento de extractores mejorar ventirlacion	mantenerse hidratado	2	1	2	Bajo	25	50	III	Mejorable	8	Cambios de conducta, conclictos interpersonales	No	NA	NA
		Preparación de alimentos	Cocinar los Alimentos	Si	Contacto con altas temperaturas	Físico	Quemaduras	NA	NA	Dotar de guantes de carnaza, limpiones	6	3	18	Alto	10	180	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	8	Quemaduras graves	Si	NA	NA
					Ruido	Físico	Molestía en Oido	NA	NA	Exámen médico periodicos y tapaoidos	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	2	Sordera	Si	NA	NA
					Cortar, picar, desmenuzar alimentos	Cond. Segur. (Mecánico)	Laceraciones	Mantener afilado los untecilios para un mejor manejo	NA	Guante de malla	2	3	6	Medio	10	60	III	Mejorable	8	Heridas cortopunzante con pérdidas de miembros	Si	NA	NA
					Orden y aseo del lugar de Trabajo	Cond. Segur. (Locativo)	Éstres Laboral, Caídas y Golpes.	NA	Inpeccion de áreas y equipos	Capacitación orden y aseo área de trabajo.	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	10	Éstres ocupacional. Problemas interpersonales	No	NA	Uso adecuando de EPP
			Servir alimentos	Si	Posturas prolongadas sostenida	Biomecánico	Cansancio en piernas	NA	usar descansa pies	realizar Pausas Activas	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	6	Aparición vena varice	No	NA	uso de Epp (calzado) mas comodo
					Superficies deslizantes	Cond. Segur. (Locativo)	Caídas, golpes	NA	Aviso de piso mojado	Uso de zapatos antideslizantes	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	6	Fracturas	No	NA	NA
					Cambios de temperaturas	Físico: TEMPERATURAS BAJAS	Dolor de cabeza	NA	NA	Realizar una pausa hasta climatizar el cuerpo	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	6	Parálisis facial	No	NA	NA
			Almacenar materias primas	Si	Levantamiento de cargas	Biomecánico	Dolor osteomuscular, Espasmos musculares, hernias	NA	NA	Pausas Activas	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	2	hernias	No	NA	NA
					Contacto de bacterias y hongos	Biológico	Afecciones dérmicas	NA	Rotación de alimentos próximos a vencer	Uso de guantes de manipulación	2	1	2	Bajo	25	50	III	Mejorable	2	Dermatitis	No	NA	uso de Epp guantes
					Orden y aseo del lugar de Trabajo	Locativo	Caídas, estrés, desaseo	NA	Controles de aseo y orden en el área de trabajo.	NA	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	3	Éstres laboral, politraumatismo.	No	NA	NA
					Cambios de temperaturas	Físico	Dolor de cabeza, contracción muscular.	NA	Aviso uso de elementos.	Uso de dotación para frío (chaqueta)	2	3	6	Medio	25	150	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	3	Páralisis facial, cefalea.	No	NA	NA
			Evacuar Residuos orgánicos	Si	Levantamiento de Cargas	Biomecánico	Lesión osteomuscular, lumbalgia, hernia	NA	NA	pausas Activas, capacitación	2	1	2	Bajo	25	50	III	Mejorable	2	Hernia umbilical	Si	NA	NA
					Desplazamiento en superficies deslizantes e irregulares	Cond. Segur. (Locativo)	Golpes, Caídas	AN	NA	Uso zapatos antideslizantes	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Aceptable	2	Fracturas	SI	NA	NA
					Manipulación de alimentos descompuestos, con bacterias, hongos.	Cond. Segur. (Locativo)	Afecciones en la piel, infecciones	Implementación Procedimiento de Limpieza y desinfección	Uso de gel o bajon antibacterial	Uso de tapaboca y guantes	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	2	Dermatitis, Infeccion aguda	No	NA	NA
			Extracción crudo	si	Explosión	Cond. Segur. (Locativo)	Qumaduras, muerte	Controles de ingeniería por el cliente		No acercarsea áreas de producción	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	2	Muerte	No	NA	NA

LAVADO	Limpieza y Desinfección	Limpiar y desinfectar áreas, equipos, utensilios.	Si	Exposición de gases y vapores (polvo)	Cond. Segur. (Locativo)	Irritación vías respiratorios, afección en la piel	NA	NA	Uso de guantes de caucho y tapabocas	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	4	Dermatitis, problemas respiratorios.	No	NA	uso de epp (guantes, tapabocas)
				Desplazamiento en piso húmedo	Cond. Segur. (Locativo)	Golpes, Laceraciones,	NA	Ubicar letrero precaución (piso humedo)	Uso de botas antideslizantes	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	3	Fracturas	No	NA	NA
				Cortes o golpes con elementos cotopunzantes o equipos	Cond. Segur. (Mecánico)	Laceraciones, golpe	Mejorar las condiciones de orden y aseo.	Adecuacion del puesto de trabajo. Poco espacio. Colocar estantes.	NA	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	8	Trastornos oculares, cefalalgias, fatiga y efectos animicos. Daños en la piel.	No	NA	NA
				Exposicion y contacto con quimicos (implementos de aseo y desinfección)	Químico	irritacionese intoxicación	Adecuado almacenamiento	Pubicacion de fichas tecnicas y SGA	Uso EPP	2	2	4	Bajo	25	100	III	Mejorable	8	Conjutivitis,lesiones d ecornea o parpados	No	NA	NA
				Tiempo prolongado de pie	Biomecánico	Adormecimiento de los pies, piernas	NA	NA	Realizar Pausas Activas	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Aceptable	4	Aparición de vena varice	No	NA	uso de Epp (calzado) mas comodo
REFRESCANTE	Prepracion de jugos	Preparar los jugos de los servicios	SI	Cortes o golpes con elementos cotopunzantes o equipos	Cond. Segur. (Mecánico)	Cortadura,golpe ,machucones	NA	Capacitacion en el uso de herramientas	NA	6	2	12	Alto	25	300	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	1	Cortadas ,contusiones	No	NA	NA
				Movimientos repetitivos de mienbros superiores	Biomecánico	efectos musculares	NA	NA	Realizacion de pausas activas	6	2	12	Alto	10	120	III	Mejorable	1	Lesiones incapacitantes	No	NA	NA
MESERO	Atencion al cliente	entreda de pedido al cliente ,levantamiento de plato	si	Posturas prolongadas	Biomecánico	cansancio,inflamacion de pies	NA	NA	pausas activas	2	2	4	Bajo	10	40	III	Mejorable	4	Tensiones musculares,superiores	No	NA	uso de Epp (calzado) mas comodo
				Condiciones de la tarea	Psicolaboral	estress,dolores musculares superiores	NA	NA	Mantener una buena postura y realizacion de pausas activas	2	3	6	Medio	10	60	III	Mejorable	4	Tensiones musculares,superiores	no	NA	NA
				relaciones interpersonales	Psicolaboral	conflitos interpersonales ,	NA	Comité de convivencia ,cumplimiento reglamento interno	NA	2	3	6	Medio	10	60	III	Mejorable	4	cefales	No	NA	NA
AREA DE ASADO	prelistar la carne y asarla	asar carne y corte	si	tiempo prollongado a temperaturas altas	Físico	Quemaduras	NA	mantenimiento de filtos	pausas activas, hidrtacion y uso de careta 3M	6	2	12	Alto	25	300	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	1	Muerte	No	NA	NA
			SI	Cortaduras	Cond. Segur. (Mecánico)	Heridas cortopunzantes, laceraciones	NA	NA	ser cuidadoso y seguir instrucciones de manejo de herramientas menores como el cuchillo	6	2	12	Alto		300	II	No aceptable o Aceptable con control especifico	1	perdida de algun miembro	sí	NA	NA
			no	Dezplazamiento en piso liso	Cond. Segur. (Locativo)	Caidas ,fracturas	NA	NA	Usar Zapatos adecuados	2	3	6	Medio	60	100	III	Mejorable	1	Fracturas	no	NA	NA
				Público	Cond. Segur. (Público)	Secuestro	NA	Viajar solo en horarios establecidos	Acatar las indicaciones de la operadora, comportamiento humano adecuado según indicaciones	6	1	6	Medio	100	100	III	Mejorable	10	Secuestro	no	NA	NA

			CODIGO	MA-HSEQ-04
			VERSION	1
			PAGINA	1 DE 1
			FECHA	20/12/2017
LUISA F. PELAEZ				
MEDIDAS DE INTERVENCIÓN				
CONTROLES DE INGENIERIA	**CONTROLES ADMINISTRATIVOS, SEÑALIZACIÓN, ADVERTENCIA**	**EQUIPOS / ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL**	**CAPAPCITACION**	**TIEMPO DE INTERVENCIÓN**
NA	NA	Inspección a guantes de manipulación	Capacitacion uso adecuado de EPP	Incluir al Cronograma de capacitaciones Ver entrega de dotación
Herramienta para afilar utencilios	Aviso de prevencion y autocuidado	NA	Capacitacion de herramientas manuales	Incluir tema en el cronograma de capacitacion de la empresa
NA	NA	realizar pausas activas	capacitacion de riesgo ergonomico	Ver cronograma de capacitaciones
mantenimiemto de extractores	fomentar el autocuidado	NA	capacitacion riesgo fisico (temperatura calor)	Incluir al Cronograma de capacitaciones
-	fomerntar el autocuidado	Uso adecuado de lso EPP	Capacitacion de riesgo fisico.	Incluir al Cronograma de capacitaciones
-	Fomentar el autocuidado	NA	Capacitacion de riesgo fisico.	Incluir cronograma de capacitaciones
NA	fomentar el autocuidado	inspección a guantes	Capacitacion de riesgo mecanico	Incluir al Cronograma de capacitaciones
NA	Crear Programa de Inspecciones	NA	Capacitacion de condision de seguridad	Ver cronograma de Inspecciones
usar descansa pies	NA	ralizar pausas activas	Capacitacion de peligros Inherientes al cargo	Ver cronograma de capacitaciones
NA	Crear Programa de Inspecciones	inspeccion de epp (calzado)	capacitacion en condiciones de seguridad	Ver cronograma de Inspecciones
NA	fomerntar el autocuidado	uso de chaqueta para cuartos frios o neveras	riesgo fisico (temperatura)	Incluir al Cronograma de capacitaciones
ayudas mecanicas	fomentar el autocuidado	NA	capacitacion en riesgo biomecanico (levantamento de cargas)	Ver cronograma de capaacitaciones
NA	fomentar el autocuidado	uso adecuado de Epp	capacitacion de manipulacion de alimentos	Ver cronograma de PGR Biologico Examanes cada vez que ingrese personal a esta actividad
NA	Implementacion de limpieza y desinfección	NA	Cpacitacion de las 5s	Ver cronograma de Inspecciones
NA	fomentar el autocuidado	uso adecuado de Epp	capacitacion uso adecuado de EPP	Incluir al Cronograma de capacitaciones
ayudas mecanicas	fomentar el autocuidado	NA	capacoaitacion en riesgo biomecanico y manipulacion de ayudas mecanias	Ver cronograma de capaacitaciones
cintas antideslizante	Crear Programa de Inspecciones Inspección de EPP	Uso de epp calzado antideslizante	capapcitacion condiciones de seguridad	Incluir actividad al Programa de Inspeccones
NA	uso de EPP guantes	NA	capacitacion en manipulacion de alimentos	Ver cronograma de PGR Biologico Examanes cada vez que ingrese personal a esta actividad.
NA	fomentar el autocuidado	NA	Capacitacion de extincion de fuego	-

NA	inpeccion uso de epp y formatos y fomentar el autocuidado	NA	capacitacion riesgo Quimico	-
avisos de pevencion	-	Incluir zapatos en la matriz de EPP	capacitacion condiciones de seguridad	Cada vez que ingrese personal a esta actividad
NA	Adecuacion del puesto de trabajo	Capacitaciones, señalizaciones, inspecciones en el area de trabajo, PTS.	Campaña de auto cuidado.	Incluir al Cronograma de capacitaciones
NA	Señalización	Uso de EPP (tapabocas y guantes)	Implementación SGA	Cronograma de capacitaciones
NA	fomentar el autocuidado	Uso de zapatos adecuados, realizar pausas activas	actividad deportiva	Ver cronograma de capacitaciones
NA	fomentar el autocuidado	NA	capacitacion en uso de Herramientas	-
avisos de promovion y prevencion	realizar paudas activas y fomentar el auto cuidado	NA	capacitacion de riesgo biomecanico	-
NA	fomentar el autocuidado	NA	capacitacion de higiene postural	Seguimiento constante
NA	NA	NA	Capacitaciones sobre Riesgo psicosocial	-
NA	-	reuniones del comité de convivencia laboral	capapcitacion riesgo psicosocial	-
uso de EPP guantes	fomentar el autocuidado	inpeccion y uso adecualdo de EPP	capapcitacion riesgo fisico exposicion a temperaturas altas	Ver cronograma de capacitaciones
usar epp adecuado para el cargo (guantes)	Seguir recomendaciones	Inspección a guantes de manipulación	capacitacion manejo de herramientas (utensilios)	Cronograma de capacitaciones
aviso de prevencion piso mojado	uso de epp antideslizantes	uso de zapatos adecuados	Capacitación	
NA	fomentar el autocuidado	NA	Campaña de auto cuidado.	

PLAN DE EMERGENCIAS

LA MAMONA S.A.S

CONTENIDO

Pág

INTRODUCCIÓN 4

1. POLÍTICA PARA EMERGENCIAS....5

2. MARCO DE REFERENCIA 6

DEFINICIONES....6

3. MARCO LEGAL 7

4. OBJETIVOS....10

5. ALCANCE....11

5. INFORMACIÓN GENERAL 11

5.1. IDENTIFICACIÓN....11

5.2. AMBIENTE SOCIOECONÓMICO....12

5.3. REFERENCIACIÓN GEOGRÁFICA....12

5.6 CARACTERIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES 13

5.7 INSTALACIONES ESPECIALES 13

5.8 MAQUINAS Y EQUIPOS....14

6. PLAN ESTRÁTEGICO....14

6.1. OBJETIVOS....14

6.2. ALCANCE 15

6.3. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PARA ATENDER LA EMERGENCIA 15

6.4. PLAN DE FORMACIÓN 21

6.5. PROGRAMA PARA REALIZACIÓN DE SIMULACROS:....23

6.9 RECURSOS....25

7. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ESCENARIOS DE EMERGENCIA...26

8. PLAN OPERATIVO 31

8.1. NIVELES DE EMERGENCIA....31

8.2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE EMERGENCIA 32
8.2.1. Plan De Evacuación 32
8.2.2. Acciones En Caso De Sismo 36
8.2.3. Acciones En Caso De Incendios 38
8.3. PLAN DE EMERGENCIAS MÉDICAS 41
8.3.1. Clasificación De Pacientes 41
8.3.2. Emergencia Médica Por Lesión 42
8.3.3. Notificación En Caso De Accidente De Trabajo 43
8.3.4. Emergencias Médicas Por Eventos De Salud 43
8.4. PLAN DE EMERGENCIA COVID-19 44
8.5. MECANISMOS DE REPORTE 46
8.6. PLAN DE ACCIÓN MANEJO DE EMERGENCIAS 46
8.6.1. Fase Uno O De Alerta. 46
8.6.2. Fase Dos O De Acción 48
8.7. INVENTARIO DE RECURSOS 49
8.7.1. Recurso Humano Entrenado Para La Atención De La Emergencia 49
8.7.2. Equipos De Emergencia 49
8.8. SISTEMA DE COMUNICACIÓN 50
8.9. DIFUSIÓN DEL PLAN A LOS EMPLEADOS 50

9. PLAN INFORMATIVO 51
9.1. ENTIDADES DE APOYO Y SOCORRO DE EMERGENCIAS EN LA CIUDAD DE YOPAL 51
MEDEVAC 52

INTRODUCCIÓN

Dadas las múltiples amenazas a las cuales estamos expuestos de forma individual y colectiva, y como empresa por el desarrollo normal de nuestra actividad económica, la ubicación geográfica y las condiciones sociales del medio en el que estamos, se requiere la gestión necesaria para la identificación y valoración temprana de estas amenazas (naturales, antrópicas y de otro tipo) que puedan afectarnos y generar pérdidas humanas, materiales y económicas, este proceso se materializa al interior de **LA MAMONA S.A.S**., a través del presente plan de emergencias, entendido como la herramienta fundamental a la hora de establecer estrategias que permitan contrarrestar y minimizar las consecuencias no deseadas producto de una emergencia.

La preparación ante emergencias parte de la identificación de la organización, la caracterización de las posibles amenazas, la priorización de estas de acuerdo al análisis de vulnerabilidad, y todas las estrategias de contingencia necesarias para su control, así como los recursos físicos, humanos y técnicos necesarios para su implementación.

Con ocasión de la introducción del **Coronavirus-COVID-19** al territorio nacional, se han venido implementando diferentes medidas con el objetivo de prevenir y controlar su propagación, conllevando a declarar el Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológico en el territorio nacional, siendo promulgado a través del Decreto 417 de 2020, que a su vez soporta lo establecido en la Resolución 385 del 12 de marzo de 2020 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

En concordancia a lo anterior la EMPRESA **LA MAMONA SAS** elaboró la presente Actualización del Plan de Emergencia y Contingencia para la prestación de los servicios según los lineamientos de la Resolución 666 de Abril del 2020 por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar ,controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19, Decreto 1050 de Junio 2020 Por medio de la cual se adoptan los protocolos de bioseguridad para el manejo y control del riesgo del Coronavirus COVID-19, en cuanto al servicio de “entrega para llevar” y Resolución 1574 de 2020 manejo y control de riesgo de riesgo en establecimiento e inmuebles con piscinas, para la reducción del riesgo.

La metodología utilizada se basa en los requerimientos legales de nuestro país y las necesidades evidenciadas en la organización, aplica para **LA MAMONA S.A.S**. y es la respuesta integral que involucra a toda la Empresa con el compromiso de directivos y empleados en permanente acción para responder oportuna y eficazmente con las actividades correspondientes al ANTES, DURANTE Y DESPUÉS de una emergencia.

1. POLÍTICA PARA EMERGENCIAS

LA MAMONA S.A.S. Establece el presente plan de emergencias como medida prevención para todos sus empleados, colaboradores y visitantes, en cumplimiento de la legislación colombiana y de su compromiso con el aseguramiento del adecuado nivel de seguridad para todos.

En concordancia con lo anterior, la Gerencia se compromete a dar todo su apoyo y colaboración manifiesta en recursos humanos, técnicos y financieros para la implantación de todas las acciones tendientes a:

- ✓ Proteger a cada una de las personas que se encuentren en sus instalaciones ya sean trabajadores o visitantes mediante la identificación y control de los principales riesgos, con personal capacitado para la evacuación de las instalaciones, rescate y atención de lesionados.

- ✓ Salvaguardar los bienes y activos de la empresa que se puedan ver en peligro durante una emergencia con el fin de minimizar las consecuencias causadas por el siniestro.

- ✓ Garantizar la pronta recuperación de la empresa después de una emergencia con procedimientos encaminados a proteger la información, equipos y talento humano, necesarios para continuar cumpliendo con nuestros clientes en un alto grado de eficiencia.

- ✓ Posibilitar la sustitución temporal o permanente de las actividades interrumpidas, en iguales o superiores condiciones de eficiencia.

2. MARCO DE REFERENCIA

DEFINICIONES

- **Amenaza:** peligro latente asociado con un fenómeno físico de origen natural, de origen tecnológico o provocado por el hombre que puede manifestarse en un sitio específico y en un tiempo determinado, produciendo efectos adversos en las personas, los bienes, servicios y el medio ambiente. Técnicamente se refiere a la probabilidad de ocurrencia de un evento con una cierta intensidad, en un sitio específico y en un periodo de tiempo determinado.
- **Análisis de vulnerabilidad**: es el proceso mediante el cual se determina el nivel de exposición y la predisposición a la pérdida de un elemento o grupo de elementos ante una amenaza específica.
- **Brigada De Emergencias:** Grupo operativo con entrenamiento para atender emergencias incipientes
- **Comité De Emergencias:** Grupo de administrativo de las emergencias antes, durante y después de los eventos; responsable de organizar planear y poner en funcionamiento el plan de emergencias.
- **Desastre**: situación causada por un fenómeno de origen natural, tecnológico o provocado por el hombre que significa alteraciones intensas en las personas, los bienes, los servicios y el medio ambiente. Es la ocurrencia efectiva de un evento, que como consecuencia de la vulnerabilidad de los elementos expuestos causa efectos adversos sobre los mismos.
- **Emergencia**: toda situación generada por la ocurrencia real o inminente de un evento adverso, que requiere de una movilización de recursos sin exceder la capacidad de respuesta.
- **Escenario**: descripción de un futuro posible y de la trayectoria asociada a él.
- **Evento**: descripción de un fenómeno natural, tecnológico o provocado por el hombre en términos de sus características, su severidad, ubicación y área de influencia.
- **Plan de Contingencias:** componente del plan de emergencias y desastres que contiene los procedimientos para la pronta respuesta en caso de presentarse un evento específico.
- **Plan de Emergencias**: definición de políticas, organizaciones y métodos, que indican la manera de enfrentar una situación de emergencia o desastre, en lo general y en lo particular, en sus distintas fases.
- **Prevención**: conjunto de medidas y acciones dispuestas con anticipación con el fin de evitar la ocurrencia de un evento o de reducir sus consecuencias sobre la población, los bienes, servicios y medio ambiente.
- **Simulacro:** ejercicio de juego de roles que se lleva a cabo en un escenario real o construcción en la forma posible para asemejarlo.

- **Vulnerabilidad**: factor de riesgo interno de un sujeto o sistema expuesto a una amenaza, correspondiente a su predisposición intrínseca a ser afectado o de ser susceptible a sufrir una pérdida.

3. MARCO LEGAL

Existe un amplio marco legal relacionado con los planes de emergencia y contingencias que deben ser elaborados, puestos a prueba y ajustados por quienes pueden generar o ser afectados por este tipo de situaciones. Las siguientes son las más relevantes al respecto:

- **Declaración universal de los derechos humanos ONU de diciembre de 1948:**
  - Artículo 3: Todo individuo tiene derecho a la vida, a la libertad y a la seguridad de su persona.

- **Código sustantivo del trabajo (Ley 50 de 1950): Artículo 205, Primeros Auxilios.**
  - El patrono debe prestar al accidentado los primeros auxilios, aun cuando el accidente sea debido a provocación deliberada o culpa grave de la víctima.
  - Todo patrono debe tener en su establecimiento los mecanismos necesarios para las atenciones de urgencias en caso de accidente o caso súbito de enfermedad, de acuerdo con la reglamentación que dicte la Oficina Nacional de Medicina e Higiene Industrial.

- **Ley 9 de 1979**

Título III Relativo a la salud ocupacional, establece para los empleadores las siguientes exigencias relacionadas con emergencias:

Art. 93 - Áreas de Circulación: Claramente demarcadas, tener amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y provistas de señalización adecuada.

Art. 96 - Puertas de Salida: En número suficiente y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante la jornada de trabajo.

Art. 114 - Prevención y Extinción de Incendios: Disponer de personal capacitado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes.

Art. 116 - Equipos y dispositivos para la Extinción de Incendios: Con diseño, construcción y mantenimiento que permita su uso inmediato con la máxima eficiencia.

Art. 117 - Equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas: Diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que prevenga los riesgos de incendio o contacto con elementos sometidos a tensión.

Art. 127 – Todo lugar de trabajo tendrá la facilidades y los recursos necesarios para la prestación de los primeros auxilios a los trabajadores.

- **Resolución 2400 de 1979.** Estatuto de Seguridad Industrial. Habla acerca de los equipos para control de incendios, rutas de evacuación, botiquines, señalización y alarmas.
- **Decreto 1400 de 1984.** Código Colombiano de Construcciones Sismo Resistentes CCCSR84
- **Resolución 1016 de 1989.** Relativos a la salud ocupacional, establecen para todo empleador las siguientes obligaciones relacionadas con el plan de emergencias, en sus ramas pasiva, preventiva y activa.

  - Pasiva o estructural: Implica el diseño y construcción de edificaciones con materiales resistentes, vías de salida suficientes y adecuadas para la evacuación, de acuerdo con los riesgos existentes y el número de trabajadores.
  - Preventiva: Aplicación de normas legales y técnicas sobre manejo de combustibles, equipos eléctricos, fuentes de calor y sustancias peligrosas propias de la actividad económica de la entidad.
  - Activa: Organización en emergencias y la conformación de la brigada. Para la Prevención y extinción de incendios se dispondrá de personal capacitado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes.

- **Ley 46 de 1998 y Decreto 919 de 1989.** Disposiciones legales y reglamentarias que regulan la prevención y atención de desastres y mediante el cual el Gobierno Nacional organizó el SNPAD.

  - Artículo 1. Todas las entidades públicas y privadas que financien estudios para la formulación de planes, programas y proyectos de desarrollo regional y urbano, incluirán en los contratos respectivos el componente de prevención de riesgos.

  - Artículo 52. Las entidades territoriales podrán adoptar un régimen propio sobre situaciones de desastre o calamidad. Obligación a quienes ejecuten obras de gran magnitud de realizar análisis de vulnerabilidad y formular planes de contingencia.

- **Ley 100 de 1993.** Seguridad Social. Salud Ocupacional incorporada al denominada Sistema General de Riesgos Profesionales.

- **Decreto Ley 1295 de 1994 Artículo 35.** Servicios de Prevención. Literal b: "Capacitación básica para el montaje de la brigada de primeros auxilios"

- **Resolución 127 de 1995.** Se establece los procedimientos para adelantar investigaciones en caso de emergencias, así como aquellas de orden administrativo en las personas prestadoras de servicios públicos domiciliarios

- **Ley 400 de 1997 y Decreto 33 de 1998.** Normas Colombianas de Diseño y Construcción Terremoto Resistente - NSR98.

- **Decreto 093 de 1998.** Objetivos del "Plan Nacional para la Prevención y Atención de Desastres".

    - Establece principios para orientar la acción de entidades nacionales y territoriales en relación con el PNPAD.
    - Plantea la descentralización dando responsabilidad a las autoridades regionales y locales.

- **Decreto 321 del 17 de Febrero de 1999.** Por el cual se adopta el Plan Nacional de Contingencia contra derrames de Hidrocarburos, Derivados y Sustancias Nocivas.

- **Ley 1523 de 2012** por la cual se adopta la política nacional de gestión del riesgo de desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones.

- **Ley 1562 de 2012** Por la cual se modifica el Sistema General de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

- **Decreto 1443 del 2014** por el cual se dictan disposiciones para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo:

- **Artículo 25:** Prevención, preparación y respuesta ante emergencias. El empleador o contratante debe implementar y mantener las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con cobertura a todos los centros y turnos de trabajo y todos los trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes.

- **Decreto 457 del 22 de marzo de 2020** del Ministerio de Interior: "Por el cual se imparten instrucciones en virtud de la emergencia sanitaria generada por la pandemia del Coronavirus COVID-19 y el mantenimiento del orden público".

4. OBJETIVOS

Objetivo General

Definir los lineamientos para la identificación, análisis, evaluación, preparación, atención, respuesta, remediación primaria y recuperación/reactivación ante emergencias que se puedan presentar durante el desarrollo de la operación.

Establecer un protocolo provisional como medida de prevención y mitigación ante la enfermedad COVID 19, acatando los decretos y circulares establecidas por la Presidencia de la Republica, Ministerio de Salud y Ministerio de Trabajo, la empresa toma acciones y establece las siguientes directrices para el desarrollo de las actividades en las instalaciones de la empresa.

Objetivos Específicos

- Identificar y evaluar los riesgos que puedan generar emergencias dentro y fuera de la organización.
- Comprobar el grado de riesgo y vulnerabilidad derivados de las posibles amenazas.
- Establecer medidas preventivas y de protección para los escenarios de riesgo que se han identificado.
- Organizar los recursos que la organización tiene, tanto humanos como físicos, para hacerle frente a cualquier tipo de emergencias.
- Evitar o mitigar las lesiones que las emergencias puedan ocasionar a nuestro personal, visitantes y/o contratistas, así como el impacto de los siniestros sobre la salud, el medio ambiente y los activos.
- Capacitar permanentemente a todo nuestro personal en prevención de riesgos y entrenamientos en acciones de respuestas ante situaciones de emergencia.
- Contar con los procedimientos a seguirse durante las operaciones de respuesta a la contingencia.
- Salvaguardar la vida e integridad de la comunidad de la organización.

- Preservar los bienes y activos de los daños que se puedan generar como consecuencia de accidentes y emergencias, teniendo en cuenta no sólo lo económico, sino lo estratégico para la organización y la comunidad.

- Garantizar la continuidad de las actividades y servicios de la organización.

- Garantizar una mejor respuesta ante las emergencias que se generen.

- Disponer de un esquema de activación con una estructura organizacional ajustada a las necesidades de respuesta de las emergencias.

- Identificar las acciones para garantizar la continuidad en la prestación de los servicios ante emergencias sanitarias asociadas al coronavirus COVID-19.

5. ALCANCE

El presente plan de emergencias aplica para las actividades de LA MAMONA S.A.S., desarrolladas en la ciudad de Yopal Casanare. Así mismo, debe ser ejecutado en el respectivo nivel de responsabilidad por todas aquellas personas de la empresa y aquellas que en su papel de subcontratista presta su servicio.

Para el personal de LA MAMONA S.A.S., que realiza labores en las instalaciones de los clientes aplicará el plan de Emergencia y medidas que estos han establecido.

5. INFORMACIÓN GENERAL

5.1. IDENTIFICACIÓN

Razón Social	**LA MAMONA S.A.S**
Representante Legal	**VARGAS VILLAMIL ALEJANDRO**
NIT	**900285582-2**
Dirección	**CALLE 11N°18-44**
Ciudad	Yopal
Departamento	Casanare
Teléfonos	3142896644
Administradora de riesgos laborales	POSITIVA
Actividad económica	I5611 EXPENDIDO DE LA MESA DE COMIDAS PREPARADAS

	15619 OTROS TIPOS DE EXPENDIO DE COMIDA PREPARADAS L6810 ACTIVIDADES INMOVILIARIAS REALIZADAS CON BIENES PROPIOS O ARENDADOS
Clase de Riesgo	I Y II

5.2. AMBIENTE SOCIOECONÓMICO

El sector en el cual se encuentran ubicadas las instalaciones de **LA MAMONA S.A.S**. para las cuales aplica este plan es zona urbana, en esta zona encontramos edificaciones con la sede administrativa, el área donde se ubica es principalmente residencial.

Las Actividades operativas de **LA MAMONA S.A.S**. para las cuales aplica este plan se desarrollan en la ciudad de Yopal en el departamento de Casanare.

5.3. REFERENCIACIÓN GEOGRÁFICA



5.4 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

5.5 DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACION

	PERSONAL FIJO DIARIO	TOTAL
Administrativo	3 Personas	3 personas
Operativo	8 personas	8 personas

HORARIOS Y TURNOS DE TRABAJO

1 HORARIO

DE LUNES A DOMINGOS DE 7:00AM A 4:00PM

2 HORARIO

DE LUNES A DOMINGO 4:AM A 2:00PM

5.6 CARACTERIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES

ELEMENTOS ESTRUCTURALES

Las instalaciones de **LA MAMONA S.A.S .,** han sido construidas con materiales como hierro, cemento y ladrillo, se encuentra totalmente terminada la obra blanca, posee puertas en madera al interior y hacia el exterior de la oficina,

5.7 INSTALACIONES ESPECIALES

Agua: Se tiene una red de distribución de agua no potable y alcantarillado según condiciones presentadas por la empresa de empresa de acueducto, alcantarillado y aseo de Yopal. Se cuenta con agua en bolsa o botella plástica apta para consumo del personal.

Electricidad e Iluminación: La energía eléctrica es suministrada por la red eléctrica municipal, generada y administrada por la empresa Enerca.

Red contra incendios: Las instalaciones no cuentan con una red contra incendios, únicamente se cuenta con equipos para la atención primaria contra incendio

(extintores).

Sanitarios: Se cuentan con batería sanitaria la cual se encuentra en condiciones adecuadas para su uso, sistema de acueducto y alcantarillado.

Comunicaciones: Existen líneas de teléfono celulares personales y empresariales.

5.8 MAQUINAS Y EQUIPOS

Por la naturaleza de su actividad administrativa **LA MAMONA S.A.S** utiliza en sus actividades administrativas escritorios de madera, sillas ergonómicas, equipos de cómputo, teléfonos celulares, (impresora, scanner, fotocopiadora), sumadoras, archivadores, elementos de oficina (papel, esferos, lápices, cosedoras, cartuchos y tinta para impresora, carpetas de cartón y de plástico, entre otros).

Y en el área operativa se cuenta con maquinaria como licuadora, e exprimidora de naranja, horno, cuartos fríos y bodega.

6. PLAN ESTRÁTEGICO

6.1. OBJETIVOS

6.1.1 OBJETIVO GENERAL

Disponer de una estructura de respuesta a cualquier emergencia, que se pueda presentar en la **MAMONA S.A.S.**, que permita dar seguridad a los empleados, mejorar el nivel de seguridad empresarial, proteger bienes y activos y ayudar al cumplimiento de las disposiciones legales vigentes.

6.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar un análisis general de amenazas, ligadas a las instalaciones, actividades y procesos que se desarrollan en **LA MAMONA S.A.S**
  - Determinar y evaluar cualitativamente los medios de protección contra las diferentes clases de amenazas presentadas.

  - Diseñar los medios para que los empleados o colaboradores involucrados generen las destrezas necesarias para que individualmente y como grupo, puedan ponerse a salvo en caso de emergencias.

6.2. ALCANCE

El presente Plan de emergencia tendrá cobertura sobre las instalaciones administrativas y operativas de **LA MAMONA S.A.S.,** así como al personal que labora en la oficina.

Está diseñado para atender los posibles eventos catastróficos que se puedan presentar en las instalaciones, conforme al análisis de vulnerabilidad y amenazas realizado.

El esquema de la Brigada de Emergencia aplica toda la organización y para cualquier eventualidad que genere riesgo de acuerdo a la identificación de amenazas o cualquier otro de la misma índole que no se halla contemplado.

CONTINGENCIA

6.3. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PARA ATENDER LA EMERGENCIA

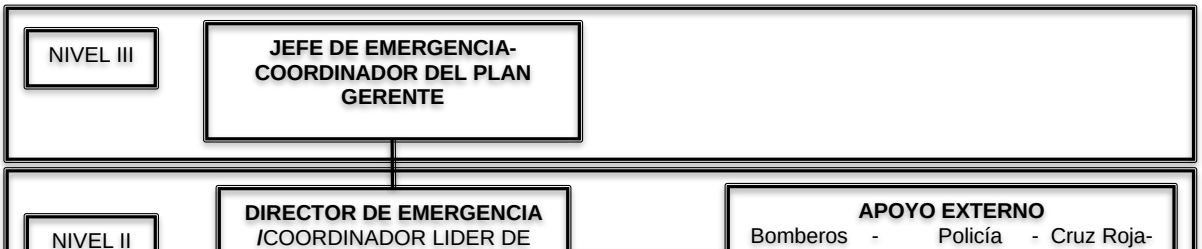
El organigrama presentado a continuación plantea un nivel de intervención a la emergencia con base en el siguiente criterio:

Niveles de emergencia:

Nivel 1: Es aquel evento que será atendido solamente por la persona directamente del área donde se presentó la emergencia o vinculada con la zona, siendo la primera en detectar el evento, y que la atención por parte de la brigada no excederá al encargado o encargados de la zona o área del evento.

Nivel 2: Es aquella situación en la que al presentarse el evento se requiere además de la ayuda de la primera persona en detectar la emergencia y los brigadistas de esa misma área, brigadistas de otras áreas o dependencias, y grupos de apoyo externos.

Nivel 3: En este nivel se tiene la intervención de planeación, administración y organización de todo el plan de emergencia. Incluye roles tales como los de comunicación y está conformado por mandos medios y altos de la organización.



- **Jefe de Emergencia.**

También llamado Coordinador General del Plan o Director General del Plan, tiene como misión garantizar el cumplimiento del programa de preparación para emergencia asegurando los medios administrativos técnicos y logísticos necesarios para su implementación, mantenimiento y puesta en práctica.

En situaciones de emergencia es el responsable por la toma de decisiones que corresponden a altos niveles jerárquicos (evacuación parcial o total, suspensión de actividades, retorno de actividades). Sus funciones dentro de este Plan de emergencias son:

- Dar soporte y solidez a la estructura orgánica del plan de emergencias asumiendo el liderazgo.
- Avalar las directrices, procedimientos, programas y actividades propias del plan de emergencia y contingencias en las fases de planeación, implementación y seguimiento.
- Ejercer el control y seguimiento sobre el desarrollo y continuidad del programa de preparación para emergencia y contingencias garantizando su divulgación y mantenimiento.
- Coordinar la realización de simulacros periódicos del plan de emergencia y contingencias con la participación de todos los niveles de la organización.
- Aprobar los programas de capacitación para los grupos operativos de emergencia (Brigada) y la adquisición y mantenimiento de los equipos básicos que se utilizan en el control de emergencias.
- Garantiza la capacitación de las personas que conforma la estructura organizacional, para lograr una coordinación adecuada y cohesión de grupo.
- Cuando no exista un grupo específico para apoyo de comunicación en emergencias, este equipo coordinador de emergencias debe suministrar la información necesaria sobre el desarrollo del evento, para que esta información sea publicada oficialmente a las partes interesadas si la empresa así lo decide.
- Decidir la información que debe suministrar la coordinación de prensa a los medios de comunicación pública en caso de emergencias.

- Establecer los parámetros para la selección de los brigadistas
- Designar el Director de Brigada.
- Desarrollar criterios, técnicas y procedimientos de comunicación efectiva en caso de emergencia, de acuerdo a las políticas de la empresa. Servir de portavoz oficial de la empresa ante la comunidad y los medios de comunicación.
- Preparar conjuntamente con los funcionarios involucrados en la emergencia, los comunicados oficiales de la empresa en caso de una emergencia.
- Divulgar los comunicados oficiales de la empresa a los diferentes medios de comunicación y coordinar la realización de “Ruedas de Prensa” cuando ello sea necesario.
- Coordinar las actividades de relaciones públicas posteriores al siniestro, con el fin de facilitar la recuperación de la empresa y de su imagen.
- Llevar un archivo de toda la información periodística referente a la emergencia, publicada en los diferentes medios de comunicación.

Coordinador de Emergencias:

Es la persona encargada de asumir el manejo y control de la emergencia, se caracteriza por tener la capacidad de decisión dentro de la empresa. El coordinador debe tener disponibilidad las 24 horas del día y de fácil ubicación. Esta persona realizará las siguientes funciones:

- De acuerdo con la magnitud del evento recibe la alarma y activa el plan de emergencia y contingencias. Indaga con el Brigadista de área sobre el tipo y características del evento.
- Establece comunicación permanente con los Brigadistas de cada área.
- Está atento a las indicaciones sobre acciones y requerimientos del Brigadista de área coordinando y apoyando las labores de control.
- Define con el equipo coordinador de emergencias las decisiones y acciones extraordinarias no contempladas en el planeamiento para el efectivo control de la situación.
- En orden de prioridad evalúa y comunica las necesidades de evacuación, intervención de la brigada, intervención de equipos de socorro y rescate exteriores (Bomberos, Cruz Roja, Defensa Civil).
- Establece el retorno a la normalidad.
- Mantener en forma permanente una lista actualizada con los nombres y direcciones de todos los medios de comunicación reconocidos.

Brigadas de emergencia

Conformada por los grupos de control de incendios, primeros auxilios y evacuación.

En términos generales, cualquier persona de la empresa puede ser Brigadista; sin embargo, se recomienda que los integrantes de la brigada reúnan ciertas características:

- Ser voluntarios
- Tener responsabilidad y alto sentido de compromiso
- Tener absoluta disposición para ser capacitado y entrenado
- Representar a todas las áreas y turnos
- Tener permanencia dentro de la empresa (tener en cuenta el tipo de contrato y la labor que realiza).
- Demostrar liderazgo que permita la participación y creatividad de todos los integrantes.
- Tener conocimiento de la empresa y sus procesos
- Presentar buen estado de salud general
- Mantener estabilidad emocional en periodos de crisis

Los niveles directivos de la brigada, además de las anteriores características, deben contar con:

- Cierto nivel jerárquico
- Capacidad en la toma de decisiones
- Criterio
- Capacidad de mando

Brigada Contra Incendios: La misión de este grupo es la de estar preparados para prevenir y controlar los conatos de incendios o apoyar en las tareas de extinción de fuegos mayores que se presenten en las instalaciones de trabajo. Sus funciones básicas son las siguientes, con respecto a la emergencia:

ANTES	DURANTE	DESPUÉS
• Inspección periódica de áreas • Inventario e Inspección periódica de equipos contra incendio • Asistir a capacitaciones que se programen • Realizar prácticas para actualización. • Entrenamiento físico	• Ubicar el área afectada • Trasladar los equipos necesarios para el control • Evaluar área afectada • Realizar control del evento • Revisar el área y controlar otras fuentes de ignición • Apoyar grupos de Primeros Auxilios y de Búsqueda y Rescate	• Inspeccionar el área afectada • Apoyar en el restablecimiento de la zona • Mantenimiento y reposición de equipos y E.P.P. utilizados • Evaluación de las maniobras • Ajuste de procedimientos

	• Apoyar entidades externas que se presenten	

Brigada de evacuación: La misión de estos grupos es garantizar la evacuación total y ordenada de la empresa. Sus funciones básicas son:

ANTES	DURANTE	DESPUÉS
• Conocer y dominar los planos de las distintas instalaciones de TEKMAN SAS y del cliente donde se ejecuten actividades. • Conocer vías de evacuación y punto de reunión final • Conocer procedimientos para evacuación • Establecer listado del personal a cargo en las evacuaciones • Discutir y practicar procedimientos •	• Informa a los ocupantes del área asignada la necesidad de evacuar • Recordarle al personal a evacuar los procedimientos • Dirigir la evacuación • Controlar brotes de pánico y/o histeria • No permitir que los ocupantes se devuelvan • Ayudar u ordenar la ayuda para el personal con limitaciones • En el punto de reunión final verificar el listado del personal asignado • Comunicar al director de la evacuación el resultado de la maniobra	• Permanecer con los evacuados en el punto de reunión final • Verificar el área de trabajo cuando se autorice el reingreso • Dirigir el reingreso del personal del área asignada • Evaluar y ajustar los procedimientos con el director de evacuaciones • Ajustar plan de evacuación

Brigada de Primeros Auxilios: Su misión es la de prestar los primeros auxilios a los lesionados. Sus funciones básicas son las siguientes:

ANTES	DURANTE	DESPUÉS

• Revisión e inventario de los equipos para atención de heridos • Revisión periódica de los manuales de primeros auxilios • Asistir a capacitaciones y reentrenamientos • Entrenamiento físico.	• Ubicar el área del evento • Utilizar elementos necesarios para bioseguridad • Evaluación del área y del paciente • Limitar riesgos para el auxiliador y para el paciente • Prestar primeros auxilios en forma inmediata y oportuna • Atender a los pacientes de acuerdo a recomendaciones del médico y/o profesional de la salud. • Transportar al o a los pacientes en forma rápida y segura	• Evaluación de la respuesta • Corrección de procedimientos • Mantenimiento, Reposición e inventario de recursos

Trabajadores: Su misión es conocer las normas y procedimientos para actuar en caso de emergencia. El responsable es la política gerencial de la empresa.

ANTES	DURANTE	DESPUÉS
• Conocer perfectamente el Plan de Emergencias adoptado. • Presentar al jefe de Emergencias, cualquier inquietud referente al Plan, y/o reportar cualquier situación de riesgo observada o detectada en la empresa. • Participar en todas las actividades de capacitación y	• Estar atentos a las indicaciones impartidas por el coordinador de evacuación de su área. • Prestar la colaboración, que de acuerdo a sus capacidades y conocimientos, puedan ayudar a minimizar las consecuencias de la Emergencia. • Realizar los procedimientos	• Permanecer en el sitio de reunión final hasta recibir instrucciones del manejo definitivo de la Emergencia. • Informar al coordinador de evacuación, cualquier situación anormal observada durante el proceso de evacuación, si este se realizó. • Presentar sus inquietudes o

entrenamiento desarrolladas.	establecidos para el tipo de Emergencia presentada.	sugerencias al Jefe de la Emergencia.

- **Autoridades y Entidades de apoyo**

Corresponde a las entidades que brindan apoyo en el control de una emergencia, tal como los Bomberos, Cruz Roja, Policía, entre otros. Para facilitar la actuación de estas entidades, es necesario que ellas sean involucradas desde el proceso de establecimiento e implementación del Plan en la empresa.

Primera Respuesta

Este esquema organizacional contempla que la(s) persona(s) que inicialmente está(n) expuesta(s) a la situación de emergencia puedan actuar en el control de la misma, siempre y cuando la magnitud del evento y los conocimiento de la persona en el tema le permiten actuar.

La implementación del presente Plan de Emergencias debe tener el apoyo total por parte de los directivos de la empresa, pues de esto depende su éxito o su fracaso.

6.4. PLAN DE FORMACIÓN

JEFE DE EMERGENCIAS

- Políticas institucionales sobre seguridad, salud y ambiente
- Organización para emergencias
- Estructura del plan de emergencias
- Aspectos legales relacionados con emergencias
- Alcance del plan emergencias
- Funciones y responsabilidades

COORDINADOR DE EMERGENCIAS / JEFE DE BRIGADA

- Organización para emergencias
- Funciones generales durante la emergencia
- Alcance y características del plan de emergencia.
- Estructuras y alcances del plan de emergencia
- Funciones y responsabilidades del plan

- Seguridad en operaciones de emergencias
- Procedimiento operativos normalizados
- Comunicaciones de emergencias
- Manejo de información de emergencias

BRIGADA DE PRIMEROS AUXILIOS

- Bioseguridad
- Valoración primaria
- RCP
- Heridas y Hemorragias
- Quemaduras
- Traumas músculo esquelético.

BRIGADA DE CONTROL BÁSICO DE INCENDIOS

- Productos de la combustión (gases, humos, llama, calor)
- Clases de incendios y combustibles
- Detección y alarma de incendios
- Métodos de extinción
- Sistemas automáticos de detección (detectores de humo, gas, llama o temperatura) y de extinción
- Hidrantes, siamesas, suministro de agua, bombas impulsoras y mangueras
- Combate de incendio

BRIGADA DE EVACUACIÓN

- El sistema y codificación de la alarma
- Identificación y señalización de áreas
- Demarcación, señalización e iluminación de emergencias
- Puesto de mando unificado PMU
- Puntos de encuentro
- Plan B de evacuaciones
- Fases y tiempos del proceso de evacuación: detención, alarma, preparación y salida
- El sistema y codificación de la alarma
- Sistemas e instrumentos de comunicación
- Taller simulacro de evacuación: reconocimiento de ruta, señalización y tiempo

Además de estos temas, no se debe olvidar la divulgación del presente Plan de Emergencias a todo el personal de la compañía, así como informar a visitantes y población flotante de los procedimientos básicos al momento de una emergencia.

6.5. PROGRAMA PARA REALIZACIÓN DE SIMULACROS:

Para complementar el entrenamiento y preparación ante Emergencias, **LA MAMONA S.A.S.**, realizará por lo menos un simulacro anual para así poner a prueba los conocimientos y el nivel de respuesta del personal.

En estos simulacros se avaluará la respuesta dada en cada uno de los tres niveles, para efectos de detectar oportunidades de mejora y plantear planes de mejora, los cuales ayudarán a detectar nuevas necesidades, y así actualizar el presente Plan.

OBLIGATORIEDAD: Sin **NINGUNA EXCEPCIÓN** las sesiones de instrucción y los simulacros de evacuación, son de **OBLIGATORIA** participación para todos los funcionarios y empleados que laboren en las instalaciones de la empresa.

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD: Debido a que los simulacros de evacuación requieren la participación de todos los trabajadores de la empresa, en su realización se deben tomar todas las precauciones que se consideren necesarias, como:

- Establecer vigilancia en los sitios estratégicos dentro y fuera de las instalaciones
- Dar aviso previo a los vecinos de las instalaciones.
- Proveer ayudas a las personas con algún tipo de impedimento.
- Los sitios con acumulación de visitantes, deben ser notificados, antes y durante el ejercicio, de la naturaleza de la práctica.
- Debe darse aviso a las autoridades competentes de la zona.

6.6 ALARMA:

- El sistema de alarma utilizado en la **MAMONA S.A.S.**, será un silbato que se encuentra ubicado cerca de la oficina administrativa.

6.7 PUNTO DE ENCUENTRO

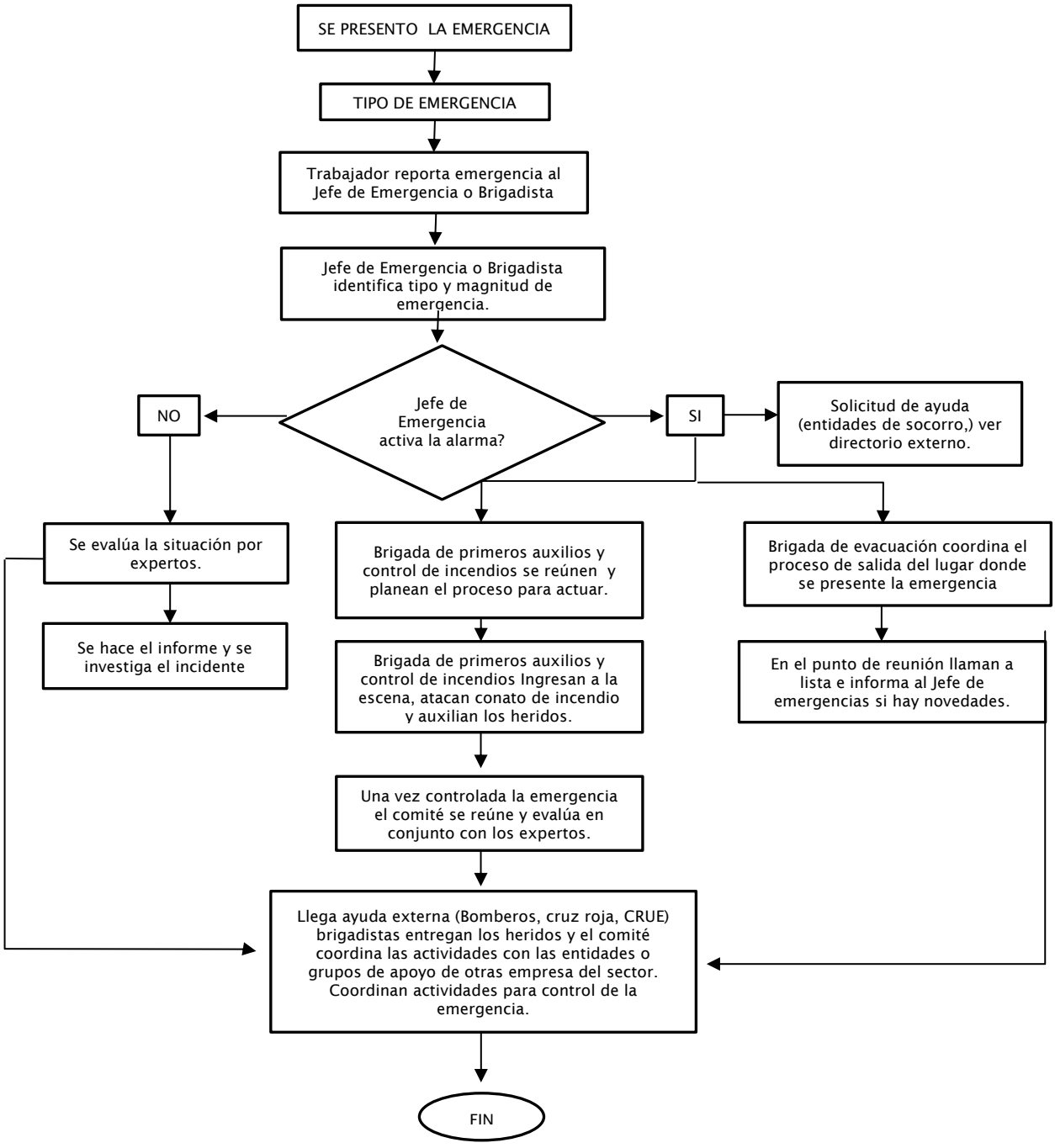
Las características principales para óptimos puntos de encuentro o reunión son:

- No atravesar vías públicas principales.
- Ser un lugar alejado de la o las fuentes de peligro, de tal forma que no permita la exposición posterior a la emergencia.
- Ser lo suficientemente amplio para albergar a todas las personas evacuadas.
- Ser seguro, libre de riesgos

En la mayoría de los casos no todas estas condiciones se pueden dar juntas, para los Puntos de Encuentro, por lo que se debe optar por los sitios que cumplan la mayor cantidad de ellas.

El Punto de Encuentro para el personal de **LA MAMONA S.A.S** se encuentra ubicado en el parqueadero que queda al lado.

6.8 DIAGRAMA DE FLUJO PLAN DE EMERGENCIAS



6.9 RECURSOS

6.9.1 Recursos internos

LA MAMONA S.A.S., cuenta con recursos de tipo organizacional, humanos, físicos, económicos, etc. que se hace necesario coordinar entre sí para garantizar un adecuado apoyo cuando se requiera.

- Extintor multipropósito 4
- Señalización de rutas de evacuación y punto de encuentro.
- Equipos de Protección Personal (EPP)
- Medios de comunicación con cobertura suficiente (teléfonos celulares)
- Documentos exigibles por las autoridades.
- 1 botiquín}
- 1 camilla

6.9.2 Recursos adicionales o apoyo externo

El manejo de las emergencias puede requerir (de acuerdo con el nivel y las circunstancias particulares) del apoyo de terceros para la ejecución de tareas específicas.

Estos terceros pueden ser:

- Vecinos
- Clientes
- Proveedores
- Autoridades
- Entidades locales y regionales dedicadas al manejo de emergencias (Bomberos, Cruz Roja, Defensa Civil, etc.)
- Gobiernos locales y sus dependencias (alcaldías, secretarias, etc.)
- Entidades del UNGRD (Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres) como los comités locales y regionales de atención de desastres, etc.

El requerimiento de estos recursos debe hacerse con base en planes o acuerdos de ayuda mutua y coordinaciones previas con autoridades y entidades, de tal manera que en caso de necesidad su respuesta sea rápida y efectiva.

7. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ESCENARIOS DE EMERGENCIA

7.1 Identificación de Amenazas

Una amenaza o posible aspecto iniciador de eventos en las fases de construcción, operación y mantenimiento y abandono de la Organización, se define como una condición latente derivada de la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, socio natural o antrópico no intencional, que puede causar daño a la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada.

Entre los cuales se pueden identificar:

- **Naturales**: fenómenos de remoción en masa, movimientos sísmicos, inundaciones, lluvias torrenciales, granizadas, vientos fuertes y otros dependiendo de la geografía y clima.

- **Antrópicos**: incendios, explosiones, fugas, derrames, fallas estructurales, fallas en equipos y sistemas, intoxicaciones, trabajos de alto riesgo, entre otros, hurto, asaltos, secuestros, asonadas, terrorismo, concentraciones masivas, entre otros.

Peligro o Amenaza: De acuerdo a la actividad económica de la empresa y la ubicación de la oficina administrativa de **LA MAMONA S.A.S** se hace la identificación de Amenazas y escenarios de emergencias posibles que puedan afectar a los trabajadores y bienes de la empresa.

7.2 Identificación de Amenazas

AMENAZA	AREA	OBSERVACIONES
INCENDIO	**Administración**	En oficinas el riesgo presentado es leve, a los materiales combustibles de la clase A y C que incluyen, papelería, muebles, decoraciones y equipo eléctrico y/o electrónico.
HURTOS, ATRACOS	**Administración**	Por la existencia de este flagelo en nuestro país, originado por la delincuencia común u organizada, las personas y empresas pueden ser blanco del accionar de la delincuencia y generar pérdidas y riesgos al interior de las mismas y a sus ocupantes.
SISMOS	**Administración**	Yopal está ubicado en la zona de riesgo sísmico intermedio de acuerdo con el estudio de microzonificación sísmica de Colombia, la falla geológica de Guaicaramo atraviesa el departamento de Casanare, Meta y Boyacá y se tienen registros de sismos en años anteriores que han afectado la capital del Casanare.
ACCIDENTE LABORAL	**Administración**	Golpes, fracturas por riesgo locativo principalmente y riesgos asociados a los de equipos y herramientas.

7.3 Evaluación de Amenazas

La Evaluación de Amenazas se determina de acuerdo a la probabilidad de ocurrencia por la gravedad, de acuerdo a los siguientes criterios

Para efectos de determinar la probabilidad de ocurrencia de un evento, se clasificaron así:

ACCION	EVENTO	PUNTOS
IMPROBABLE	Muy baja probabilidad; Nunca ha ocurrido o ha sido en los últimos 11 años	1
REMOTO	Limitada posibilidad de ocurrencia; ha ocurrido en los últimos 6 a 10 años	2
OCASIONAL	Ha ocurrido pocas veces; podría ocurrir cada 1 a 5 años	3
MODERADO	Ha ocurrido varias veces; podría ocurrir cada 3 a 12 meses	4
FRECUENTE	Alta posibilidad de ocurrencia; podría presentarse una vez cada tres meses	5

Para efectos de determinar la gravedad de las consecuencias, de cada evento, se tuvieron en cuenta las consecuencias en cuanto a: víctimas, daño ambiental, pérdidas económicas, imagen de la empresa y afectación de la operación, las cuales se

clasifican de acuerdo a la siguiente tabla utilizando la metodología de rombo de colores

ACCION	EVENTO	PUNTOS
INSIGNIFICANTE	Las consecuencias no afectan el funcionamiento del sistema,	1
MARGINAL	Las consecuencias afectan en forma leve al sistema, pérdidas o daños moderados	2
CRITICA	Las consecuencias afectan parcialmente al sistema en forma grave, pérdidas o daños considerables	3
CATASTRÓFICA	Las consecuencias podrían afectar en total al sistema, pérdidas o daños de gran magnitud	4

7.4 Calificación de Amenazas

Bajo 0-7	Medio 8- 15	Alto 16- 20

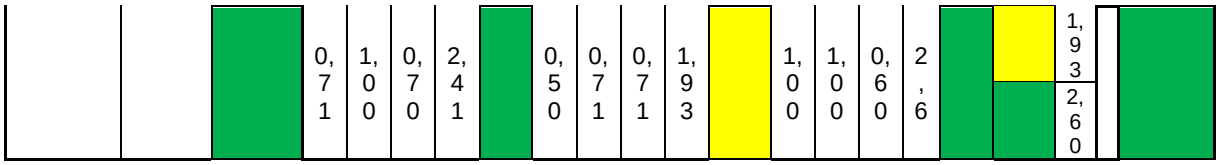
AMENAZA	INTERNO	EXTERNO	COLOR
Movimientos Sísmicos		x	
Eventos atmosféricos		x	
Incendios	x		
Revueltas / Asonadas		x	
Atentados Terroristas		x	
Comportamientos no Adaptativos por temor	x		
Hurtos	x	x	
Accidentes personales	x		
Accidentes de vehículos		x	

Locativos	X		

ANALISIS DE VULNERAVILIDAD

ANALISIS DE LA VULNERABILIDAD																	Nivel de Riesgo	
Análisis de la Amenaza			Personas					Recursos					Sistemas y Procesos						
Amenaza	Calificación	COLOR DE ROMBO	1. Gestión Organizacional	2. Capacitación y Entrenamiento	3. Características de seguridad	Total Vulnerabilidad de Personas	Color Rombo personas	1. Suministros	2. Edificaciones	3. Equipos	Total Vulnerabilidad de Recursos	Color Rombo Recursos	1. Servicios	2. Sistemas Alternos	3. Recuperación	Total Vulnerabilidad de sistemas y recursos	Color Rombo sistemas y procesos	Resultado del diamante	Interpretación
Movimiento Sísmicos	PROBABLE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6		2,41 1,93 2,60	BAJO
Eventos atmosféricos	POSIBLE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6		2,41 1,93 2,60	BAJO
Incendios	POSIBLE																	2,41	BAJO

			0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6			1,93 2,60	
Revueltas /Asonadas	PROBABLE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6			2,41 1,93 2,60	BAJO
Atentados Terroristas	INMINENTE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6			2,41 1,93 2,60	MEDIO
Comportamiento no Adaptivos por temor	POSIBLE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6			2,41 1,93 2,60	BAJO
Hurtos	INMINENTE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6			2,41 1,93 2,60	MEDIO
Accidentes personales	POSIBLE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6			2,41 1,93 2,60	BAJO
Accidentes de vehículo	POSIBLE		0,71	1,00	0,70	2,41		0,50	0,71	0,71	1,93		1,00	1,00	0,60	2,6			2,41 1,93 2,60	BAJO
Locativos	POSIBLE																		2,41	BAJO



8. PLAN OPERATIVO

8.1. NIVELES DE EMERGENCIA

Con el fin de establecer la activación de la respuesta correspondiente, se establecen unos niveles de emergencia, de acuerdo a la magnitud y consecuencias, para los diferentes escenarios así:

Movimientos sísmicos

NIVEL	CRITERIO	RESPUESTA
1	Si no produce víctimas o daño a las instalaciones	Brigadistas
2	Si produce lesiones graves o daños que impliquen suspensión parcial de la actividad	Brigadistas Coordinador de la emergencia Entidades de ayuda externa: Bomberos, Cruz Roja, Defensa Civil, Policía Proveedores
3	Si produce muertes o suspensión total de la actividad	Brigadistas Coordinador de la emergencia Ayuda externa entidades gubernamentales y proveedores

Intrusión, Sabotaje, Hurto

NIVEL	CRITERIO	RESPUESTA
1	Se presenta hurtos de bajo valor.	Coordinador de Emergencia Entidad de ayuda externa: policía.
2	Se presenta hurtos de alto valor, amenaza de grupos al margen de la ley, sabotaje	Coordinador de Emergencia Entidad de ayuda externa: policía.
3	Se presenta hurtos de alto valor, atentado terrorista, secuestro, sabotaje, trabajadores involucrados.	Coordinador de la emergencia, Brigadas de emergencia

		Entidades externa: Bomberos, Cruz Roja, Defensa Civil, Policía

Incendios

NIVEL	CRITERIO	RESPUESTA
1	Cuando inicia el incendio y es fácilmente controlable con extintores portátiles del área	Funcionarios del área
2	Cuando inicia la propagación en el mismo sitio a otros combustibles y se puede controlar con extintores portátiles.	Brigadistas Bomberos
3	Cuando involucra todo un piso y para su control se requieren mangueras de 2 ½" de diámetro y equipo de protección personal de bomberos.	Bomberos Coordinador de emergencia

Accidente Laboral

NIVEL	CRITERIO	RESPUESTA
1	Cuando el trabajador lesionado no requiere atención de primeros auxilios.	Funcionarios del área
2	Cuando el trabajador lesionado requiere asistencia de primeros auxilios básicos.	Brigadistas Primeros Auxilios.
3	Cuando el trabajador lesionado requiere de asistencia de primeros auxilios avanzados y debe ser trasladado a un centro asistencial.	Brigadistas Primeros Auxilios. Coordinador de emergencia

8.2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE EMERGENCIA

Se concluye que el plan de emergencia debe orientarse detalladamente hacia los procedimientos operativos normalizados PON de respuesta frente a incendio, movimientos sísmicos, atención de lesionados, hurto y evacuación.

8.2.1. Plan De Evacuación

El plan de evacuación de **LA MAMONA S.A.S.,** tiene aplicación en los siguientes tipos de eventos:

- ✓ Sismo.
- ✓ Atentado terrorista.
- ✓ Incendio y/o explosión

Rutas de evacuación:

El personal evacuará por la puerta principal, conservando la calma en el momento de transitar siguiendo la señalización hasta el punto de encuentro.

Sitio de Reunión Final:

Los empleados y visitantes deberán acudir al punto de encuentro ubicado en el espacio en el andén frente a las instalaciones .

Alarma: Si se requiere evacuar, el coordinador de emergencia, confirmará la evacuación con el uso del silbato de forma continua a lo cual el personal iniciara las acciones de salida de las instalaciones.

Cuándo Evacuar:

Al ingresar a las instalaciones se puede evidenciar el plano con rutas de evacuación y ubicación de equipos de emergencia.

En Caso de Incendio: Se hará siempre y por las rutas y criterios establecidos para la oficina.

En Caso de Terremoto: La evacuación se produce una vez cese el fenómeno natural. Si hay pruebas o sospechas de daño estructural, las áreas evacuadas permanecen vacías hasta verificar el nivel de riesgo, por parte del personal asignado por el Coordinador de Brigada.

8.2.2 Procedimientos Operativos Normalizados para Evacuación:

Coordinador de Brigada

- Llegue al sitio de reunión y reciba reporte de los funcionarios

- Informe novedades, si las hay, a los grupos de apoyo externo.
- Determine la necesidad de reunirse con el gerente de la oficina, para definir la situación del personal evacuado: si permanecen en punto de reunión o se desplazan para las casas.
- Una vez que los grupos de socorro determinen que el evento está controlado, ingrese con los brigadistas para inspeccionar las áreas y evaluar el nivel de afectación, con el fin de dar por finalizada la emergencia y ordenar el reingreso o por el contrario aplicar el plan de remoción de escombros.

Brigadista de Evacuación

El coordinador es un “facilitador” del desarrollo del plan, sin crear dependencia de los ocupantes hacia ellos. Un plan de evacuación debe funcionar aún sin la presencia del coordinador de evacuación.

Antes de Salir:
Si recibe la orden de evacuar:
- Verifique, si es posible la veracidad de la alarma.

Durante la Salida
- Mantenga contacto verbal con su grupo, mediante consignas concretas, tranquilizantes y de orientación: no corran, no se detengan,
- Impida el regreso de personas.
- Evite brotes de comportamiento incontrolado, separe a quienes lo tengan para hacerlos reaccionar.
- En caso de humo indique a los ocupantes que se agachen y gateen y si es posible que se cubran con un pañuelo húmedo.
- Auxilie oportunamente a aquellas personas que lo requieran.
- Supervise las acciones previstas para evacuar de acuerdo al procedimiento establecido.
- Informe a los ocupantes la salida, la ruta de evacuación y sitio de reunión final.
- Verifique que la oficina quedó evacuada completamente (revise baños, auditorio, archivo, etc.)

Después de Salir
- Llegue al sitio de reunión final convenido y verifique si todos los empleados del establecimiento lograron salir. En caso de duda si alguien no logró salir, comunique inmediatamente al Coordinador y Líder de Brigada o a las autoridades a cargo.
- Cuando el Coordinador de Brigada considere que el peligro ya ha pasado y dé la orden de reingreso, comuníquelo a las personas de su grupo.

Después del Siniestro

- Informe al Coordinador de Brigada sobre el desarrollo del proceso de evacuación.
- Evalúe la situación e intervención.
- Sugiera correctivos al plan, si es necesario.

Trabajadores

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

Al escuchar la orden de evacuar:

- Si está en su área, suspenda inmediatamente lo que está haciendo, salve la información de la computadora si lo considera importante y ejecute las acciones que se le hayan asignado para emergencias.
- Deje libre el teléfono.
- Cierre escritorios, archivadores.

Gerente

- Coordine la evacuación de los visitantes.
- Salga calmada pero rápidamente por la salida asignada.
- Abra puertas en caso de amenaza de bomba.
- Si tiene algún visitante, llévelo con usted.
- No regrese por ningún motivo.
- Gatee en caso de humo y protéjase la nariz y la boca con un pañuelo húmedo.
- Vaya sin demora al sitio de reunión.
- No regrese a la oficina sin haber recibido autorización del Coordinador de Brigada.
- Una vez superada la emergencia permita el ingreso sólo de empleados autorizados. El ingreso de visitantes sólo podrá hacerse 2 Horas después, o un tiempo mayor si así lo determinan las autoridades.

Visitantes

- Al recibir la orden, evacúe por donde lo hacen los trabajadores y sigue sus instrucciones, permanezca con la persona que está visitando.

Simulacros de evacuación

Alcance

Deberán efectuarse prácticas y simulacros de evacuación en forma periódica que incluyan como mínimo:

- Reconocimiento de la señal de alarma y las instrucciones de emergencia.
- Rutas de salida.
- Reconocimiento del sitio de reunión.
- Ejecución de acciones de salvamento.
- Procedimientos.

Frecuencia

- Se deberá tener una capacitación teórica mínimo de una hora una vez al año.
- Realizar una práctica de evacuación independiente por lo menos una vez al año.
- Realizar una práctica total mínimo una vez al año.
- Instruir al personal nuevo en los procedimientos a seguir en caso de emergencia.

Registro

Llevar un registro cronológico de cada una de las prácticas y simulacros de evacuación.

Evaluación

Cada vez que se efectúe un simulacro total o parcial el Brigadista de Evacuación deberá diligenciar un acta para entregarla al Jefe de Brigada.

8.2.2. Acciones En Caso De Sismo

Procedimientos Operativos Normalizados en caso de sismo:

Los sismos no se pueden predecir con exactitud. No sabemos a ciencia cierta dónde y cuándo ocurrirán. Es debido a esto, que debemos realizar actividades que ayuden a evitar que un sismo impacte en grandes proporciones a la empresa.

Antes de un Sismo

- Evaluar la calidad de las instalaciones, esto con el fin de tomar medidas para reforzarlos en caso de que sea necesario.
- Debe asegurarse de conocer si las instalaciones se construyen tomando en consideración la resistencia ante un sismo de magnitud importante.
- Determinar cuáles son los sitios más seguros de la sede, para utilizarlos como sitios de protección cuando ocurra un sismo fuerte.
- Reubicar objetos pesados que se encuentren en partes altas para evitar que restos caigan durante un temblor. Es recomendable asegurar las estanterías, de esta manera se disminuye el riesgo por daños personales y económicos.
- Estos planes deben de incluir la ubicación de aquellos sitios más seguros las instalaciones, así como las salidas de emergencias disponibles.

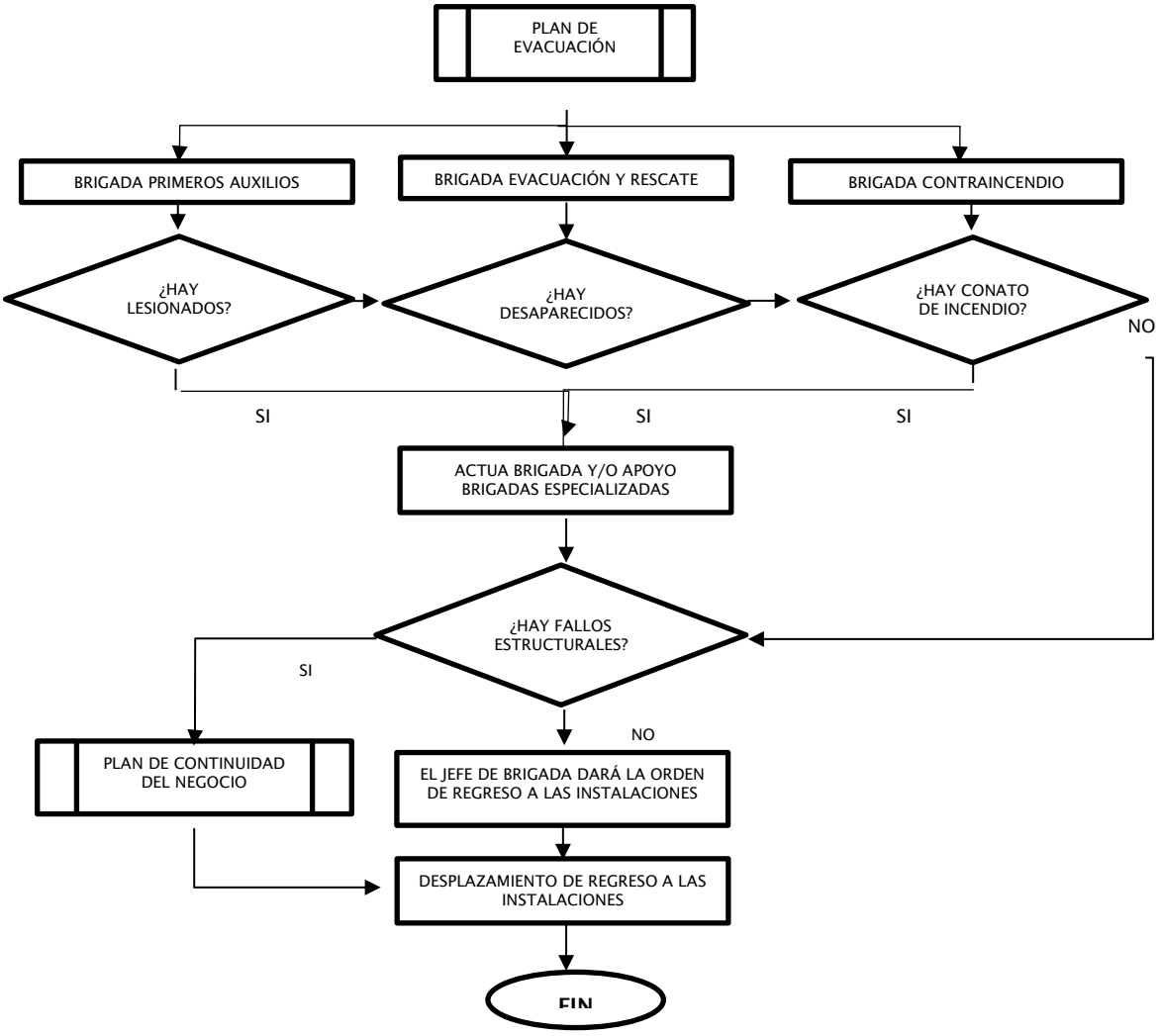
Durante un Sismo

- No salga corriendo, mantenga la calma. El pánico es tan peligroso como el sismo.
- Aléjese de las ventanas, lámparas, ductos de aire, estanterías entre otros.
- Cúbrase al lado de escritorios, muebles, entre otros, para que sea fácilmente rescatado. (Triangulo de vida)
- Evite aglomeraciones en las puertas de salida.
- Si se encuentra en espacios abiertos o vías, busque las zonas verdes donde no existan cables de conexión eléctrica, o estructuras que puedan derrumbarse.
- Si va en vehículo, deténgase inmediatamente permaneciendo en su interior o debajo del mismo si no hay otros vehículos en movimiento.
- Siga la ruta de evacuación y las recomendaciones del brigadista de evacuación para encontrarse con sus compañeros en el punto de reunión.

Después de un Sismo

- Hacer una evaluación de los daños ocasionados.
- Evaluar los daños que pudieran presentarse en la construcción y determinar si su permanencia en la misma es segura o no. Para esta evaluación se recomienda contar con la opinión de un profesional en la rama de la construcción.
- Emplear el teléfono, vehículo solamente en ocasiones que lo ameriten o en extrema necesidad.
- Brindar ayuda a otras personas que lo requieran.
- Estar al tanto de las indicaciones de los grupos de apoyo





8.2.3. Acciones En Caso De Incendios

Procedimientos Operativos Normalizados en caso de incendios:

Brigadista Contraincendios

Atender la emergencia, mientras esta pueda ser controlada (CONATO), en caso contraria salir del lugar y buscar un sitio seguro, comunicarse de inmediato con bomberos. Cortar el suministro de energía.

Medidas de Precaución

- Revise periódicamente la instalación eléctrica de la oficina.

- No sobrecargue los enchufes con demasiadas clavijas, distribúyalas o solicite la instalación de circuitos adicionales.
- Tenga especial cuidado con las parrillas eléctricas y con aquellos aparatos de mayor consumo de energía, como aires acondicionados, entre otros.
- Evite improvisar empalmes en las conexiones y cuide que los cables de los aparatos eléctricos se encuentren en buenas condiciones.
- Los enchufes deben encajar perfectamente en la toma de corriente para evitar sobrecalentamientos. Si los enchufes se calientan, contacte rápidamente a un técnico.
- Encargue a un técnico las revisiones y composturas de instalaciones y aparatos eléctricos, si usted no tiene conocimientos necesarios para efectuarlas.
- Antes de cualquier reparación de la instalación eléctrica, desconecte el interruptor general y compruebe la ausencia de energía.
- No sustituya los fusibles por alambres u otro objeto metálico.
- No conecte aparatos que se hayan humedecido y cuide que no se mojen las clavijas e instalaciones eléctricas.
- Acatar las políticas de la empresa relacionado con la prohibición de fumar.
- Antes de salir de su oficina revise que los aparatos eléctricos estén apagados; asimismo.
- Inspeccionar periódicamente los extintores, asegurándose que se encuentran cargados y en buenas condiciones de uso.

Durante un Incendio

- Si detecta fuego, calor o humo anormales, active la alarma inmediatamente.
- Llame inmediatamente al jefe de la brigada para dar aviso y controlar el evento.
- No intente apagar el fuego si no conoce el manejo correcto del extintor.
- Procure retirar los objetos que sirvan de combustible al fuego.
- Evite el pánico, no corra ni cause confusión.
- Si el lugar está lleno de humo en la parte superior, salga agachado (gateando) cubriéndose la nariz y la boca con un pañuelo húmedo si es posible.
- Siga la ruta de evacuación para encontrarse con sus compañeros en el punto de encuentro.
- No abra puertas ni ventanas, porque con el aire el fuego se extiende.
- No pierda tiempo buscando objetos personales y de importancia.

- Al llegar los bomberos o las brigadas de auxilio, infórmeles si dentro hay personas atrapadas.
- Si por algún motivo su ropa se incendia déjese caer al suelo y comience a rodar una y otra vez, protéjase la cara con las manos, moje su ropa.

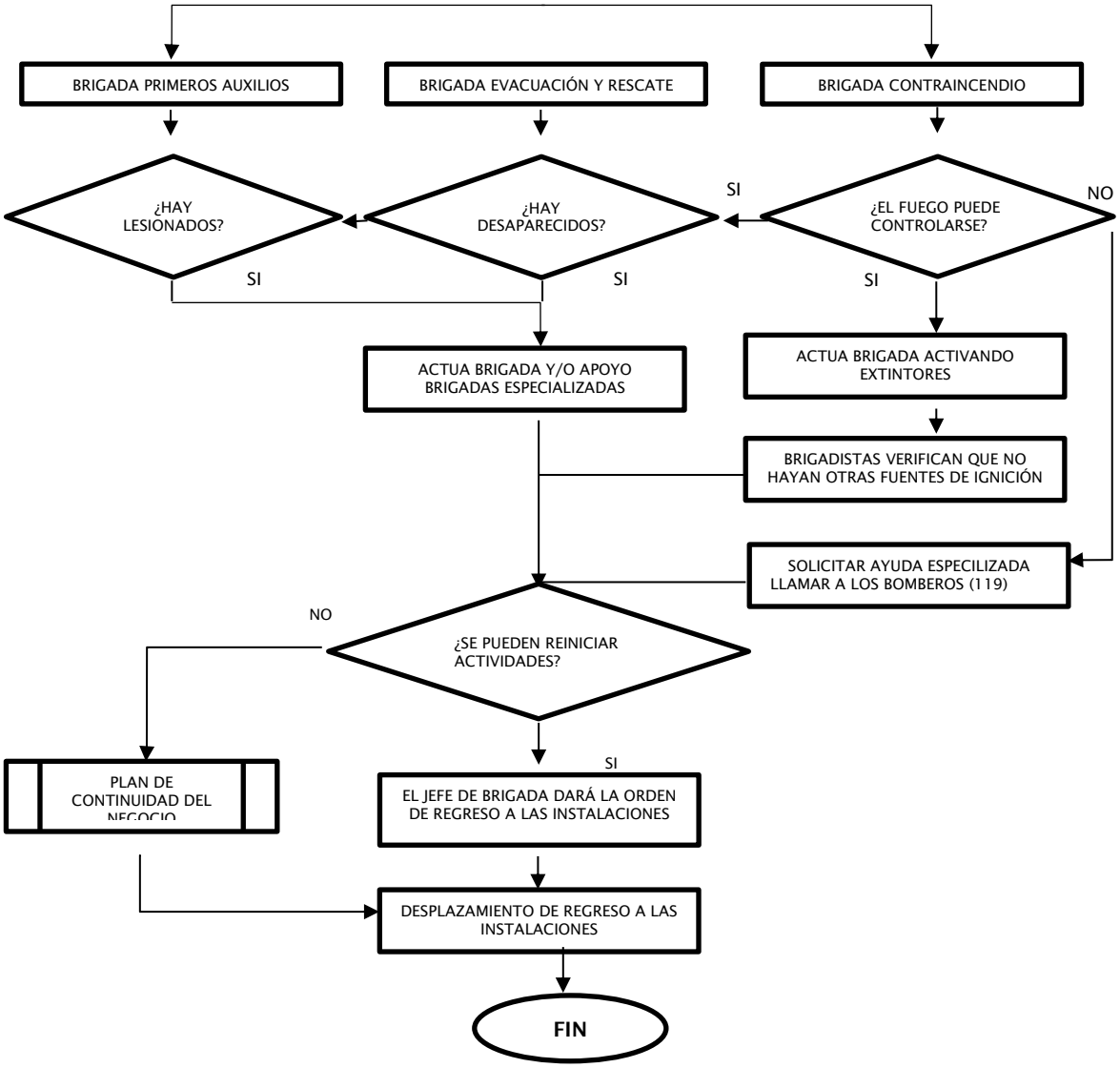
Vehículo

- Si detecta fuego, calor o humo anormales, estaciónese y apague el vehículo inmediatamente y descienda del este.
- Evite el pánico.
- Ir por el extintor y hacer el procedimiento para apagar el CONATO.
- Si el fuego es incontrolable, bloquee el camino y retírese del sitio (puede ocurrir una explosión)
- Llame inmediatamente al jefe de la brigada para dar aviso.
- Procure retirar los objetos que sirvan de combustible al fuego.
- No pierda tiempo buscando objetos personales y de importancia.
- Si por algún motivo su ropa se incendia déjese caer al suelo y comience a rodar una y otra vez, protéjase la cara con las manos, moje su ropa.

Después de un Incendio

- No pase al área del siniestro hasta que las autoridades lo determinen.
- Espere el diagnóstico de las autoridades y los expertos para poder entrar a las instalaciones o ir hasta el vehículo.
- Colabore con las autoridades para determinar las causas que originaron el incendio con el fin de identificar a las causas.





8.3. PLAN DE EMERGENCIAS MÉDICAS

Las emergencias médicas pueden generarse por accidentes de trabajo o pueden ser de origen común, generan lesiones en las personas o son eventos que comprometen su salud.

8.3.1. Clasificación De Pacientes

Es un método de la medicina de emergencias y desastres para la selección y clasificación de los pacientes basándose en las prioridades de atención, privilegiando la posibilidad de supervivencia, de acuerdo a las necesidades terapéuticas y los recursos disponibles. Trata por tanto de evitar que se retrase la atención del paciente

que empeoraría su pronóstico por la demora en su atención. Esta clasificación es realizada por los brigadistas de primeros auxilios.

8.3.2. Emergencia Médica Por Lesión

De acuerdo a la severidad, se puede clasificar la lesión en: leve, moderada o severa.

- **Leve**

Pueden considerarse los siguientes casos:

1 Heridas que solo comprometen piel, de extensión mínima.
2 Golpes con inflamación y dolor leve, sin alteración de movimiento.
3 Quemaduras Grado I (solo enrojecimiento de la piel), de extensión mínima.

Este tipo de lesión es atendida por los brigadistas de primeros auxilios con el botiquín básico.

- **Moderada**

Pueden considerarse los siguientes casos:

1. Heridas con sangrado moderado, el paciente no presenta signos de shock (Palidez, sudoración, mareo, desorientación, desmayo)
2. Fracturas óseas cerradas.
3. Trauma en cráneo sin deformidad ósea, ni pérdida de conciencia, paciente hablando de forma coordinada (sabe su nombre, que le paso, en donde está, etc.).
4. Quemaduras de Grado II, en las cuales hay formación de ampolla y no comprometa grandes extensiones.

Este tipo de lesión es atendida en primera instancia por los brigadistas de primeros auxilios y se remite al paciente con un acompañante a su EPS o a la IPS autorizada (en caso de accidentes de trabajo).

- **Severas:**

En casos de:

1. Hemorragias severas (sangrado abundante, paciente en shock).
2. Amputaciones.
3. Politraumatismo (lesión que compromete varias áreas del cuerpo y/o diferentes órganos).
4. Sospecha de Trauma abdominal cerrado con ruptura de víscera (dolor abdominal severo, paciente en shock)
5. Quemaduras de grado 2 extensas o que comprometen articulaciones.

6. Quemaduras de grado 3 (compromete piel, músculo, el paciente no manifiesta dolor).
7. Fracturas abiertas.
8. Trauma cráneo encefálico con cualquiera de los siguientes signos: pérdida de conciencia, vómito, salida de sangre por oídos, persona desorientada, hablando incoherentemente, se observa deformidad en cráneo, herida abierta que compromete hueso.
9. Trauma raquimedular (alteración de movimiento, sensibilidad en extremidades)

Este tipo de lesión es auxiliada en primera instancia por los brigadistas de primeros y se realiza el llamado inmediato a los organismos de socorro para su traslado inmediato a un centro asistencial.

8.3.3. Notificación En Caso De Accidente De Trabajo

El accidentado o su jefe inmediato (en caso de que el primero esté inconsciente o impedido) debe informar al Coordinador HSE de la ocurrencia del accidente de trabajo para que sea reportado la línea Colmena: 01 8000 919667. Este reporte debe hacerse dentro de los dos días hábiles siguientes a la ocurrencia del evento y remitir al accidentado a la IPS de la Red Asistencial más cercana.

8.3.4. Emergencias Médicas Por Eventos De Salud

De acuerdo a la severidad, se puede clasificar el evento de salud en:

No prioritario

- Eventos de salud que no comprometan la vida de la persona y por lo tanto el personal se debe dirigir a la IPS adscrita a la EPS a la que esté afiliado.

Prioritaria

Eventos que pueden comprometer la vida de la persona como:

- Sospecha de infarto (dolor en región precordial que se irradia a extremidades superiores, espalda, palidez, sudoración, angustia).
- Estados de asfixia (secundarios a inhalación de vapores, inmersión, ahogamiento, electrocución).
- Estados con pérdida del conocimiento.
- Urgencias en gestantes.

Esta emergencia es atendida en primera instancia por los brigadistas de primeros auxilios y se realiza el llamado inmediato a los organismos de socorro para su traslado urgente a un centro asistencial.

8.4. PLAN DE EMERGENCIA COVID-19

El periodo de incubación está en 2 y 14 días y los síntomas más comunes incluyen fiebre, tos importante, y en algunas ocasiones sensación de falta de aire. La infección en niños suele ser asintomática o presentar síntomas leves. Los casos más graves, generalmente ocurren en personas de edad avanzada o que padecen alguna otra enfermedad como, por ejemplo, enfermedades crónicas, como enfermedades del corazón, del pulmón o problemas de inmunidad. Las recomendaciones del Ministerio de Sanidad indica la necesidad de que las empresas creen un plan de contingencias para garantizar el normal funcionamiento de las mismas durante el tiempo que dure a crisis.

Recomendaciones Genéricas

Las medidas genéricas de protección individual frente a enfermedades respiratorias incluyen:

- Higiene de manos frecuente (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas), especialmente o después de contacto directo con personas enfermas o su entorno. o Al toser o estornudar, cubrirse la boca y la nariz con el codo flexionado.
- Usar pañuelos desechables, y tirarlos tras su uso. o Si se presentan síntomas respiratorios, evitar el contacto cercano (manteniendo una distancia de un metro aproximadamente) con otras personas.
- Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión de la enfermedad.
- Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo.
- Las uñas deben de llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de adornos como anillos, pulseras, relojes.
- Evitar el uso de lentillas, utilizar gafas.
- Ventilar las estancias de trabajo diariamente. Tantas veces como turnos existan.

Coordinación de actividades preventiva con empresas contratistas

Dado que LA MAMONA SAS considera a las empresas que colaboran con nosotros como parte fundamental de nuestro ciclo productivo, se les hará participe de las medidas adoptadas y se les solicitará las que a su vez han adoptado con sus trabajadores. En aquellos proveedores considerados críticos para el desarrollo de este Plan se determinará también medidas de supervisión para comprobar la correcta aplicación de las normas.

Protocolo de actuación con caso de COVID-19

En el supuesto de que algún trabajador presente sintomatología compatible con infección respiratoria aguda como fiebre, tos o dificultad respiratoria de inicio súbito, y /o hubiera estado en zona de riesgo, se recomienda que se ponga en contacto con la entidad prestadora de salud y seguir sus indicaciones. En el caso que las instrucciones recibidas le impidan a acudir a su lugar de trabajo deberá comunicarlo a su responsable.

ANTES	DURANTE	DESPUÉS
• Conocer los medevac y activarlos llamando a los entes encargados para la atención COVID-19	• Informa a los ocupantes del área asignada la necesidad sobre el caso.	• Permanecer con la persona que presenta los síntomas.
• Brigadista encargado para la atención COVID-19	• Recordarle al personal a que debe permanecer con distanciamiento de 2 metros y uso de EPP	• Verificar si la persona que presenta el caso es de gravedad.
• Conocer procedimientos para brindar los primeros auxilios	• Dirigir la evacuación	• Dirigir el reingreso del personal del área asignada
• Establecer listado del personal laborando	• Controlar brotes de pánico y/o histeria por la situación	• Evaluar y ajustar los procedimientos con el protocolo de Bioseguridad.
• Proceder y disponer KIT de prevención COVID-19	• No permitir que personal sin elementos se acerque a la persona	•
• Evacuar a la persona contagiada al área de	• Brindarle los primeros auxilios como toma de	• Ajustar protocolo de Bioseguridad

covid-19 asignada por la empresa • Reportar caso al SST	temperatura, reporte de síntomas • Notificar el caso covid-19 y hacer seguimiento a las personas que tuvieron contacto con el paciente	• Personal encargado entre de salud la trasladan. • Cerrar área por 72 horas y realizar limpieza y desinfección

8.5. MECANISMOS DE REPORTE

El mecanismo de reporte inicial de emergencias se describe en las responsabilidades del coordinador y describe los actores a los que debe comunicar la emergencia. Los Procedimientos Operativos Normalizados, son herramientas útiles para evaluar, tomar decisiones y apoyar las acciones de respuesta de toda la estructura organizacional de la emergencia en LA MAMONA S.A.S **,** y dar por finalizada la emergencia. Estos se derivan del análisis de vulnerabilidad . además se cuenta con un plan operativo para el control de emergencias.

8.6. PLAN DE ACCIÓN MANEJO DE EMERGENCIAS

8.6.1. Fase Uno O De Alerta.

Actividades antes de

Están dadas por la declaración de la fase de alerta, la cual se determina en el momento de recibir una señal de aviso que puede conducir a una situación de emergencia, dicha señal puede ser:

FORMA INDIRECTA: llamada telefónica informando o por medio de una información personal. (Trabajador anuncia la emergencia)

Notificación

Es el mecanismo mediante el cual se informa al comité de Emergencias sobre la declaratoria de alerta. Para tal efecto se cuenta con una cadena de llamadas que se activa dando aviso al primer y segundo integrante de la lista (* ver cadena de llamadas), quienes a su vez continuaran llamando a los siguientes. De esta forma se activa el comité en pleno, cuando el comité logra reunirse en los sitios asignados se debe verificar:

- Veracidad de la señal de alerta.
- Naturaleza del riesgo.
- Magnitud del riesgo.
- Identificar la vulnerabilidad.

Cadena de llamadas

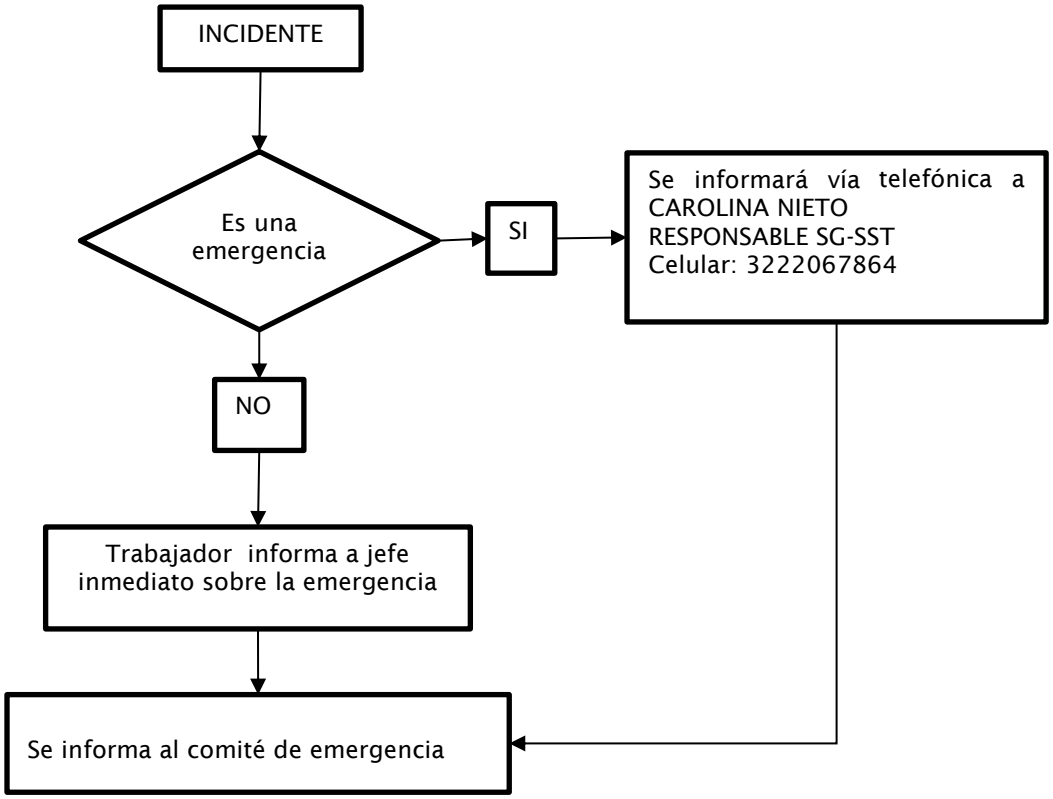
El siguiente orden es la forma como se debe informar para activar el comité de emergencia.

ORDEN	NOMBRE	CARGO	TELÉFONO
1ero	Carolina Nieto	Administradora	3142896644
2do	Alejandro A. Vargas V.	Gerente	3208996713

El comité debe de acuerdo a la emergencia tomar las decisiones pertinentes teniendo en cuenta las siguientes alternativas: (Una vez reunidos Puesto de Mando Unificado o sitio seguro para administrar la emergencia P.M.U)

- Volver a la normalidad y hacer seguimiento.
- Permanecer reunidos y en alerta.
- Pasar a la siguiente fase de alarma (mecanismo y su codificación)
- Dar aviso a organismos oficiales y de ayuda externa de acuerdo a la emergencia.

CADENA DE LLAMADAS



8.6.2. Fase Dos O De Acción

Se inicia con el impacto (incendio, movimiento sísmico, etc) seguido por la fase de emergencia la cual origina dos acciones a seguir:

Evacuación: Utilización del plan de evacuación con la coordinación del comité de emergencia y la ejecución del grupo de apoyo, permitiendo una salida rápida de la zona.

Despliegue de la cadena de socorro (brigadas grupos de apoyo y comisión técnica): Para brindar la atención requerida a un número determinado de lesionados se deberá colaborar en las labores de:

- Evacuación.
- Actividades de rescate y salvamento.
- Primeros auxilios.
- Traslado de lesionados de la zona de impacto hasta el lugar de atención.

Optimizar los recursos humanos y físico a través del Triage.

Establecimiento de la Normalidad

El personal encargado de declarar el fin del estado de emergencia y autorizar el retorno es el comité de emergencias.

Para mantener la vigilancia de la zona afectada se solicitara colaboración a las entidades de apoyo como policía, ejército, cruz roja o defensa civil hasta que estos según sus criterios de seguridad restablezcan la normalidad y declaren fin del estado de emergencia y autorizando el retorno al área afectada comunicándole la decisión al comité de emergencias.

8.7. INVENTARIO DE RECURSOS

RECURSOS ECONÓMICOS: LA MAMONA S.A.S., Destinará de acuerdo con las necesidades básicas del servicio todos los recursos necesarios para el buen desarrollo del plan de emergencias.

8.7.1. Recurso Humano Entrenado Para La Atención De La Emergencia

Ver la descripción de los responsables, sus cargos en la empresa y el rol que desempeñan en las emergencias.

8.7.2. Equipos De Emergencia

El Siguiente es el listado de los equipos de emergencias:

DESCRIPCIÓN	CANT	OBSERVACIÓN
EXTINTORES	01	1 extintor Solkaflam ABC
BOTIQUINES DE PRIMEROS AUXILIOS	01	Se encuentra ubicado en la sala de espera.
CAMILLA	01	Se encuentra ubicado cerca del área administrativa
SEÑALIZACION	16	Se encuentran punto de reunión en caso de emergencia, señalización rutas de evacuación, de salida de emergencia, equipos y otros.
SALIDAS	01	Permiten salida fácil de las instalaciones.
SISTEMA DE ALARMA	01	Se cuenta con silbato en el área administrativa.

Se recomienda que el contenido mínimo del botiquín de primeros auxilios contenga:

- ISODINE SOLUCIÓN 1 unidad
- ISODINE ESPUMA 1 unidad
- SUERO FISIOLÓGICO O SOLUCIÓN SALINA AL 9% 1bolsa
- SUERO ORAL 3 sobres
- PAQUETES INDIVIDUALES DE GASAS ESTÉRILES. 1 caja varios tamaños
- GUANTES DE LATEX 3 pares.
- TAPABOCAS 3 unidades
- COMPRESAS 3 unidades
- ESPARADRAPO 1 Rollo mediano
- MICROPORE 1 Rollo mediano
- CURITAS 10 unidades
- BAJALENGUAS 1paquete
- APLICADORES DE ALGODÓN 1 paquete
- PARCHE PARA OJOS 2 unidades
- VENDA ELASTICA 1 unidad de 3”, 4” y 5”
- VENDA FIJA 1 unidad de 3”, 4” y 5”
- TIJERAS DE TRAUMA 1 unidad
- TERMOMETRO 1 unidad
- MANUAL 1
- LINTERNA 1 con baterías de repuesto
- ALCOHOL ANTISEPTICO 1 frasco
- INMOVILIZADOR CERVICAL GRADUABLE.
- ESFERO 1
- LIBRETA 1
- BOLSAS ROJAS 1 unidad
- GEL ANTIBACTERIAL 1 frasco

8.8. SISTEMA DE COMUNICACIÓN

El principal Sistema de Comunicación ante una emergencia serán los teléfonos fijos y celulares existentes en las instalaciones y de propiedad de los empleados de la empresa.

8.9. DIFUSIÓN DEL PLAN A LOS EMPLEADOS

- Programar los eventos formativos relacionados con la divulgación del plan de emergencias. Allí se evalúan los eventos y se dejan los registros correspondientes las evidencias de los mismos.

- Inducciones y re inducciones de los trabajadores

- Distribución de una copia controlada del plan de emergencias en la oficina.

9. PLAN INFORMATIVO

9.1. ENTIDADES DE APOYO Y SOCORRO DE EMERGENCIAS EN LA CIUDAD DE YOPAL

DIRECTORIO TELEFÓNICO DE EMERGENCIAS

CONTACTO	CARGO	NUMERO
Carolina Nieto	Administradora	3142896644
Alejandro A. Vargas V.	Gerente	3208996713
INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD		
HOSPITAL REGIONAL DE YOPAL	Calle 15 No 07-95 Vía Marginal de la selva	6344650 extensión 2
CLÍNICA CASANARE	Calle 13 No 29-36	6343379 extensión 1
ENTIDADES DE APOYO		
POLICIA NACIONAL		123
CAI EL HOBO	Parque El Hobo	3142077085
CRUZ ROJA COLOMBIANA	Carrera 18 No 15-10	132 - 6354934 - 6357132
CUERPO VOLUNTARIO DE BOMBEROS DE YOPAL	Calle 24 No 17-30	119 - 320 8532940
ARL POSITIVA	Línea Efectiva	01-8000-111-170

9.2. Conformación de las brigadas

La MAMONA S.A.S. cuenta con personal capacitado y entrenado en la atención de primeros auxilios, control de fuego y uso de extintores, evacuación y técnicas de rescate, los empleados de la oficina conforman la brigada incipiente o voluntaria.

9.3. Mapas y planos de las instalaciones

LA MAMONA S.A.S. cuenta con un plano de las instalaciones son la ubicación de los elementos de emergencias, alarma general de evacuación y rutas de salida.
Ver anexo plano de evacuación.

MEDEVAC



EVACUACIÓN MÉDICA

PLAN DE EMERGENCIAS			
CODIGO: DI-SST-09	VERSION:01	FECHA:25/11/2022	PAGUINA:1 DE 51



Descubridor informa al líder de emergencias.

¿Descubridor puede prestar los primeros auxilios?

SI

Presta los primeros auxilios

NO



Atención del paciente y determina si es un:

¿Caso leve que requiere valoración

SI

Se remite a la **clínica Casanare** Calle. 13 # 29-36
Línea de Urgencias: (57 + 8) 634 3379 / EXT: 170
Hospital Regional de Yopal calle 15 # 7-95 vía marginal de la selva tele 6343379 extensión 01

NO

Estabilización del trabajador por parte de los brigadistas. Reporte de accidente de trabajo a la A.R.L.

Valoración y atención primaria por medico

¿Resolución del caso?

SI

Se retorna el trabajador a las labores, investigación y lesión aprendida.

NO

¿Se requiere traslado a hospital de 3° o 4°

SI

NO



¿Se requiere traslado aéreo?

NO

Traslado terrestre a la ciudad de Bogotá o Villavicencio

SI

Se solicita apoyo aéreo a la **ARL POSITIVA**
LÍNEA
018000111170



Se realiza seguimiento al trabajador.

FECHA DE ACTUALIZACION: 31/12/2024

FIN

LA MAMONA SAS

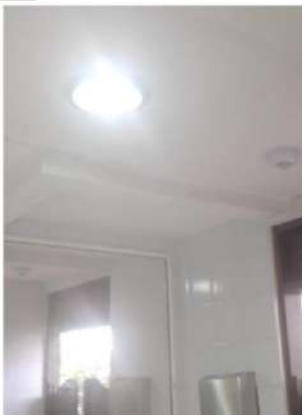
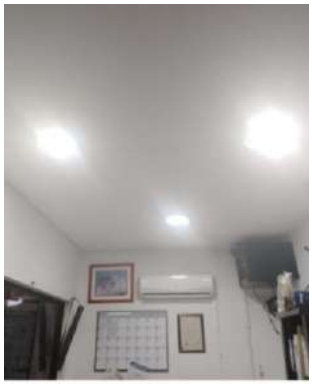
Con relación a la obligación contractual *"Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad".*

Se certifica mediante la presente que para el contrato N° 85001352025, se implementaron buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato, obteniendo principalmente los siguientes resultados:

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de agua	Se utilizan llaves ahorradoras de agua en los puntos más utilizados (baños, lavaplatos, etc) y se realiza campañas de concientización en de ahorro de agua.	  

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Ahorro y uso eficiente de energía	En la mayoría de las áreas se utilizan bombillas y lámparas ahorradoras de energía, así mismo se cuentan con sensores que encienden la luz solo en el momento que las personas ingresen al sitio. Contamos con espacios abiertos lo cual esto nos ayuda a minimizar el uso de energía artificial.	  
Ahorro y uso eficiente de papel	El papel se recicla y se reutiliza en impresiones.	 

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Manejo de residuos (Separación en la fuente, almacenamiento, aprovechamiento y disposición final)	Se utilizan tres colores para los residuos, azul, verde y gris donde contamos con diferente personal que la recoge para su disposición final.	 

Dado en (Yopal), a los cinco (05) días del mes de abril del año 2025

Atentamente,

Alejandro A. Vargas

ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL
C.C 9.430.883
REPRESENTANTE LEGAL
NIT 900.285.582-2
LA MAMONA S.A.S

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PÚBLICA

LA MAMONA SAS

En Cumplimiento de la obligación contractual relacionada con "*Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente".*

Se certifica mediante la presente que para el contrato N° 85001342023 de fecha 27 diciembre 2023, que para el cumplimiento de la obligación en mención se utilizaron los siguientes productos, empaques y/o materiales durante la ejecución del contrato:

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO)*
ECOBANDEJAS	*MATERIALES EN CAÑA DE AZUCAR*	
VASOS	Linea de carton	
		

Dado en (Yopal), a los cinco (5) días del mes de abril 2025

Atentamente,

Alejandro A. Vargas

ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL
C.C 9.430.883
REPRESENTANTE LEGAL
NIT 900.285.582-2
LA MAMONA S.A.S

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - PSB

Basado en el Decreto 3075 de 1997 y La Resolución 2674 de 2013

Yopal, enero 2022

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 4
OBJETIVOS 4

1. **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** 5
1.1 Introducción 5
1.2 Objetivo 5
1.3 Responsables 5
1.4 Definiciones y consideraciones generales en la limpieza y desinfección 5
1.5 Procedimientos 7
1.5.1 Procedimiento para la Limpieza y desinfección de Estufas 7
1.5.2 Procedimiento de L&D de La Freidora 7
1.5.3 Procedimiento de L&D de La Licuadora 7
1.5.4 Procedimiento de L&D de Neveras y cuarto frío 8
1.5.5. Procedimiento de L&D de Canastillas 9
1.5.6 Procedimiento de L&D de la Greca: 9

1.5.7 Procedimiento de L&D de la Exprimidor eléctrico 9
1.5.8 Procedimiento de L&D de Vajillas y Utensilios menores 10
1.5.9 Procedimiento de L&D de Frutas y Verduras y otras materias primas 10

1.5.10 Procedimiento de L&D de Superficies 11

1.5.11 Procedimiento de L&D de Pisos 12
1.5.12 Procedimiento de L&D de Recipientes o canecas para residuos 13
1.5.13 Procedimiento de L&D de Tanques aéreo y subterráneo 13
1.5.14 Procedimiento de L&D de Alacena 14
1.5.15 Procedimiento de L&D de Baños 14
2. **PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS** 15
2.1 Introducción 15
2.2 Objetivo 15
2.3 Responsables 15
2.4 Términos y Definiciones 15
2.5 Normas 16
2.6 Desarrollo: 17
2.7 Etapas para la gestión de manejo de los residuos sólidos 18
2.8 Tipos de residuos 19
2.9 Separación en la fuente para reciclar los residuos 19
2.9.1 Orgánicos 19
2.9.2 Inorgánicos: 19
2.10 Disposición final 20
2.11 Formatos para el control de los residuos generados 21
2.12 Plan de contingencia ante la eventualidad de no recolección oportuna de los residuos 21
3 **PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS** 22

3.1 Introducción
3.2 Objetivo 22
3.3 Responsables 22
3.4 Términos, definiciones y conceptos teóricos 23
3.4.1 Roedores 23
3.4.2 Insectos y voladores 23

3.4.3 Cucarachas 24
3.4.3 Moscas 24
3.5 Medidas de control 25
3.5.1 Medidas Preventivas 25

3.5.2 Medidas correctivas 25
3.5.3 Medidas de control para Roedores 26
3.5.4 Medidas de control contra insectos 28
3.5.5 Otras medidas generales 28

4. **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE** 30
4.1 Introducción 30
4.2 Objetivo 30
4.3 Responsables 30
4.4 Términos y definiciones 30
4.5 Fuentes de abastecimiento o captación de agua 31
4.6 Caracterización del agua 31
4.6.1 Características físicas 31
4.6.2 Características químicas de sustancias que tienen implicaciones sobre la salud humana 32
4.6.3 Características microbiológicas: 32
4.7 Control de las características del agua para los procesos de LA MAMONA SAS 32
4.8 Garantía del suministro de agua para todos los procesos: 33
4.9 Planes de contingencia 33

5. **SUBPROGRAMA DE HIGIENE PERSONAL** 34

5.1 Introducción 34
5.2Objetivo 34
5.3Disposiciones generales 34
5.3.1 Personal 34
5.3.2 Supervisión 38
6. **ANEXOS** 39
Anexos 1. Formatos del Programa de Limpieza y Desinfección 39
Anexos 2. Formatos del programa de Manejo de Residuos 41
Anexos 3. Formato del programa de control de plagas 42

INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos es aquella persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos y quien constituye el principal factor de contaminación del alimento. A través de sus manos puede transferir gérmenes de su propia flora intestinal, cutánea, respiratoria o de alguna infectada a superficies de trabajo, utensilios, maquinaria, así como actuar de vector de transmisión entre superficies y alimento o de un alimento a otro.

Por lo anterior se debe tener especial cuidado con las manos, sin descuidar su higiene personal y su estado de salud general, para el manejo de todo tipo de superficies y alimentos, de lo contrario se pueden convertir en un foco importante de contaminación.

De la misma manera, es fundamental el orden y la limpieza y desinfección de áreas, equipos, materias primas y utensilios que intervienen en la preparación de los alimentos. Es de gran importancia también llevar el control de la disposición final de los Residuos sólidos y líquidos, así como de las plagas y del agua usada para la preparación de los alimentos, de forma tal que se obtengan alimentos inocuos.

El presente Plan de Saneamiento Básico proporciona las principales medidas de mejora que permiten asegurar la inocuidad de los alimentos en La Mamona SAS y las precauciones que deben adoptarse en el transporte y almacenamiento de materias primas, áreas, menaje, equipos y utensilios usados para la preparación y entrega final del producto.

OBJETIVOS

- Establecer un programa de limpieza y desinfección que garantice alimentos inocuos
- Establecer un programa de control de plagas y de manejo de residuos que eviten la contaminación de los alimentos
- Establecer una programa de abastecimiento de agua que garantice la agua potable para la preparación de los alimentos.

3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1 Introducción

La Limpieza y desinfección de las materias primas, manipuladores, insumos, áreas, superficies, equipos, utensilios de cocina es fundamental para garantizar la inocuidad de los productos elaborados en La Mamona SAS.

Este programa pretende presentar todos los principios a aplicar para la garantía de la Inocuidad de los alimentos. El acatamiento de estos principios asegurará la reducción en la contaminación del producto final.

1.2 Objetivo

Establecer e implementar los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben aplicar en LA MAMONA S.A.S, para garantizar la inocuidad de los alimentos que se manipulan o procesan.

1.3 Responsables

Jefe de cocina, cocineros, auxiliares, administración

1.6 Definiciones y consideraciones generales en la limpieza y desinfección

- Agua potable: Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- Coliformes: Comprenden todas las bacterias en forma de bastón que fermentan la lactosa a temperatura de 35°C – 37°C en un plazo de 24 a 48 horas aerobias o anaerobias facultativas.
- Desinfección: Reducción de los microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
- Desinfectante: Sustancia química empleada para eliminar microorganismos.
- Detergente: Sustancia que se emplea para aumentar la eficacia del lavado.
- Inocuidad de los alimentos: Se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan
- Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias.
- Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de

contactos o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en los alimentos.

- Ppm: Partes por millón. Forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en litro de solución.
- Solución: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

Algunas consideraciones para ejecutar el programa de Limpieza y desinfección

- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes destinados para tal fin.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera debe utilizarse para otros fines. Por ejemplo: Las escobas o cepillos utilizados para limpiar los pisos, no deben utilizarse parar restregar las cajas plásticas.
- Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.
- Cuando no estén en uso las mangueras de limpieza, deben enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas (ver cuadro de Limpieza y Desinfección, Anexo 1.2).
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- Los implementos utilizados para realizar el aseo, deben estar marcados por área, de manera que se puedan identificar fácilmente, esto con el objetivo de evitar la contaminación cruzada.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución del agente desinfectante.
- La concentración del producto desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando, (ver cuadro de limpieza y desinfección)
- Puede emplearse también un recipiente de aspersión de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución. El recipiente debe estar totalmente limpio y se debe marcar el nombre de la solución contenida.

- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (probeta, beaker, botella, jeringa, taza de medir) que permita medir con exactitud el volumen.
- La solución desinfectante debe cambiarse diariamente o según recomendaciones del fabricante
- El desinfectante debe tener el tiempo determinado de contacto con el producto o área a desinfectar para que actué y desinfecte correctamente.

1.7 Procedimientos

1.7.1 Procedimiento para la Limpieza y desinfección de Estufas

a. Apagar el equipo y esperar a que se enfríe.
b. Desmontar sus parillas y quemadores.
c. Preparar la solución jabonosa.
d. Con ayuda de un paño abrasivo (sabra), restregar las partes desmontadas hasta retirar la suciedad y la grasa.
e. Enjuagar hasta asegurar que no queden restos de jabón en las partes, en el resto de áreas como superficies o el cuerpo de la estufa; no desinfecte, las temperaturas en su uso garantizan que no haya crecimiento de microorganismos.
f. Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1.1) y tener en cuenta el cuadro de limpieza y desinfección (Anexo 1.2)

1.5.2 Procedimiento de L&D de La Freidora

a. Apagar y desconectar el equipo.
b. Mientras esté caliente, abrir la llave de drenaje y dejar que pase el aceite a un recipiente que no sea plástico, garantizar que todo el aceite de las frituras haya salido.
c. Cerrar la llave de drenaje.
d. Aplicar la solución jabonosa, restregar la superficie interna hasta retirar la grasa, de igual manera la parte exterior hasta retirar la suciedad y la grasa.
e. Por último enjuagar con suficiente agua hasta que no haya residuos de jabón.
f. Aplicar solución desinfectante, tener en cuenta el cuadro le limpieza y desinfección (Anexo 1.2)
g. Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1.1)

1.5.3 Procedimiento de L&D de La Licuadora

a. Apagar y desconectar el equipo.
b. Retirar la suciedad con ayuda de una esponja o paño.
c. Aplicar la solución jabonosa restregando fuertemente para retirar la suciedad y la grasa. Tener especial cuidado al restregar en el área de las cuchillas, ya que, allí se acumula gran cantidad de suciedad y durante el lavado se pueden generar accidentes.
d. Preparar la solución desinfectante suficiente, llenar por lo menos hasta la mitad del vaso del equipo, ponerlo a funcionar durante un minuto (Tener en cuenta Cuadro de Limpieza y Desinfección, Anexo 1.2).
e. Desechar la solución desinfectante.
f. Enjuagar hasta garantizar cero presencia de jabón
g. Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1.1)

1.5.4 Procedimiento de L&D de Neveras y cuarto frío

Todos los días se deben limpiar el interior y el exterior del equipo y una vez por semana un lavado general.

El cuarto frío se le debe lavar una vez por semana y el cuarto de congelación debe ser lavado una o dos veces al mes, las estibas deben ser retiradas y lavadas con frecuencia para evitar excesiva acumulación de suciedad

La limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar así:

a. Barrer toda el área asegurando de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos o estibas.
b. Acumular todos los residuos en un solo sitio.
c. Con recogedor llevarlos a la caneca con la bolsa que le corresponda (según manejo de residuos sólidos).
d. Preparar la solución jabonosa en un balde y humedecer el piso con ella.
e. Refregar el piso con cepillo o con escoba de cerdas duras, hasta retirar la mugre, tierra y grasa adherida al piso.
f. En caso de que el área no cuente con desagüe o sifón, usar un balde con agua limpia y con la ayuda de un trapero secar la solución dispuesta en el piso; enjuagar el trapero en el balde con agua y cambie el agua cada vez que considere que el agua está muy sucia o con demasiado jabón.
g. En un balde preparar la solución desinfectante, (ver cuadro de Limpieza y Desinfección, Anexo 1.2).
h. Humedecer el trapero con la solución desinfectante y pasarlo por el área que ya está limpia y dejar secar.

i. Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1.1)

1.5.5. **Procedimiento de L&D de Canastillas:**

a. Verificar la limpieza del piso del área donde se laven las canastillas.
b. Disponer las canastillas sobre estibas.
c. Remover el polvo y el mugre preferiblemente con agua a presión.
d. Sumergir el cepillo en la solución jabonosa, según cuadro limpieza y desinfección (Anexo 1.2).
e. Cepillar fuertemente la superficie de las canastillas y enjuagar con suficiente agua.
f. Disponer las canastillas sobre estibas en un área limpia.
g. Proceder a desinfección, asperjándolas totalmente.
h. Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1.1)

1.5.6 **Procedimiento de L&D de la G**reca:

La limpieza se debe realizar diariamente y de acuerdo a su uso.

a. Apagar equipo y dejar enfriar.
b. Preparar la solución jabonosa.
c. Disponer de un balde con solución jabonosa, según cuadro de limpieza y desinfección (Anexo 1.2)
d. Sumergir las partes de la greca.
e. Restregar cada parte en el interior y el exterior con ayuda de una esponja.
f. Proceder a enjuagar con agua potable a chorro.
g. No es necesaria la desinfección, ya que es un equipo en el cual se manejan temperaturas en caliente, no se genera un medio de crecimiento de microorganismos.
h. Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1.1)

1.5.7 **Procedimiento de L&D de la Exprimidor eléctrico**

La limpieza se debe realizar diariamente y de acuerdo a su uso.

a. Apagar y desconectar el equipo.
b. Preparar la solución jabonosa.
c. Disponer de un balde con solución jabonosa, según cuadro de limpieza y desinfección (Anexo 1.2).
d. Sumergir las partes de la greca.
e. Restregar cada parte en el interior y el exterior con ayuda de una esponja.
f. Proceder a enjuagar con agua potable a chorro.

g. Aplicar solución desinfectante, según cuadro de Limpieza y desinfección (Anexo 1.2).
h. Retirar solución desinfectante
i. Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1.1)

1.5.8 Procedimiento de L&D de Vajillas y Utensilios menores

La limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, pinzas, vasijas, jarras, cuchillos, y otros.

a. Retirar los residuos (sobrantes de comida) grandes de los platos y de los demás utensilios y deposítelos en la respectiva bolsa de basura. (Bolsa negra).
b. Se disponen tres recipientes (balde o pozeta), organizados así: el primero con solución detergente (ver cuadro de programa de Limpieza y desinfección), el segundo con agua limpia para enjuague y el tercero con solución desinfectante (ver cuadro de programa de Limpieza y desinfección).
c. Sumergir la vajilla y/o utensilios en el primer recipiente con la solución jabonosa, se debe tener en cuenta la capacidad del recipiente, se empieza con los que tienen menos grasa, con la esponja sabra restriegue la vajilla o utensilio hasta retirar la grasa, garantizar el escurrido y cambiar el agua cada vez que sea necesario.
d. Pasar al segundo recipiente para enjuague, se debe asegurar de retirar adecuadamente el jabón, tener en cuenta el cambio del agua cada vez que sea necesario. Ubicar en el lugar correspondiente.
e. Registrar la actividad en el Registro de Limpieza y desinfección (Anexo 1.1)

1.5.9 Procedimiento de L&D de Frutas y Verduras y otras materias primas

En las áreas de producción de alimentos, la correcta manipulación de las materias primas es de vital importancia, ya que, si no se aplican oportunamente puede afectar la inocuidad del producto final, produciendo alteraciones en la salud de los consumidores.

Por lo tanto se realiza un programa o manual donde encontramos una serie de normas de obligatorio cumplimiento referente al capítulo REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, derivada del Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, haciendo énfasis en el manejo de materias primas que se consideren que pueden generar riesgo a la salud de los consumidores por una manipulación inadecuada.

Para garantizar la efectividad de las operaciones de limpieza y desinfección es necesario cumplir con todas las normas establecidas en este documento.

El lavado de materias primas es una etapa del proceso en el cual se eliminan los residuos de suciedad y tierra que quedan de la etapa de pre-limpieza con ayuda de agua. El lavado es básico para garantizar la eficiencia del desinfectante ya que si en el alimento quedan residuos de tierra y suciedad éste no va a actuar y por lo tanto el alimento no va a ser inocuo.

Las frutas y verduras con superficie rugosa deben lavarse con un cepillo exclusivo para tal fin, para remover toda la suciedad visible, ya que de la calidad inicial del lavado de la materia prima depende la eficacia de la desinfección.

A continuación se relacionan alimentos que se procesan en LA MAMONA S.A.S y que requieren desinfección: Estos alimentos deben someterse a desinfección para eliminar de forma considerable los microorganismos presentes en su parte externa o en su empaque (leche bolsa), para evitar que dichos microorganismos se propaguen hacia el interior del producto: Frutas, Verduras, Huevos, Leche

Fruta: La fruta debe lavarse individualmente bajo el grifo de agua frotando fuertemente, luego sumergirla en el agua con el desinfectante el tiempo recomendado, según cuadro de limpieza y desinfección (Anexo 1.2) y finalmente acabar eliminando el desinfectante bajo un chorro de agua.

Verduras: como acelgas, espinacas, habas, arveja, zanahoria, habichuelas, coliflor, brocolli, para preparaciones calientes no requieren de desinfección.

La lechuga el tomate, el pimentón y todas las verduras que se consumen en crudo se deben desinfectar (ver cuadro de limpieza y desinfección, Anexo 1.2).

Huevos: Retirar suciedad de la cáscara y enjuagar. Desinfectar según cuadro de limpieza y desinfección, Anexo 1.2., dejando los huevos en recipiente plástico y limpio, con solución desinfectante durante el tiempo establecido. Retirar la solución desinfectante y se lava a chorro.

Leche: Evitar la ruptura de la cadena de frío, garantizar la integridad del producto que no presente perforaciones, enjuagar a chorro, sumergir en la solución desinfectante (ver cuadro de Limpieza y desinfección, Anexo 1.2).
Para todos los casos, registrar la actividad en el Registro de Limpieza y Desinfección (Anexo 1.1)

1.5.10 Procedimiento de L&D de Superficies

Este procedimiento de limpieza y desinfección aplica para todas las superficies a continuación se mencionan:

- Paredes
- Mesones
- Tapas laterales de equipos
- Puertas de nevera y cuartos fríos
- Hornos
- Ollas y fondos
- Sartenes
- Termos
- Bandejas
- Paredes y puertas de sanitarios
- Paredes y puertas de centros de acopio de residuos sólidos
- Paredes y puertas de bodegas de almacenamiento de materias primas.

Pasos:

a. Retirar capas gruesas de suciedad, polvo y grasa
b. Preparar la solución jabonosa (ver cuadro de Limpieza y desinfección).
c. Humedecer la superficie.
d. Restregar la superficie con ayuda de paño abrasivo o sabra, con cepillo hasta retirar los excesos de suciedad y grasa.
e. Enjuagar con abundante agua o si se requiere pasar una toalla humedecida con agua; se debe verificar que no queden residuos de jabón en la superficie.
f. Esparcir o aplicar solución desinfectante. (ver cuadro de Limpieza y desinfección).
g. Dejar actuar el desinfectante durante el tiempo establecido en el Programa de Limpieza y desinfección (Anexo 1.2)
h. Registrar la actividad en el Registro de Limpieza y Desinfección (Anexo 1.1)

1.5.11 Procedimiento de L&D de Pisos

La limpieza y desinfección se debe efectuar en todos los pisos de las diferentes áreas de LA MAMONA S.A.S.

- Área de producción
- Área de almacenamiento
- Área de servicio (salón)
- Áreas de saneamiento (sanitarios, centro de acopio de basuras)
- Patio.

a. Barrer toda el área asegurando de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos o estibas.
b. Acumular todos los residuos en un solo sitio.
c. Con recogedor llevarlos a la caneca con la bolsa que le corresponda (según procedimiento de manejo de residuos sólidos).
d. Preparar la solución jabonosa en un balde y humedecer el piso con ella.
e. Refregar el piso con cepillo o con escoba de cerdas duras hasta retirar la mugre, tierra y grasa adherida al piso.
f. En caso de que el área no cuente con desagüe o sifón, usar un balde con agua limpia y con la ayuda de un trapero secar la solución dispuesta en el piso. Enjuagar el trapero en el balde con agua y cambiar el agua cada vez que considere que el agua está muy sucia o con demasiado jabón.
g. En un balde preparar la solución desinfectante, (ver cuadro de Limpieza y Desinfección, Anexo 1. 2).
h. Humedecer el trapero con la solución desinfectante y pasarlo por el área que ya está limpia; dejar.
i. Cabe mencionar que si el área cuenta con suficientes desagües y sifones, se debe enjuagar con suficiente agua limpia y escurrir los excesos de agua con ayuda de un haragán.
j. Registrar la actividad en el Registro de Limpieza y Desinfección (Anexo 1.1)

1.5.12 Procedimiento de L&D de Recipientes o canecas para residuos

a. Retire todos los residuos sólidos y líquidos
b. Preparar solución jabonosa, según Cuadro de Limpieza y Desinfección, Anexo 1.2
c. Aplicar solución jabonosa y restregar las paredes con cepillo o escoba de cerdas duras
d. Con abundante agua retirar la solución jabonosa
e. Desinfectar por aspersión, según cuadro de limpieza y desinfección; aspersar toda la superficie de los recipientes y no enjuagar
f. Registrar la actividad en el formato Anexo 1.1

1.5.13 Procedimiento de L&D de Tanques aéreo y subterráneo

a. Vaciar el tanque semanalmente
b. Retirar los sedimentos
c. Preparar solución jabonosa, según cuadro de Limpieza y Desinfección (Anexo 1.2)
d. Restregar todas las superficies con ayuda de cepillo o escoba de cerda dura, haciendo énfasis en los espacios muertos
e. Enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la solución jabonosa
f. Preparar solución desinfectante, según cuadro de Limpieza y desinfección (Anexo 1.2)

g. Esparcir por las superficies la solución desinfectante y dejar actuar por 20 minutos
h. Enjuagar con suficiente agua potable
i. Para el caso del tanque aéreo o elevado, abrir la válvula o llave para desinfectar las instalaciones internas
j. Registrar la actividad en el Registro de Limpieza y Desinfección (Anexo 1.1)

1.5.14 Procedimiento de L&D de Alacena

a. Desocupe totalmente la alacena
b. Retire posibles restos de comida que haya
c. Con sabra humedecida con solución jabonosa, restr todas las paredes
d. Con toalla limpia retirar toda la solución jabonosa
e. Desinfectar la alacena por aspersión de solución desinfectante, según Cuadro de limpieza y desinfección, Anexo 1.2.
f. Realizar esta actividad una vez por semana, o antes si es requerido.
g. Registrar la actividad en el Registro de Limpieza y Desinfección (Anexo 1.1)

1.5.15 Procedimiento de L&D de Baños

A los baños se les hace una limpieza superficial en la mañana y al medio día. Esta actividad se basa en trapeado de piso, limpieza de espejos y de inodoro, aplicación de ambientador, desocupado de papeleras. Al final del día se hace limpieza profunda, como se menciona a continuación:

a. Preparar solución jabonosa, según cuadro de limpieza y desinfección, Anexo 1.2
b. Esparcir esta solución por el piso y restriegue con escoba o cepillo.
c. Aplicar esta solución en los inodoros y restregar con cepillos o con “churrusco” la parte interior y exterior de los mismos y el tanque del inodoro
d. Limpiar espejos con ayuda de trapo limpio
e. Retirar la solución jabonosa con agua limpia
f. Aplicar ambientador líquido en el piso e inodoro
g. Secar el piso del abaño, con ayuda de trapero
h. Cambiar la bolsa de las cestas para papeles
i. Registrar la actividad en el formato “Registro de Limpieza y Desinfección de áreas e instalaciones Anexo 1.1”

4. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

3.1 Introducción

En los diferentes ambientes dentro de los establecimientos de preparación de alimentos se crean hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su respectiva reproducción.

Es por ello, que en el presente programa se pretende estandarizar algunos procedimientos relacionados con la clasificación, presentación y tratamiento de los residuos sólidos generados en las diferentes instituciones donde se preparan los alimentos, así mismo de la adecuada evacuación de las aguas residuales.

3.2 Objetivo

Establecer un conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos dentro del Asadero La Mamona S.A.S el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, disposición final y que disminuyan los factores de riesgo para la inocuidad del alimento.

3.3 Responsables

Cada área de la empresa es responsable de una correcta separación en la fuente de los residuos generados: Cocina, Asado o Producción, Bar, Administrativo y Sala (chef, auxiliares de cocina, asadores, auxiliares de asadores jefe de meseras, meseras, barman, secretaria), depositan los residuos según la clasificación establecida

3.4Términos y Definiciones

- Residuo: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido, semisólido, líquido o gaseoso resultante del consumo o uso de un bien en

actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

- Residuo Sólido: Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.
  Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos, entre otros, aquellos provenientes del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles.

- Residuo Líquido: Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores-
- Residuos especiales: son objetos, elementos o sustancias que se abandonan, botan, desechan, descartan o rechazan y que por su naturaleza, uso, contacto, cantidad, concentración o características son infecciosos, tóxicos, combustibles, inflamables, explosivos, corrosivos, radiactivos, reactivos o volatilizables y pueden causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana.
- Reducir: Evitar o minimizar la producción de residuos, usando racional y eficientemente los recursos e insumos en nuestras actividades.
- Reutilizar: Es devolver a los residuos su potencial de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin requerir procesos adicionales de trasformación.
- Reciclar: Es recuperar aquellos residuos que mediante su reincorporación como materia prima o insumos sirven para la fabricación de nuevos productos.
- Separación en la Fuente: Es la clasificación de los residuos en el sitio donde se generan para su posterior eliminación y/o aprovechamiento (Código de colores e identificación).
- Basura: Son los desperdicios que tira el hombre, resultado de su producción y su consumo y que no es peligroso ni susceptible de aprovechamiento.
- Aprovechamiento: Es el proceso mediante el cual, a través de una gestión de los residuos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

3.5 Normas

Ley 9 de 1979, Código sanitario nacional, Ministerio de Salud.

Decreto 3075 de 1997, Regula todas las actividades de fabricación.

Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones; modifica parcialmente el Decreto 3075 de 1997

Resolución 1074 de 1997, Por el cual se establecen estándares ambientales en materia de vertimientos.
Decreto 1076 de 2015, Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible

3.6 Desarrollo:

Diagrama de Flujo

	Recepción de la materia Prima
	Pre alistamiento (Lavado y pelado de la materia prima)
	Preparación de los ingredientes y las materias primas
	Mezcla de ingredientes
	Elaboración en caliente y o en frio de ingredientes

	Suministro de alimentos
	Lavado de equipos y utensilios

2.7 Etapas para la gestión de manejo de los residuos solidos

ENTRADAS	ACTIVIDAD	SALIDAS
Materias primas	Recepción (compras y selección) de materias primas	Residuos de excedentes de materias primas o en mal estado
Latas, bolsas plásticas, cajas de cartón, recipientes de vidrio y plástico	Almacenamiento de materias primas	Residuos de bolsas plásticas, cajas de cartón, recipientes de vidrio y plástico
Consumo de agua para lavar los Alimentos	Acondicionamiento de materias prima (pelado, lavado, desinfección, descongelado)	Vertimientos de lavado de vegetales y otros alimentos
Consumo de agua para hervir, cocinar (gas natural)	1. Elaboración en frío (ensaladas, aderezos, jugos) 2. Elaboración en caliente (cocción)	1. Residuos de sobrantes de alimentos y materias primas. 2. Residuos de aceites y mantecas usadas en frituras, Emisiones de vapores.
Consumo de energía en refrigeración, congelación para almacenamiento	Almacenamiento de alimentos	Residuos alimentos en mal estado.
Servicios	Atención al cliente (servido)	Residuos de uso (empaques, envases, servilletas, palillos, vasos)
Consumo de agua en limpieza de equipos, utensilios	Lavado y desinfección de	Residuos de restos y sobrantes de comidas, Vertimientos de lavado de

y áreas, uso de detergentes y desinfectantes	equipos, utensilios y áreas	vegetales y otros alimentos

2.8 Tipos de residuos

- **Biodegradables:** restos de alimentos.
- **Inertes:** icopor, papel.
- **Ordinarios:** toallas de papel, madera, papel higiénico.
- **Peligrosos:** Agentes Químicos, limpiadores y desinfectantes, insecticidas, pinturas.

2.9 Separación en la fuente para reciclar los residuos:

La Mamona SAS hace separación en la fuente de los residuos generados, de dos formas: Orgánicos e Inorgánicos. Todo el personal es conocedor de este tipo de clasificación y así lo hace. Cada caneca cuenta con una bolsa para facilitar la disposición final de los residuos.

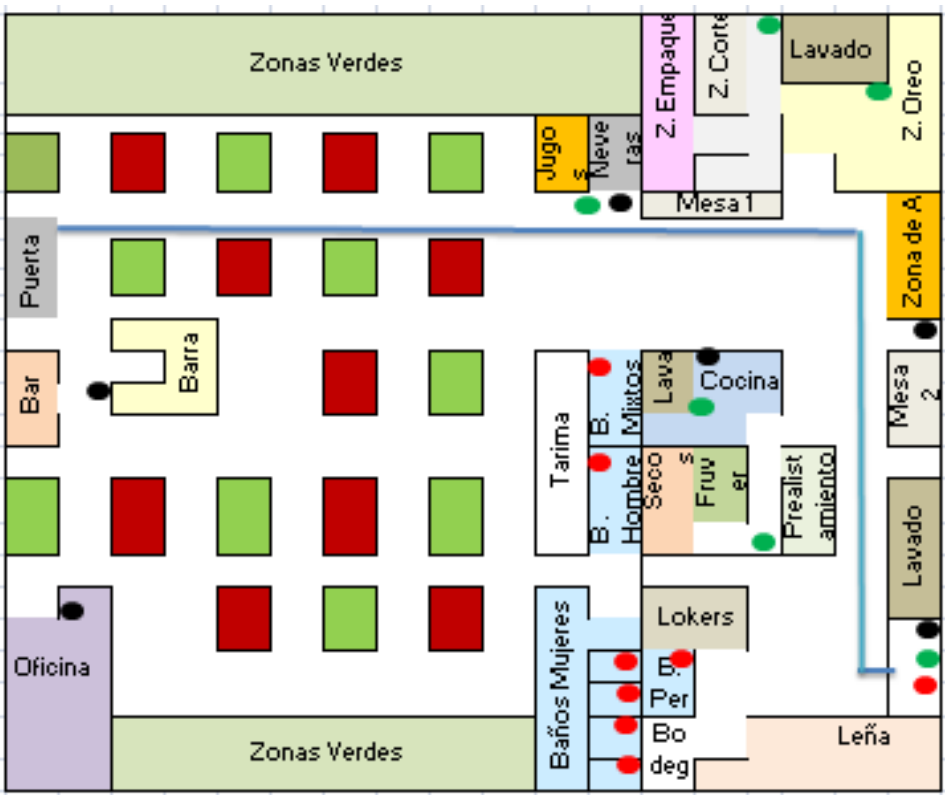
2.9.1 **Orgánicos:**

Residuos de alimento: Residuos de excedentes de materias primas o en mal estado, cáscaras del pelado de frutas y verduras, restos de comida dejada por los usuarios, sobrantes del pre-alistamiento, aceites de frituras.

2.9.2 **Inorgánicos:**

Plásticos, vasos, garrafas, latas, cartón, papel de oficina, vidrios, Ordinarios e inertes servilletas, empaques de papel plastificado, icopor, Papel higiénico, toallas higiénicas, infectados (materiales de curación, gasas, algodones, elementos infectados)

Plano de áreas la mamona S.A.S – PUNTOS DE RESIDUOS



2.10 Disposición final

Todos los Residuos, Orgánicos e inorgánicos generados se van depositando en recipientes por separado y tres veces al día son llevados a un sitio temporal de almacenamiento, ubicado en la parte posterior del establecimiento donde no representan peligro para la inocuidad de los alimentos.

Los orgánicos son entregados al final del día a una persona particular, quien los usa para producción de abonos y alimentación de animales. Mamona SAS hacer firmar un compromiso de manejo adecuado de estos residuos para evitar cualquier uso que ponga en peligro el ambiente o los seres humanos. (Ver anexo 2.1)

En cuanto a los residuos inorgánicos, son entregados al carro recolector de la empresa de Aseo de la ciudad de Yopal, quien hace el recorrido todos los días.

2.11 Formatos para el control de los residuos generados

Ver anexos 2**.**

En el Anexo 2.1 se observa el formato de compromiso de manejo de residuos

En el Anexo 2.2 se observa el formato cuyo objetivo es llevar registro de supervisión diaria para verificar que se le esté dando un adecuado manejo a los residuos y se cumpla a cabalidad con el procedimiento. En la casilla verificación de este formato debe firmar la persona que hace la auditoría o revisión sobre la clasificación de los residuos.

2.12 Plan de contingencia ante la eventualidad de no recolección oportuna de los residuos

- Agotamiento por deficiencia en la programación de bolsas plásticas: se tiene ordenado la compra inmediata por caja menor.
- En caso de no haber recolección de residuos por parte de la empresa recolectora del Municipio o por parte de la persona que recoge los orgánicos, La Mamoma SAS tiene contemplado entregar los residuos a una empresa especializada, debidamente autorizada que cuenta con la licencia y permisos ambientales para el manejo de residuos, quien los lleva y dispone en Casacajar.

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



3.1 Introducción

El objetivo de este manual es establecer una serie de normas o disposiciones que forman los lineamientos del Programa de Control de Plagas (PCP) de LA MAMONA S.A.S, con el cual se pretende prevenir el ingreso del insectos, roedores y otros animales de la planta, ya que la evidencia o existencia de plagas en un Centro de Acopio se considera como una de las violaciones más serias de sanidad.

Para lograr la aplicación efectiva del Programa de Control de Plagas se requiere no solo una planta construida apropiadamente, sino también que se cumpla con medidas de higiene en el interior de la misma y alrededores. Una planta debidamente higienizada y con predios o alrededores bien limpios, se convierte en un lugar inhóspito para cualquier tipo de plaga.

3.2 Objetivo

Establecer las medidas necesarias para evitar que las plagas afecten la inocuidad de los alimentos

3.3 Responsables

3.3.1 Empleados:

- Dar aviso si observan la presencia de alguna plaga dentro de la zona de procesos.
- Realizar una correcta limpieza y desinfección de áreas para evitar que las plagas sean atraídas hacia las zonas de proceso.

3.3.2 Administración:

- Tomar las medidas físicas o químicas necesarias para el control de vectores
- Garantizar la empresa para el control de plagas.
- Proporcionar los elementos necesarios para el control de vectores
- Asignar a la (s) persona (s) que se encarguen de realizar las inspecciones de control de vectores

- Brindar capacitación al personal en control de plagas

3.3.3 Empresa experta en control de vectores:

- Hacer el control eficaz de vectores
- Generar el certificado correspondiente

3.4 Términos, definiciones y conceptos teóricos

3.4.1 Roedores

La multiplicación de las ratas y ratones depende de la comida y los refugios asequibles. Por ello, la única y duradera solución en el control es la eliminación de las fuentes de comida y los refugios. La evidencia de roedores debe ser eliminada como parte del programa de control que controle la aparición de nuevas infestaciones.

Características que se deben saber sobre los roedores:

- Pueden entrar por un agujero de 1.25 cm
- Caminan horizontalmente y trepan verticalmente en alambres
- Trepan por el exterior de las tuberías verticales con un diámetro no mayor a 75cm de la pared u otro soporte continuo.
- Trepan por la parte interior de las tuberías de diámetro no mayor de 10 cm y no menos de 1.25 a 2 cm de diámetro
- Saltan de 0.5 a 1m horizontal o verticalmente.
- Caen desde 15m de altura sin matarse.
- Se entierran hasta una profundidad de 1.2 m.

3.4.4 Insectos y voladores

Los insectos pérdidas directas considerables a los alimentos almacenados o materias primas así como también causan daños a los recipientes. La contaminación del producto terminado por los insectos, sus partes corporales y sus excrementos, es también una posibilidad si esta presente una infestación de insectos.

3.4.3 Cucarachas

El mejor lugar es ambientes con aire húmedo tales como hoteles, restaurantes, cocinas, hospitales, viviendas, plantas procesadoras de alimentos, supermercados, almacenes, barcos etc. Las cucarachas evitan la luz y durante el día se mantiene ocultas, viven en rincones oscuros, fisuras y los rincones más sucios. Las cucarachas llevan frecuentemente salmonellas en su tobo digestivo y juegan un papel en las

intoxicaciones de origen bacteriano. Las cucarachas son omnívoras, pero tiene especial predilección por alimentos ricos en almidón, azúcar, carne, productos lácteos y vegetales.

Su metamorfosis es gradual (huevo, ninfa, adulto), las hembras ponen huevos en estuches (ootecas), de las que salen ninfas algunas pueden volar. Estas poseen altísima capacidad de invasión, colonizan cualquier ambiente.

Las cucarachas son nocturnas, buscan su alimento por la noche, sus cuerpos aplastados les permiten vivir en grietas muy estrechas les gusta el calor, encuentran su alimento por olor y comen cualquier cosa, textiles, madera, cartón, cal de pared, libros y la mayoría de los productos alimenticios. El daño ocasionado lo causan no solo lo que se comen sino lo que estropean, ya que dejan sus excrementos en los alimentos
Transmiten enfermedades como Disentería, Lepra, fiebre tifoidea, Salmonelosis.

3.4.5 Moscas

Las moscas son artrópodos del orden de los colópteros, los insectos más importantes desde el punto de vista sanitario; se caracterizan por poseer:

a. Un par de alas membranosas y transparentes detrás de las cuales hay un par de pequeñas estructuras, semejantes a pequeños ramitos denominados balancines que son coordinadores de vuelo.
b. Cabeza ancha y voluminosa, la mayor parte de la cual está ocupada por los ojos y las alas mencionadas.
c. Abdomen ovalado
d. Tamaño comprendido entre 12 y 25 mm par los de menor tamaño.

Dentro de los hábitos domésticos de este insecto se encuentra que está dotado de un buen olfato que le permite localizar fácilmente elementos orgánicos que constituyen su alimento, su aparato bucal, esta membrana está perfectamente adaptada para explorar la superficie de los objetos y alimentos: Succionar alimentos líquidos en suspensión, gracias a los conductos capilares abiertos, vomitar el contenido digestivo que tiene el aspecto de pequeñas manchas de color café y cuya finalidad es la de disolver los alimentos sólidos.

3.5 Medidas de control

Las medidas Permanentes de Control de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la planta, con acciones y actividades de tipo físico (ubicación de mallas de angeo,

taponamiento de posibles entradas o guaridas de plagas, diseño e implementación de un programa de Limpieza y Desinfección) y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar a través de controles químicos. LA MAMONA S.A.S hace énfasis en el control de tipo Preventivo. Se toman las siguientes medidas:

3.5.1 Medidas Preventivas

- Proteger todas las aberturas del edificio (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico.
- Mantener todas las paredes con aislantes cubiertas y selladas.
- Proteger el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano.
- Instalar láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior de la planta.
- Preferiblemente puertas de ingreso a la planta con cerrado en forma automática (brazos de auto cierre).
- Colocar cortinas plásticas o cortinas de aire en las puertas.
- Mantener el orden dentro y fuera de la planta, todo el tiempo.
- Mantener la planta libre de perros, gatos o cualquier otro animal.
- Aplicar buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas y producto terminado.
- Mantener recipientes de materias primas y/o productos terminados bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente, no permitir desechos de comida en el piso para evitar atraerlos.
- Tener buena iluminación
- Mantener recipientes de residuos tapados y lavarlos permanentemente.
- Eliminar lugares aptos para albergar plagas, como esquinas oscuras, equipos y elementos en desuso., acumulaciones de basura o materiales.
- Eliminar paredes y techos falsos
- Mantener equipos alejados de paredes
- Hacer inspecciones semanales para detectar si hay presencia de excremento u orina, usar formato Control de vectores (Anexo 3.1). Si se observa un buen comportamiento, se pueden hacer quincenales o mensuales, esto depende los resultados de las revisiones semanales.

3.5.2 Medidas correctivas

Si las medidas preventivas no son suficientes, LA MAMONA SAS acude a control correctivo a través de la empresa XXXXX. Dicha empresa emite un certificado del control de plagas que realice y aporta fichas técnicas de productos usados para el control. El control se debe hacer al menos tres veces al año; sin embargo, la empresa XXXXX determina la periodicidad de las fumigaciones, según el análisis que realice en el entorno. En el Anexo 3.2 se observa el formato para el control de las fumigaciones.

Estas medidas correctivas se deberán regir por los siguientes lineamientos técnicos

- Colocar trampas con cebo, seguras y bien cerradas, en la parte externa de la planta y al lado de afuera de las paredes de la planta.
- Colocar sistemas de electrocución de insectos.
- Colocar trampas mecánicas para roedores a cada lado de las puertas de entrada y en la parte interior de la planta. También en zonas de almacenamiento de la planta.
- Guardar en lugares cerrados, separados del área de proceso, bien identificados los pesticidas y rodenticidas. No usar en áreas internas de la planta.
- En el interior de la planta utilizar trampas adhesivas de papel "gatos de papel".
- Después de una fumigación lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento de alimentos.
- Para el control de moscas colocar cintas adhesivas o trampas de feromonas en el interior de la planta, remplazándose con frecuencia.

3.5.3 Medidas de control para Roedores

- **Eliminación de refugios de roedores:**

- Limpiar todos los refugios que ofrecen la posibilidad de lugares de escondite.
- Reemplazar los cimientos inadecuados con cemento o ladrillo que sean de 1 m adentro del suelo y 30cm arriba. Se pueden utilizar láminas metálicas galvanizadas de medidas Nº 24 ò de cemento en lugar de cimientos profundos, para detener a los roedores.
- Colocar collares metálicos en alambres, tuberías, etc.; para impedir que trepen los roedores.
- Hacer inspecciones regularmente para observar que ninguna construcción nueva, alteración o daño permita el refugio de roedores.
- Evitar desperdicios acumulados y acumulaciones de cajas, madera, equipos gastados, maleza, etc.
- Las estructuras de los refugios de los roedores incluyen paredes dobles espacios debajo de los pisos; espacios libres entre las losas de pisos, escaleras cubiertas, tuberías, agujeros en forma de caja, pisos altos y enrejillados, bajo gavetones, gabinetes, bajo maquinaria, pisos falsos, pilas de basura, equipo en desuso, caja, sacos, etc.

- **Envenenamiento:**

Los venenos y equipos utilizados con los roedores deben rotulados y guardados en cuartos cerrados o en gabinetes.

- **La selección del cebo:**

- Es importante ya que la preferencia de los roedores por la comida varía con el tiempo, la localidad y las especies. Algunas veces, para compensar las deficiencias de dieta al cebo debe contrastar con comida disponible.
- Mientras menos comida haya disponible mayores son las probabilidades de que los roedores tomen el cebo. Algunos cebos favoritos: nueces, jamón, carne cruda, pan de pasas, granos, donas frutas, pescado, etc. El queso no es usualmente efectivo excepto para los ratones.
- Tener cuidado en la colocación de los cebos para evitar la contaminación de alimentos en la planta. Los roedores deben llevar los cebos sólidos a una distancia corta y votarlos, el agua envenenada puede ser derramada.
- Rotar los cebos y los venenos deben para evitar que desarrollen tolerancia a los venenos.
- Los cebos húmedos que puedan descomponerse deben reemplazarse diariamente. Los cebos secos como los cereales, no deben tocarse punto aparte.
- Colocar el cebo envenenado a lo largo de los lugares donde pasa los roedores, cerca de los refugios y en otros lugares frecuentados por los roedores. Nunca colocare en cebo sobre anaqueles.
- Colocar cebo dentro de cajas con agujero pequeño para evitar que sea esparcido o sea alcanzado por animales domésticos.
- A Procurar los sebos frescos, que les gusta más a los roedores.
- Es conveniente cebar durante el primero, tercero y quinto días y durante el sexto día se reemplaza por el cebo envenenado. En el octavo día el cebo envenenado se recoge así como las ratas muertas.
- Los cebos viejos deben enterarse o incinerarse a una profundidad de 90 cm.
- Se debe llevar un registro número y localización de cebos envenenados para evitar que sean pasados por alto y para que pueda determinarse el número de cebos tomados.
- El Anexo 3.3 muestra el formato para el control de los cebos ubicados en la planta

- **Trampas:**

- Colocar trampas requiere más tiempo que los venenos. Las trampas deben limpiarse regularmente y guardarse en buenas condiciones. Las trampas deben colocarse cerca de las paredes, de los refugios, detrás de las cajas, etc.
- Se debe mantener un registro de las trampas y roedores capturados.
- Las trampas deben colocarse al atardecer y revisadas, recogidas y recebadas al día siguiente.
- Poner trampas por tres noches consecutivas, luego desarmarlas y esperar una semana antes de ponerlas nuevamente.
- La empresa externa coordina esta actividad

3.5.4 Medidas de control contra insectos

- Eliminar los espacios muertos en los edificios como lo son: paredes dobles, pisos o entretechos, cuartos o espacios bajo escaleras, espacios atrás y al lados de armarios, bajo las plataformas de carga, en los espacios de las puertas corredizas, etc.
- Ubicar cedazos en puertas ventanas y agujeros, etc.
- Proteger con corrientes de aire fuertes las aberturas de las puertas donde no se pueda poner cedazo.
- Facilitar la limpieza e inspección de todas las áreas donde haya maquinaria.
- Eliminar por fumigación o algún tratamiento de insecticidas todo insecto que permanezca después de la limpieza.
- Almacenar materiales o equipo retirados de las paredes y esquinas para facilitar la inspección.
- Evitar el almacenaje de varias clases de alimentos.
- Rechazar materias primas infectadas en la recepción

3.5.5 Otras medidas generales

1. **Supervisiones a los alrededores de la planta:**
   - Control de infestaciones por aves, roedores o insectos
   - Control de maleza y drenaje del terreno
   - Control sobre el manejo y Disposición de Desechos (Basura y aguas residuales)
   - Control de Acumulación de materiales en desuso.
   - Hacer revisiones permanentes para detectar posibles grietas o formación de orificios en paredes, techo y/o piso
   - Realizar y documentar inspecciones, una vez por semana, usando del formato de control de vectores. Ver anexo 3.1

2. **Supervisiones dentro de la planta:**

   - Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
   - Detectar infestaciones por aves, roedores o insectos.
   - Realizar correcta disposición de basura y aguas residuales.
   - Realizar y documentar inspecciones, una vez por semana
   - Diariamente realizar una inspección de Saneamiento a nivel general, usando el Registro supervisión Saneamiento, Anexo 3.4

3. **Actividades sobre el personal**
   - Capacitar al personal en el Control de Plagas.
   - Conocer directrices sobre guardar pertenencias de los empleados

- Supervisar hábitos de higiene del personal
- Supervisar actos de manejo de residuos
- Colaborar a empresa de control de plagas en la ejecución de la actividad
- Aportar los elementos necesarios para el control de plagas

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

4.1 Introducción

El agua es un insumo fundamental en todos los procesos de preparación de alimentos, pues, de no controlar sus características, tanto microbiológicas como físico-químicas, podrían ser causal de afectación a la inocuidad de los alimentos o a la salud del consumidor.

De esta manera, LA MAMONA SAS consciente de esta responsabilidad, toma diversas medidas, las cuales son objeto de este programa.

4.2 Objetivo

Garantizar el adecuado suministro de agua para la ejecución de todas las actividades asociadas a la preparación de los alimentos en La MAMONA SAS.

4.3 Responsables

Administración: garantizar agua de la calidad y características apropiadas para la preparación de los alimentos y las actividades de limpieza y desinfección.

Personal. Dar uso adecuado al agua para la preparación de los alimentos y las actividades de limpieza y desinfección.

4.4 Términos y definiciones

Análisis Fisico-químico del agua: aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

Calidad del agua: Conjunto de normas organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas que debe contener el agua potable

Cloro residual libre: porción que queda en el agua después de un periodo de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ión hipoclorito.

UFC: unidades formadoras de colonias

pH: potencial de hidrógeno. Es el coeficiente que indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa, en este caso el agua.

Características microbiológicas: criterio **microbiológico** para un alimento que define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos parásitos en una muestra.

Características físicas: aquellas que se consideran por la apariencia y que se pueden percibir por los sentidos.

Características químicas: Se relacionan con los compuesto químicos disueltos en el agua y que pueden modificar sus propiedades.

4.5 Fuentes de abastecimiento o captación de agua

El agua que Utiliza LA MAMONA SAS para las labores de limpieza y desinfección de equipos, superficies y materias primas es la suministrada por el acueducto de Yopal. La preparación de los alimentos se realiza con agua potable tratada suministrada por la empresa AQUAREL SAS

4.6 Caracterización del agua

4.6.1 Características físicas: el agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos permisibles para cada una de las características físicas que se mencionan a continuación:

Características	Expresadas como	Valor máximo permisible
Color aparente	Unidades de platino Cobalto (UPC)	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

Potencial de Hidrógeno: el valor del potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano debe estar en entre 6,5 y 9,0.

4.6.2 Características químicas de sustancias que tienen implicaciones sobre la salud humana

Elementos, compuestos químicos y mezclas compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana	Expresadas como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Carbono orgánico total	COT	5,0

Nitritos	NO-2	0,1
Nitratos	NO-3	10
Fluoruros	F	1,0

4.6.3 Características microbiológicas: éstas deben enmarcarse dentro de los siguientes valores máximos permisibles desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 UFC ó 1 microorganismo en 100 ml de muestra:

Técnica utilizada	Coliformes totales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/ 100 ml	0 UFC / 100 ml
Enzima sustrato	< 1 microorganismo en 100 ml	< 1 microorganismo en 100 ml
Sustrato definido	0 microorganismos en 100 ml	0 microorganismos en 100 ml
Presencia - Ausencia	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

4.7 Control de las características del agua para los procesos de LA MAMONA SAS

LA MAMONA SAS solicita mensualmente los resultados microbiológicos del agua en botellón que se utiliza para las preparaciones, a la empresa que la proporciona. Asimismo solicita semestral mente los resultados físico-químicos de la misma agua

En cuanto al agua del acueducto que se utiliza para las actividades de limpieza y desinfección, se toman muestras microbiológicas trimestrales a través del laboratorio xxxxxxxxx; y semestralmente se toman muestras para análisis fisicoquímicos a través del mismo laboratorio.

Lo anterior para garantizar la calidad del agua con la cual se preparan los alimentos y se realizan las actividades de limpieza y desinfección, logrando con esto proteger la inocuidad de los alimentos preparados.

4.8 Garantía del suministro de agua para todos los procesos: LA MAMONA SAS cuenta con un tanque subterráneo de almacenamiento de agua, con capacidad de 5.000 litros, cantidad necesaria para para garantizar todos los procesos de limpieza y desinfección requeridos para proteger la inocuidad de los alimentos a preparar y entregar. El agua del tanque subterráneo es bombeada a un tanque aéreo plástico de con capacidad de 1.000 litros; estos dos tanques son objeto de limpieza y desinfección como se describe en el programa de Limpieza y Desinfección de este Plan.

4.9 Planes de contingencia

* En caso de racionamiento de agua por parte de la empresa de acueducto, LA MAMONA SAS, solicita a la empresa de acueducto el abastecimiento de agua a través de carrotanques.

* En caso de resultados “No Aceptable” para muestreo microbiológico del agua por parte del Laboratorio, se debe realizar una supervisión de inmediato para determinar los factores causantes, tomar los correctivas y efectuar un nuevo muestreo.

5. SUBPROGRAMA DE HIGIENE PERSONAL

5.1 Introducción

El ser humano es portador de gérmenes que puede llegar a perjudicar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria. De esta manera, es necesario que los

manipuladores de alimentos y lis visitantes cumplan una serie de requisitos cuando estén en las zonas de preparación de alimentos o donde se almacenan.

De esta manera, se pretende establecer una serie de normas o disposiciones de acatamiento obligatorio que forman los lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura que se deben seguir en la empresa, a la hora de manipular alimentos preparados o materias primas.

Todo el personal que labora en La Mamona S.A.S, deberá conocer, entender y cumplir estas disposiciones con el fin de que el producto que dicha empresa procesa y comercializa, sea sano, seguro y cumpla con las expectativas de calidad que los clientes esperan. Asimismo, se deben dar a conocer a los visitantes y ser parte de control a la hora del ingreso a las instalaciones.

5.2 **Objetivo**

Definir las normas de comportamiento higiénico que deben cumplir los manipuladores de alimentos y visitantes en La Mamona SAS.

5.3 Disposiciones generales

5.3.1 Personal

Toda persona que ingrese a trabajar a La Mamona S.A.S y entre en contacto con las materias primas, producto terminado o materiales de empaque, equipos y utensilios, debe practicar y observar las medidas de higiene que a continuación se describen.

- **Control de Enfermedades**

  - Someterse a exámenes médicos, por lo menos una vez al año, o antes si es necesario. El médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
  - Las recomendaciones médicas deben ser acatadas por el empleado y por La Mamona SAS. Si hay recomendaciones médicas sobre algún tratamiento, éste se debe seguir y, al finalizar, volver al médico para que determine la idoneidad para manipular alimentos y emitir el concepto favorable.
  - En caso de que el empleado presente algún tipo de padecimiento respiratorio (resfriado, sinusitis, amigdalitis, alteraciones bronquiales, entre otras) y padecimientos intestinales como la diarrea o vómitos, deberá informarlo a su jefe inmediato y ser excluido temporalmente del proceso y reubicadas en otra labor

- Si el empleado ha sufrido algún tipo de lesión como cortadas, erupciones en la piel, quemaduras y otras alteraciones, éstas deberán ser comunicadas al jefe de inmediato, se excluido del proceso o tomar medidas estrictas antes de su re-ingreso, como vendajes impermeables y uso de guantes.
- La Mamona SAS es responsable de tomar todas las medidas necesarias que eviten la contaminación del alimento.
- En todos los casos, la ocurrencia del padecimiento o lesión deberá registrarse en la Hoja de Control de Enfermedades (Reg-HP.001, Inst-HP-001)Dicha hoja y su respectivo instructivo se encuentra en el anexo 1.

- **Uniformes**

El uniforme deberá traerse al trabajo dentro de una bolsa plástica limpia, no hacer uso del uniforme en la calle. Este uniforme debe someterse al lavado diario y debe ser de colores claros que permitan visualizar fácilmente la limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

- **Bata**

- Las batas que se utilizan deben preferiblemente ser de color claro y estar limpias al comienzo del día y mantenerse en estas condiciones. Las batas deberán lavarse diariamente y esto deberá hacerlo cada persona en su propia casa.
- Las batas deberán mantenerse en buen estado: sin presentar desgarres, falta de cierres, partes descosidas o presencia de huecos.
- En las batas no se permiten bolsillo que estén situadas más arriba de la cintura, para prevenir que los artículos que puedan encontrarse en ellas caigan accidentalmente en el producto.
- Cuando por el trabajo que se realiza, se espera que los uniformes, batas o ropa exterior se ensucien rápidamente, entonces se recomienda que se utilicen sobre estos, delantales plásticos para aumentar la protección contra la contaminación del producto.
- Estos delantales plásticos (peto) deberán lavarse diariamente al finalizar el turno, por ningún motivo deberán lavase en el suelo y una vez limpios deberán colocarse en un lugar específico mientras no se estén ocupando.

- **Cobertor para el cabello (gorro)**

Todo el personal que ingrese al área de proceso deberá cubrir su cabeza con una rencilla o gorra. El cabello deberá usarse de preferencia corto. Las personas que usan

el cabello largo deberán sujetarlo de tal modo que el mismo no se salga de la redecilla o gorra. Preferiblemente no se debe usar barba, bigote y patillas; pero en caso de usarlos, se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

- **Tapabocas**

Todo el personal que entre en contacto con productos, material de empaque o superficies en contacto con el alimento debe cubrirse totalmente la boca y la nariz con un tapabocas o mascarilla desechable con el fin de evitar la contaminación.

- **Guantes**

Si para manipular los alimentos o productos se requiere de guantes; éstos deben estar en buenas condiciones, limpios y desinfectados, los mismos pueden ser de látex (hule) vinil, etc. El uso de guantes no eximirá al empleado de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

- **Botas**

Solo se permite el uso de zapatos cerrados y de suela antideslizante, de preferencia botas. Los mismos deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones.

- **Limpieza Personal**

Todo el personal debe practicar los siguientes hábitos de hábitos de higiene personal:

- Darse un baño diario, antes de ir al trabajo.
- Usar desodorante y talco
- Lavarse los dientes
- Cambiarse diariamente la ropa interior
- Rasurarse diariamente, o usar protector especial para barba, bigote o patilla
- Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte.
- Se permite el uso de bigote siempre que se cumplan las siguientes condiciones: no más ancho que alrededor del borde de la boca, no debe extenderse más allá de los lados de la boca.

- **Manos**

Todo el personal debe lavarse correctamente las manos:

- Antes de iniciar labores
- Antes de manipular los productos
- Antes y después de comer
- Después de ir al sanitario

- Después de toser, estornudar o tocarse la nariz
- Después de fumar
- Después de manipular la basura
- En general, después de cambiar de actividad

Forma correcta de lavarse las manos

1. Humedezca las manos con agua
2. Cúbralas con jabón desinfectante
3. Frote sus manos entre sí, efectuando movimientos circulares por 15 a 20 segundos.
4. Frote bien sus dedos y limpie bien las uñas, debajo y alrededor de estas con la ayuda de un cepillo
5. Lave la parte de los brazos que está al descubierto y en contacto con los alimentos, frotando repetidamente.
6. Enjuague sus manos y brazos con suficiente agua
7. Escurra el agua residual
8. Seque las manos y los brazos con toallas desechables o secador de manos.

- **Conducta personal**

En las zonas donde se manipule alimentos o productos está prohibido todo acto que se pueda resultar en contaminación de éstos.

El personal debe evitar practicar actos que no son sanitarios tales como:

- Rascarse la cabeza y otras partes del cuerpo
- Tocarse la frente
- Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca
- Arreglarse el cabello, jalarse los bigotes
- Exprimir espinillas y otras prácticas inadecuadas y antihigiénicas tales como: escupir, etc.
- Si por alguna razón la persona incurre en algunos de los actos señalados anteriormente, debe lavarse inmediatamente las manos.
- El personal antes de toser, o estornudar deberá alejarse de inmediato del producto que está manipulando, cubrirse la boca y después lavarse las manos con jabón desinfectante, para prevenir la contaminación bacteriana.
- Es prohibido meter los dedos o las manos en los productos se éstas no se encuentran limpias o cubiertas con guantes, con el fin de no contaminar productos.
- Para prevenir la posibilidad de que ciertos artículos caigan en el producto, no se debe permitir llevar en los uniformes: lapiceros, lápices, monedas, etc.

Particularmente de la cintura para arriba. Si usa anteojos, estos deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

- Dentro del área de proceso queda terminantemente prohibido fumar, ingerir alimentos, bebidas, golosinas (chicle, confites, etc.), escupir.
- No se permite introducir alimentos o bebidas a la planta, excepto en las áreas autorizadas para este propósito (comedor)
- No se permite guardar alimentos en los armarios o lockers (casilleros) de los empleados.
- No utilizar joyas; aretes, cadenas, anillos, pulseras, collares, relojes, etc. Dentro de la planta
- No se permite el uso de maquillaje

- **Visitantes**

Los visitantes a las zonas de proceso, tanto externos como del personal administrativo deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas. La empresa debe garantizar este cumplimiento, dotando a visitantes de bata, gorro y tapabocas; exigiendo la limpieza de los zapatos antes de ingresar.

5.3.2 **Supervisión**

- La responsabilidad del cumplimiento, por parte del personal, de todos los requisitos señalados anteriormente deberá asignarse al responsable de cocina y a un encargado de la administración.
- Todas las disposiciones anteriores se refuerzan y recuerdan al personal mediante la colocación de rótulos colocados estratégicamente en ciertos lugares de la planta de proceso.
- Es esencial que todos los empleados estén conscientes de la Buenas Prácticas de Manufactura y las técnicas a emplear para proteger los productos de la contaminación bacteriana mientras realiza sus tareas.

6. Anexos

Anexos 1. Formatos del Programa de Limpieza y Desinfección

Anexo 1.1 Registro de Limpieza y Desinfección de Equipos e instalaciones

	REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS E INSTALACIONES	Código: Versión: 01 Fecha: 28-01-19

Mes: Año: Colque una X cuando realice la actividad.

Aspecto a Evaluar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Alacena																															
Canastillas																															
Canecas residuos																															
Congeladores																															
Cuarto frío																															
Espejos																															
Estibas																															
Estufas																															
Exprimidor eléctrico																															
Freidora																															
Frutas y verduras																															
Greca																															
Baños																															
Lavamanos																															
Lavaplatos (pocetas)																															
Licuadora																															
Mesas y sillas																															
Mesas de trabajo																															
Neveras																															
Paredes																															
Pisos																															
Puertas																															
Superficies																															
Techos																															
Utensilios de cocina																															
Verificación																															

Observaciones y acciones correctivas:

Anexo 1.2 Cuadro de limpieza y desinfección

CUADRO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

QUÉ LIMPIAR Y DESINFECTAR	Frecuencia	LIMPIEZA			DESINFECCIÓN		
		Producto	Dosificación	Tiempo Acci	Producto	Dosificación	Tiempo de Acción
Paredes, Puertas, ventanas y Techos	Semanal	Jabón en polvo sin aroma	Aplique una porción sobre esponja y restriregue	2-5 min	Germicida cuaternario	200 ml/ Lt agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Hipoclorito de Sodio al	4 ml /1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Cloruro de Benzalconio (CB)	2 gr x 1L agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Nevera, Cuarto frío, Congelador y Refrigerador	Semanal	Jabón en polvo sin aroma	Aplique una porción sobre esponja y restriregue	2-5 min	Germicida cuaternario	200 ml/ Lt agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Hipoclorito de Sodio al	4 ml /1 Litro Agua	Aplique sobre la superficie, deje actuar 10 a 15 min y retire antes de ingresar alimentos
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 g/ Lt agua	Aplique sobre la superficie y deje actuar 10 a 15 min y retire antes de ingresar alimentos
Aspersión en general	Diaria	N/A	N/A	N/A	Germicida cuaternario	100 ml/ Lt agua	Aplique por aspersión al ambiente y deje actuar permanentemente
					Hipoclorito de Sodio al	1 ml /1 Litro Agua	
					Cloruro de Benzalconio (CB)	0,5 gr / 1L agua	
Manos	Después de C/Activida	Jabón yodado	Puro	1 min	Jabón Líquido antibacterial	Puro	Refregar manos, uñas, codos con jabón, dejar aprox 60 seg y enjuagar con abundante agua.
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 g/ Lt agua	
Menaje, utensilios de cocina	Diaria	Jabón lavaloza	Aplique una porción sobre esponja y restriregue	2-5 min	Hipoclorito de Sodio al	1 ml /1 Litro Agua	Sumerja el menaje en la solución y deje actuar por cinco minutos, luego use
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 gl/ 1 Litro Agua	Sumerja el menaje en la solución y deje actuar por cinco minutos, luego use
Frutas y Verduras	Cada vez que se utilizan	Agua Potable	Lavar con abundante agua	2-5 min	Hipoclorito de Sodio al	1 ml /1 Litro Agua	Sumerja las frutas y verduras en la solución por 3-5 minutos, enjuague y sirva
					Cloruro de Benzalconio (CB)	0.5 g / 1 Litro de Agua	Sumerja las frutas y verduras en la solución por 3- 5 minutos, enjuague y sirva
Huevos	Cada vez que se utilizan	Agua Potable	Lavar con abundante agua	2-5 min	Hipoclorito de Sodio al	1 ml /1 Litro Agua	Sumerja los huevos por cinco minutos, enjueague y use
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 gl/ 1 Litro Agua	Sumerja los huevos en la solución por 5 minutos, enjuague y use
Hornos, licuadoras, Freidora, estufas, canastillas, canecas basura, greca, exprimidor eléctrico	Diaria	Jabón lavaloza	Aplique una porción sobre esponja y restriregue	2-5 min	Hipoclorito de Sodio al	4 ml /1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Germicida cuaternario	200 ml/ Lt agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 gl/ 1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Alacena, tanque	Semanal	Jabón lavaloza	Alacena: Aplique una porción sobre esponja y restriregue Tanque: esparcir solución	2-5 min	Hipoclorito de Sodio al	4 ml /1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Germicida cuaternario	200 ml/ Lt agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 gl/ 1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Vehículo	Diaria	Jaboón en polvo sin aroma	50 g/Lt agua	5-10 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25%	4 ml /1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Germicida cuaternario	200 ml/ Lt agua	
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 gl/ 1 Litro Agua	
Superficies, mesones, sillas, mesas, paredes	Diaria	Jabón en polvo sin aroma	50 g/Lt agua	2-5 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25%	4 ml / 1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
					Cloruro de Benzalconio (CB)	1 g/ Lt agua	
Baños	Diaria	Jabón en polvo sin aroma	Jabón en polvo sin aroma	2-5 min	Cloruro de Benzalconio (CB)	2 g/ Lt agua	Aplicar y dejar actuar permanentemente
					Hipoclorito de Sodio al	4 ml /1 Litro Agua	Aplicar y dejar actuar permanentemente

Anexo 1.3 Inspección de Limpieza y Desinfección

	INSPECCION LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Código: RLD02-01 Versión: 02 Página: 1 de 1

Mes: Año: Evalúe con **B** si está bien, con **M** si está mal. Si evalúa M, coloque las observaciones abajo

Aspecto a Evaluar	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1.Instalaciones Físicas																															
Patios y alrededores limpios																															
Drenaje																															
Tapas de drenajes colocadas																															
Pisos de entradas y alrededores																															
Canecas de basura,bolsa y tapa																															
Paredes																															
Techo																															
Ventiladores																															
2. Servicios Sanitarios																															
Lavamanos																															
Inodoro																															
Piso																															
Puertas																															
Dispensador de Jabón																															
Dispensador de Papel Higiénico																															
Toallas de papel																															
Espejos																															
Canecas de basura,bolsa y tapa																															
3. Atención en sala - Comedor																															
Mesas y sillas																															
Utensilios																															
Rejos y decoración Llanera																															
(Pc, Impresoras)																															
4. Área de Cocina																															
Mesas de trabajo																															
Utensilios																															
Pisos																															
Estufas																															
Paredes																															
Techos																															
Congeladores y Neveras Almacenamient																															
Pila de lavado																															
Zona de Residuos																															

Observaciones y acciones correctivas:

Anexos 2. Formatos del programa de Manejo de Residuos

Anexo 2.1 Formato de Compromiso de manejo de residuos

Anexo 2.2 Formato de control de clasificación de Residuos

	COTROL DE CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS	CÓDIGO	
		VERSIÓN	1
		FECHA	27/01/2019

ZONA	MES: _____ /DÍA																													
Zona de Producción (Cocina, empaque, pre-alistamiento)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Zona de Servicios Sanitarios																															
Zona de Sala o Comedor																															
Zona de Almacenamiento																															
Zona Oficina																															
Verificación																															

Evalúe: B (Bien) - M (mal). Si evalúa M, coloque la observación en la casilla inferior y la acción a tomar. En la opción ***Verificación***, coloque la firma cuando haga la revisión

OBSERVACIONES Y/O ACCIÓN CORRECTIVA

Anexos 3. Formato del programa de control de plagas

Anexo 3.1 Formato control de vectores

	CONTROL DE VECTORES	CÓDIGO	
		VERSIÓN	1
		FECHA	26/01/2019

FECHA

ÁREA

REALIZADO POR

TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Pared de madera		Pared de ladrillo					
Piso de cerámica		Piso de Ladrillo		Piso de madera		Otro	
Cielorasos		Estado		Clase de Material			

CONDICIÓN GENERAL DE LAS INSTALACIONES

BUENA		REGULAR		DEFICIENTE	

A contnuación Marque NC: si evidencia presencia de plagas o C si no hay evidencia de presencia de plagas

Roedores vivos		Olores		Manchas de orina		
Roedores muertos		Sonidos		Pelos		
Escrementos		Nidos		Marcas de roces		
Huellas		Pistas		Presencia Moscas		
Madrigueras		Mordisqueos		Presencia Hormigas		Otro:

MENCIONE EL PLAN DE ACCIÓN CORRECTIVA O PREVENTIVA EN CASO DE HALLAR N.C.

A continuación Marque NC: si no cumple y C: si cumple

Angeos en buen estado		No presencia de comida expuesta al ambiente	
Espacio entre pared y techo está cubierto		Puertas seguras y protegidas	
Los depósitos de basura están ordenados y limpios		ventanas y puertas protegidas	
Aceras sin grietas o madrigueras		No productos alimenticios en el piso	
Alcantarillas / Canales cubiertas		Es aseo es de calidad	
No presencia de árboles próximos		No residuos comida debajo de aparatos y equipos	
Ventanas protegidas y/o cerradas		Uso correcto de estibas y cajas de embalaje	
No presencia de escombros		Buen estado de techos	
Canaletas limpias y en buen estado		No aberturas alrededor de conductos	
Las puertas tiene hule en su parte inferior		Ausencia de aguas estancadas	
Recipientes para basura tapados y limpios		Presencia de barreras físicas	
Se han realizado las fumigaciones según cronograma		No hay presencia de perros, gatos u otro animal	
Alacena de materias primas cerrada		Se observa planta ordenada y limpia	
No hay lugares aptos para albergar plagas			
Otro: Cuál?			

MENCIONE EL PLAN DE ACCIÓN CORRECTIVA O PREVENTIVA EN CASO DE NC.

Nombre y cargo del inspector:

Anexo 3.2 Control de fumigaciones

	FORMATO CONTROL DE FUMIGACIONES					CÓDIGO	
						VERSIÓN	1
						FECHA	20712/2017
Fecha de Aplicación	**Fecha próx. Fumigac**	**Empresa fumigadora**	**Área(s) Fumigada(s)**	**Firma Recibido La Mamona**	**Firma del responsable**	**Observación**	

Anexo 3.3 Hoja de control de cebos

	HOJA CONTROL CEBOS	Código: RCPO5-O1 Versión: 1 Pag. 1 de 1

Mes:_____ Año:_____

Fecha	Visita No: ____		Ubicación	Recolección	Responsable
	Sebos Sólidos	Sebos Líquidos			
Observaciones:					
Fecha	Visita No: ____		Ubicación	Recolección	Responsable
	Sebos Sólidos	Sebos Líquidos			
Observaciones:					
Fecha	Visita No: ____		Ubicación	Recolección	Responsable
	Sebos Sólidos	Sebos Líquidos			
Observaciones:					
Fecha	Visita No: ____		Ubicación	Recolección	Responsable
	Sebos Sólidos	Sebos Líquidos			
Observaciones:					
Fecha	Visita No: ____		Ubicación	Recolección	Responsable
	Sebos Sólidos	Sebos Líquidos			
Observaciones:					
Fecha	Visita No: ____		Ubicación	Recolección	Responsable
	Sebos Sólidos	Sebos Líquidos			
Observaciones:					
Fecha	Visita No: ____		Ubicación	Recolección	Responsable
	Sebos Sólidos	Sebos Líquidos			
Observaciones:					

Anexo 3.4 Registro de Supervisión Saneamiento

																																Código: RDP03-01	
																															Versión: 2	
																															Fecha: 27-01-19	
Mes/año:																																	
			1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**
Campo		**Descripción:**																															
Dotaciones	Los Manipuladores utilizan de forma correcta los E.P.P	Cofia: cubre total cabeza																															
		Botas: excelente estado																															
		Tapabocas: cubriendo la boca																															
		Tapabocas con filtro																															
		Guantes: en buen estado																															
		Guante de acero: puesto																															
		Monogafas: excelente estado																															
		Delantal: buen estado																															
		Uniforme (camisa y Pantalón)																															
HERRAMIENTAS - EQUIPOS	Preoperacional herramientas (Crítico) Cuchillo, con filo y mango fijo.	Cuchillos: afilados y mango fijo																															
		Pinzas: con buen agarre																															
		Chaira: mango fijo y limpia																															
		Pacora: mango fijo y limpia																															
		Licuadoras: limpias																															
		Molino: limpio																															
Manipulación de alimentos	El personal manipulador de alimentos aplica los conocimientos de higiene y aseo personal.	Uñas cortas y sin esmalte																															
		No utilizan Joyas, maquillaje, anillos y cadenas																															
		Personal sin heridas, ni enfermedades infectocontagiosas																															
Lavado y desinfección	Se realizó el lavado y desinfección de las siguientes áreas.	Tanque de Agua: limpio																															
		Cocina, corte, patios, empaque																															
		Congeladores																															
Manipulación de basuras	Se realizó recolección de las basuras de forma adecuada.	Orden en el lugar de almacenamiento basuras																															
		Condiciones de las canecas de almacenamiento de basuras																															
Control de animales	Para la presencia de animales y roedores.	Control de cebos																															
		Se lleva registro de control de animales muertos																															
Responsable:																																	
Observaciones:																																	

Fin del documento

CERTIFICACION

CERTIFICACIÓN CAMBIO DE PERSONAL

LA MAMONA SAS con NIT 900.285.582-2; certifico que, no se han presentado cambios de personal presentado inicialmente para la prestación del servicio.

Dada en Yopal, Casanare, a los cinco (05) días, del mes de Abril de 2025

Alejandro A. Vargas

_____

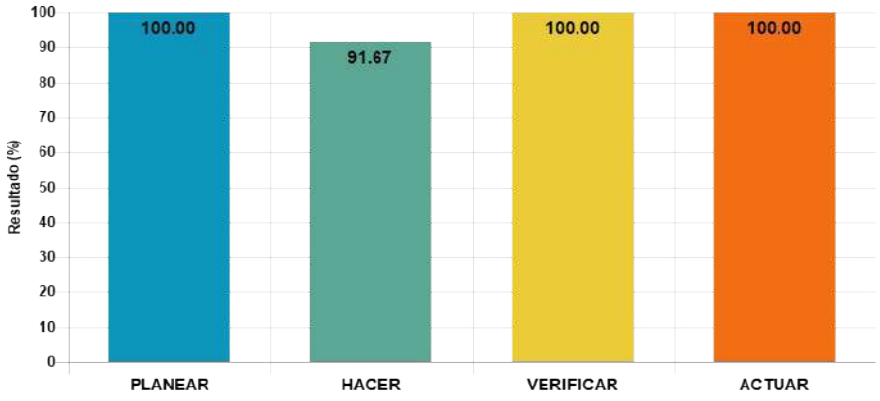
CC 9.430.883
R/L ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL
LA MAMONA S.A.S BIC
NIT: 900285582-2
DIRECCIÓN: CALLE 11 No 18-44
CIUDAD: YOPAL – CASANARE
TELÉFONO: (608) 6333899
CELULAR: 3142896644-3208996713
CORREO ELECTRÓNICO: asaderolamamona@gmail.com

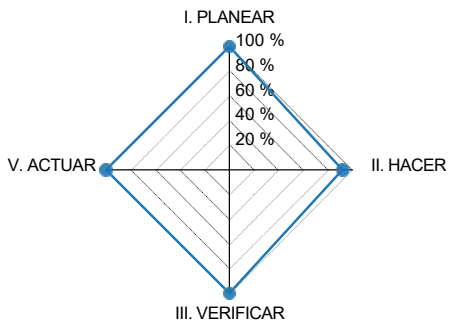
CONSTANCIA

Positiva Compañía de Seguros S.A., hace constar que la empresa **La Mamona Sas** ,identificada con **NI 900285582** afiliada en el ramo de riesgos laborales, aplicó el **26/02/2025** la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para la vigencia **2024** conforme a la Resolución **0312 del 2019**. Aplicando el capítulo **II** y obteniendo un resultado del **95,00%**, **ACEPTABLE**.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

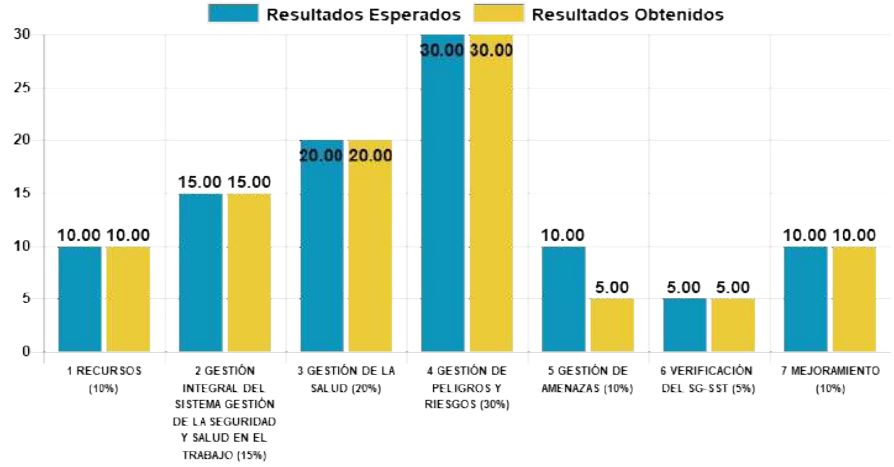
Resultados Evaluación por Ciclo





CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO
PLANEAR	25,00%	25,00%	100,00%
HACER	60,00%	55,00%	91,67%
VERIFICAR	5,00%	5,00%	100,00%
ACTUAR	10,00%	10,00%	100,00%
TOTAL	**100%**	**95,00%**	**95,00%**

Resultados Evaluación por Estándar



ESTANDAR		RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL ESTANDAR EVALUADO
PLANEAR	1 RECURSOS (10%)	10,00%	10,00%	100%
	2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%)	15,00%	15,00%	100%
HACER	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	20,00%	20,00%	100%
	4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	30,00%	30,00%	100%
	5 GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	10,00%	5,00%	50%
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	5,00%	5,00%	100%
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	10,00%	10,00%	100%
			TOTAL	**95,00%**

Las actividades a desarrollar de acuerdo a los resultados obtenidos, serán ejecutadas por la empresa como parte de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado.
Fecha de expedición: **26 marzo 2025**.

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace:

Para verificación de Positiva

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Comunicado Aceite vegetal usado TF-0034210

ENERO 2025

Por medio de la presente informamos que en el mes de ENERO 2025 se realizó la recolección del aceite vegetal usado de su punto de venta, a través de nosotros como transportador MOTOTRANSPORTAMOS SAS identificado con Nit 800046457-2, su disposición final está a cargo del Gestor REACEICO SAS identificado con Nit 900703660, bajo la resolución 1509 del 28 de septiembre de 2018 ante Barranquilla Verde, adjuntamos certificado total de disposición final generado por Reaceico TFR0030496

Gracias por ayudarnos a contribuir para que ni una sola gota de aceite contamine el agua ni la salud de las personas

Establecimiento	Dirección	Ciudad	Kilogramos
LA MAMONA	CL 11 # 18 - 44	YOPAL	38,30

Cordialmente,



Jairo Torres
Calidad Mototransportamos
calidadbogota@refrilogistica.com
3003188012

Reaceico
Reciclaje responsable, sostenibilidad segura

Certificado de Disposición Final TFR0030496

ENERO 2025

En REACEICO S.A.S. de Nit. 900.703.660-3, nos responsabilizamos de la recolección de los aceites de cocina/vegetales usados que sus establecimientos generan para darle como destino final la producción de Biocombustibles. Para el Distrito, la ciudadanía y REACEICO es muy importante hacer un buen uso de los desechos, como el aceite vegetal usado, por eso nos enorgullece contar con su apoyo en la cadena de reciclaje que ofrecemos.

Nuestra compañía certifica la disposición final de los aceites de cocina usados bajo la resolución 1509 del 28 de septiembre de 2018, la cual nos certifica como gestores autorizados para estos residuos

Trabajamos de la mano para el cambio que queremos fomentar en Colombia sobre el buen uso del aceite vegetal usado.

Establecimiento	Dirección	Ciudad	Kilogramos
MOTOTRANSPORTAMOS	CRA 42 # 67A-191 L 101	BOGOTÁ	1723,30

Alejandro Caiaffa
Gerente General

	MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES	**CÓDIGO:** GA- MT-001
		FECHA: 01/02/2024
		VERSIÓN: 001

ITEM	IDENTIFICACION			VALORACIÓN															
				COMPONENTE AMBIENTAL AFECTADO															
N°	ACTIVIDAD/PROCESO	ASPECTO AMBIENTAL	IMPACTO AMBIENTAL	Hídrico (Agua).	Atmosférico (Aire).	Geológico (Suelo).	Biótico (Flora y Fauna)	Socioeconomico	A	P	D	R	C	P*D*A*R*C)	SIGNIFICANCIA	NORMATIVIDAD RELACIONADA	CONTROL
1	Manejo de Archivo, publicaciones, comunicaciones internas y externas, documentos y correspondencia en medio físico y magnético	Generación de Residuos Sólidos Aprovechables (papel y carton)	Contaminación de suelos. Presión sobre relleno sanitario, contaminación visual			X			5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DEL 2004 DIRECTIVA 009 DE 2006	Programa de gestion Ambiental
		Generación de Residuos Sólidos Aprovechables	Contaminación de suelos. Presión sobre relleno sanitario, contaminación visual			X	X		5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DEL 2004	Programa de gestion Ambiental
		Consumo papel	Presión sobre los recursos naturales, contaminación visual			X	X		5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DEL 2004	Programa de gestion Ambiental
		Consumo energía eléctrica.	Presión sobre los recursos naturales	X					5	5	5	5	10	6250	SIGNIFICATIVO	LEY 697 DE 2001	Programa de gestion Ambiental
2	Consumo de alimentos y otros	Generación de Residuos Organicos Aprovechables (cáscaras de frutas, desechos agricolas).	Contaminación de suelos. Presión sobre relleno sanitario			X			5	10	5	1	5	1250	NO SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DEL 2004	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos)
		Consumo de agua	Presión sobre los recursos naturales	X					5	5	5	5	5	3125	NO SIGNIFICATIVO	DECRETO 1594 DE 1984	PIGA (Programa de manejo y uso de eficiente de agua)
		Consumo de energía eléctrica.	Presión sobre los recursos naturales	X					5	5	5	5	5	3125	NO SIGNIFICATIVO	LEY 697 DE 2001	PIGA (Programa de manejo y uso eficiente de energía)
3	Elaboración de documentos	Consumo de energía eléctrica.	Presión sobre los recursos naturales	X			X		5	10	5	5	10	12500	SIGNIFICATIVO	LEY 697 DE 2001	PIGA (Programa de manejo y uso eficiente de energía)
		Consumo de papel	Presión sobre los recursos naturales, contaminación visual			X	X		5	10	5	5	10	12500	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DE 2004	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos)
		Consumo de Toner	Presión sobre los recursos naturales			X			5	5	5	5	5	3125	NO SIGNIFICATIVO	DECRETO 4741 DE 2005	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos)
		Generación de Residuos sólidos Aprovechables	Contaminación de suelos. Presión sobre relleno sanitario			X		X	5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DE 2004	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos)
4	Uso de baños	Generación de Residuos sólidos Aprovechables	Contaminación de suelos. Presión sobre relleno sanitario			X			5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DE 2004	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos)
		Consumo energía eléctrica.	Presión sobre los recursos naturales	X					5	5	5	5	5	3125	NO SIGNIFICATIVO	LEY 697 DE 2001	PIGA (Programa de manejo y uso eficiente de energía)
		Generación de Residuos sólidos No Aprovechables	Contaminación de agua	X					5	10	5	1	10	2500	NO SIGNIFICATIVO	DECRETO 1594 DE 1984, RESOLUCIÓN 1074 DE 1997	PIGA (Programa de manejo y uso eficiente de energía)
		Consumo de agua	Presión sobre los recursos naturales	X			X		5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 1594 DE 1984 RESOLUCIÓN 1074 DE 1997	PIGA (Programa de manejo y uso eficiente del agua)
5	Actividades de aseo y limpieza	Consumo de agua	Presión sobre los recursos naturales	X					5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 1594 DE 1984 RESOLUCIÓN 1074 DE 1997	PIGA (Programa de manejo y uso de eficiente de agua y control de vertimientos)
		Almacenamiento de productos químicos	Presión sobre los recursos naturales	X	X	X			5	5	5	5	1	625	NO SIGNIFICATIVO	DECRETO 4741 DE 2005	PIGA (Manejo de productos químicos y residuos peligrosos)
		Consumo energía eléctrica.	Presión sobre los recursos naturales	X					5	5	5	5	5	3125	NO SIGNIFICATIVO	LEY 697 DE 2001	PIGA (Programa de manejo y uso eficiente de energía)
		Generación de Residuos sólidos No Aprovechables	Contaminación de suelos. Presión sobre relleno sanitario			X			5	10	5	5	1	1250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 4741 DE 2005	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos peligrosos)
6	Atención al Público	Consumo de agua	Presión sobre los recursos naturales	X					5	5	5	5	5	3125	NO SIGNIFICATIVO	DECRETO 1594 DE 1984 RESOLUCIÓN 1074 DE 1997	PIGA (Programa de manejo y uso de eficiente de agua y control de vertimientos)
		Consumo de energía eléctrica.	Presión sobre los recursos naturales	X					5	5	10	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	LEY 697 DE 2001	PIGA (Programa de manejo y uso eficiente de energía)
		Consumo papel	Presión sobre los recursos naturales				X		5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DE 2004	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos)
		Generación de Residuos sólidos Aprovehcbales y No Aprovechables	Contaminación de suelos. Presión sobre relleno sanitario			x			5	10	5	5	5	6250	SIGNIFICATIVO	DECRETO 400 DE 2004	PIGA (Programa de manejo de residuos sólidos)

CONTROL DE CAMBIOS Y APROBACIÓN

FECHA	VERSIÓN	MOTIVO
1-feb-24	1	Creación del Documento

	ELABORÓ:	REVISO:	APROBÓ
NOMBRE:	LINA M-HERNANDEZ	LUISA F. PELARZ	CAROLINA NIETO
CARGO:	In. Ambiental	Esp. Ocupacional	Admon

HOJA DE VIDA

CURRICULUM VITAE minerva 10-00

Ciudad	Fecha	Empleo o cargo solicitado	Código cargo
Yopal	02 / 01 / 2024		

I. DATOS PERSONALES

Primer apellido	Segundo apellido	Nombres
Achagua	Piraban	Alvaro Edilberto

Profesión, ocupación u oficio	Años de experiencia laboral	¿Cuánto es su aspiración salarial?
		$

Lugar de nacimiento	(*) Fecha de nacimiento	(*) Estado civil
Nunchia - Casanare.	23 / 06 / 1999	Soltero.

Dirección domicilio	Barrio	Teléfono

Cedula de ciudadanía N°	(**) Libreta militar N°	
1.118.574.545		
Expedida en: Yopal	Distrito N°	Primera clase: ☐ Segunda clase: ☐

FOTOGRAFÍA RECIENTE
Tamaño 3 x 4 cms.

Licencia de conducción	¿Vivienda propia?	Nombre del arrendador	Teléfono	Valor del arriendo
	Si ☐ No ☐			

¿Está trabajando actualmente?	¿En qué empresa?		Tipo de contrato
Si ☐ No ☐		Empleado ☐ Independiente ☐	

II. EDUCACIÓN Y APTITUDES

	Establecimiento	Ciudad	Ultimo grado cursado	Fecha
Primaria	Sede San Jose	Nunchia.	05	2011
Bachillerato	Institución Llano Lindo	Yopal	11	2017
Educación Superior	Sena.	Yopal	1 Semestre	2019.

Título obtenido y/o especialidad	Tipo de formación
	Técnica ☐ Tecnológica ☐ Profesional ☐

¿Qué estudios realiza actualmente?	Horario:

III. EXPERIENCIA LABORAL

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
JAMACHA SAS	CALLE 11 # 19-44	6342444

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
Luis Campero	Auxiliar Cocina. -

Funciones realizadas

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final o actual
02-01-2022.		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)
LA MANCHA SAS	CALLE 11 # 19-44	6342444

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
LUIS CAMPERO	Atención al cliente

Funciones realizadas

Turno rotativo. - eventual.

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final
1 AÑO - 2021	2022.	$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Powered by CamScanner

IV. TRAYECTORIA POR EMPRESAS (Indique con una (X) en qué clase de empresas ha trabajado y tiene experiencia)

AGRICULTURA		Textiles y Confecciones		Metalurgia		COMERCIO		SALUD	
GANADERÍA / AVICULTURA		Cuero y Calzado		Maquinaria	X	HOTELES Y RESTAURANTES		EDUCACIÓN	
MINERÍA		Papel y Cartón		Automotores		TRANSPORTE		SEGUROS	
PETRÓLEO / GASOLINA		Editorial y Artes Gráficas		Muebles		BODEGAJE		VIGILANCIA	
INDUSTRIA		Químico y Farmacéutico		Reciclaje		COMUNICACIONES		OTRO	
Alimentos y Bebidas		Caucho y Plástico		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		FINCA RAÍZ			
Tabaco		Vidrio, Cerámica y Cemento		CONSTRUCCIÓN		INFORMÁTICO			

V. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad
N° de personas que dependen económicamente del solicitante	Parentesco	Edades	
Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio		

VI. REFERENCIAS PERSONALES (Indique dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores)

1.-	Nombre: Maria Achagua.	Ocupación: Aux Cocina.	Dirección: Yopal	Teléfono: 3138954691
2.-	Nombre: Carmen Cohachua.	Ocupación: Aux. cocina	Dirección: Yopal	Teléfono: 3115175971

VII. INFORMACIÓN ADICIONAL

¿Quién le sugirió solicitar empleo en esta empresa? Anuncio ☐ Amigo ☐ Agencia ☐ Otro ☐		¿Lo recomienda alguien que trabaja en esta empresa? Si ☐ No ☐	
Nombre de la persona que lo recomienda		División o departamento	
Si tiene parientes en esta empresa menciónelos			

Nota importante

Favor no llamar por teléfono, ni concurrir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida son veraces (C. S. T., Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante

Alvaro Achagua.
cc. 1119574545

VIII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

Concepto primer entrevistador:			
		Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Concepto segundo entrevistador:			
		Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Conclusiones			
			Fecha
Candidato seleccionado definitivamente Si ☐ No ☐		Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente Si ☐ No ☐		Cargo	Tipo de contrato

Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO **1.118.574.545**

ACHAGUA PIRABAN

APELLIDOS

ALVARO EDILBERTO

NOMBRES

Alvaro Achagua

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **23-JUN-1999**

NUNCHIA
(CASANARE)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

28-JUN-2017 YOPAL

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

P-4600100-00923703-M-1118574545-20170721 **00565**25364A 2 48973640

LA MAMONA S.A.S

Nit: 900.285.582 - 2

CERTIFICA

Que el(a) señor(a) **ACHAGUA PIRABAN ALVARO EDILBERTO** identificado(a) con cédula de ciudadanía No 1118574545, trabaja con nuestra empresa a través de contrato a término fijo, teniendo el primero como fecha de inicio el día 02 enero de 2022. El cargo desempeñando por el trabajador corresponde a **Auxiliar de cocina.**

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 07 días del mes de febrero de 2025

Cordialmente,

Alejandro A. Vargas

_____

REPRESENTANTE LEGAL
ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL

Calle 11 N° 18-44 Yopal Casanare 3208996703 – 3208996713 (608)6342444
asaderolamamona@gmail.com

MÓNICA CALDERÓN
Laboratorio Clínico

PranaLab
Energía vital para su bienestar.

0415-027

Nro. documento CC 1118574545 **Paciente** ACHAGUA PIRABAN ALVARO EDILBERTO
Fecha Nacimiento 23/06/1999 **Edad** 24 Años **Sexo** M
Dirección **Celular** **Eps** PARTICULAR

Fecha de Atención15/04/2024 Hora 9:23:39

GRAM TINCIÓN Y LECTURA

Tipo de muestra	FROTIS GARGANTA
Bacilos Gram(+)	Ausente
Bacilos Gram (-)	Ausente
Blastoconidia	Ausente
Pseudomicelius	Ausente
Reacción leucocitaria	Ausente
Otros	MICROBIOTA NORMAL (+)

KOH

Muestra	UÑAS DE MANOS
KOH	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO

MACROSCÓPICO

Color	Pardo
Consistencia	Pastosa
Olor	SG
Moco	Ausente

MICROSCÓPICO

Protozoarios	Ausente
Nematodos	Ausente
Cestodos	Ausente
Trematodos	Ausente
Coccidias	Ausente
Flora bacteriana	Normal
Parásitos Intestinales	No se observan parasitos intestinales en la muestra analizada
Blastoconidias	Ausente
Grasas	
Almidones	
Leucocitos	
Hematies	
Otros	

SANDRA BRICEÑO
SALUD Y BIENESTAR

CONSULTORIO MÉDICO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA ALTERNATIVA, AUDITORIA MÉDICA Y SALUD OCUPACIONAL.

Carrera 23 # 12 - 43 Consultorio 303 Edificio Medicenter
Yopal Casanare - Colombia
Cel. 3134237284 E-mail: drasybc@gmail.com

16	04	2024

N° Identificación: 1118574545 **Paciente:** ACHAGUA PIRABAN ALVARO EDILBERTO **Edad:** 24 AÑOS 9 MESES 24 DÍAS

R/.

Se revisan los reportes aportados por el laboratorio sobre los exámenes de manipuladores de alimentos:

Frotis de garganta: Flora bacteriana normal.
KOH uñas: Negativo para estructuras micóticas.
Coprológico : Normal
CONCEPTO: SE EXPIDE CERTIFICADO FAVORABLE (APTO) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Código de Seguridad
S98Y13E4631

BRICEÑO CUSPOCA SANDRA YANNETHE
R.M. 85268

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Constancia N° 19042024-02

ALVARO EDILBERTO ACHAGUA PIRABAN

Con Cédula de Ciudadanía N° **1118574545**

Cursó y aprobó la acción de formación en

Buenas Prácticas de Higiénicas y Manipulación de Alimentos

Con una duración de 10 Horas

En testimonio de lo anterior se firma a los 19 días de abril de 2024

YEDINSON ROJAS PIRABAN

Especialista tecnológico en inocuidad e higiene alimentaria

Tarjeta Profesional No. 15002-053983 BYC

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Sector: Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos

Ley 9 de 1979	√
Resolución 2674 de 2013	√
Resolución 0719 de 2015	√
Resolución 5109 de 2005	√
Resolución 683 de 2012	√
Resolución 4142 de 2012	√
Resolución 4143 de 2012	√
POT del municipio de Yopal	√

Vence: 18 abril 2025

CRUZ ROJA COLOMBIANA

Cruz Roja Colombiana

F CR IPS 021
Versión 03

Cod. Seguridad
67827

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR
EXAMEN PERIODICO

DATOS DEL TRABAJADOR



Fecha	13/08/2024
Nombre	ACHAGUA PIRABAN ALVARO EDILBERTO
Documento	1118574545
Empresa	LA MAMONA S.A.S
Cargo	AUXILIAR DE COCINA

EXAMENES PARACLÍNICOS REALIZADOS

Espirometría	X	**Optometría**		**Glicemia**		**Koh**		**Coprológico**		**HCG**		**ECG**	
Audiometría		**Cuadro Hemático**	X	**Serología**		**Frotis de garganta**		**Basciloscopia**		**RX de columna**			
Visiometría		**Perfil lipídico**		**Parcial de Orina**		**Cultivo de garganta**		**Hemoclasificación**		**RX de torax**			
Transaminasas		**Bun**		**Creatinina**		**Abuso de drogas**		**Alcohol en saliva**		**Ex. psicosensometrico**			

Otros examenes

CONCEPTO

PUEDE CONTINUAR CON SU LABOR

OBSERVACIONES

TRABAJOS ESPECIALES

NA

RECOMENDACIONES

Ocupacionales	Médicas	Vigilancia Epidemiológica	Hábitos	Restricciones
X Uso elementos Protección Personal X Seguir Protocolos de Seguridad X Pausas activas X Protección UV		X Incluir PVE Ergonomico	X Actividad Física 3 veces por semana X Buena Postura X Dieta hipograsa, hiploglucida, baja en harinas y sal	

Otras recomendaciones PROTECCION OCULAR UV.

Cruz Roja Colombiana Seccional Casanare

Carlos Eduardo López Casallas
Especialista en Salud Ocupacional
Licencia SO 0646/20
R.M 85800/07

ACHAGUA PIRABAN ALVARO EDILBERTO
TRABAJADOR

CARLOS EDUARDO LOPEZ CASALLAS
LIC S.O 0646-20

RELACIONES INDUSTRIALES PERSONAL

7 702124 007790 >

HOJA DE VIDA

CURRICULUM VITAE minerva 10-00

Ciudad	Fecha	Empleo o cargo solicitado	Código cargo
Yopal.	D 01 M 07 A 2022.		

I. DATOS PERSONALES

Primer apellido	Segundo apellido	Nombres
Vela	Leguizamon	Blanca AYDE.

Profesión, ocupación u oficio	Años de experiencia laboral	¿Cuánto es su aspiración salarial?
Cocinera, Auxiliar Cocina		$ 1.000.000

Lugar de nacimiento	(*) Fecha de nacimiento	(*) Estado civil
Tame Arauca	D 20 M 02 A 1972	Casada.

Dirección domicilio	Barrio	Teléfono
Calle 27A # 1709 - Barno	San Pedro	311 535 5809

Cédula de ciudadanía: N° 47.430.220.	(**) Libreta militar N°
Expedida en: Yopal.	Distrito N° Primera clase: ☐ Segunda clase: ☐

FOTOGRAFÍA RECIENTE
Tamaño 3 x 4 cms

Licencia de conducción	¿Vivienda propia?	Nombre del arrendador	Teléfono	Valor del arriendo
	Si ☒ No ☐			

¿Está trabajando actualmente?	¿En qué empresa?	Tipo de contrato
Si ☒ No ☐	Empleado ☒ Independiente ☐	Fijo

II. EDUCACION Y APTITUDES

	Establecimiento	Ciudad	Ultimo grado cursado	Fecha
Primaria	Colegio Paraiso	Yopal	05	2015.
Bachillerato	Establecimiento: Liceo General del Casanare	Ciudad: Yopal	Ultimo grado cursado: 11.	Fecha: 2016
Educación Superior	Establecimiento	Ciudad	Años cursados	Fecha
	Titulo obtenido y/o especialidad	Tipo de formación: Técnica ☐ Tecnológica ☐ Profesional ☐		

¿Qué estudios realiza actualmente?	Horario:

III. EXPERIENCIA LABORAL

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
LA MAGLANA SAS	CALLE 01 # 18-44	

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
LUIS CAMARGO	Cocinera - Auxiliar Cocina.

Funciones realizadas: Cocina general.

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final o actual
03-08-2022.		$	$

Motivo del retiro:

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)
ENCAS.	Barno Villanueva.	

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
Fernanda. Perez.	Cocinera.

Funciones realizadas: Cocina en general

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final
15-07-2019.	19-01-2021	$ 1.000.000.	$

Motivo del retiro:

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

minerva

Powered by CamScanner







II. ACTIVIDAD DE LA EMPRESA (Marque con una X la actividad principal a la que se dedica la empresa)

AGRICULTURA		Textiles y Confecciones		Metalurgia		COMERCIO		SALUD	
GANADERÍA / AVICULTURA		Cuero y Calzado		Maquinaria		HOTELES Y RESTAURANTES	X	EDUCACIÓN	
MINERÍA		Papel y Cartón		Automotores		TRANSPORTE		SEGUROS	
PETRÓLEO / GASOLINA		Editorial y Artes Gráficas		Muebles		BODEGAJE		VIGILANCIA	
INDUSTRIA		Químico y Farmacéutico		Reciclaje		COMUNICACIONES		OTRO	
Alimentos y Bebidas		Caucho y Plástico		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		FINCA RAÍZ			
Tabaco		Vidrio, Cerámica y Cemento		CONSTRUCCIÓN		INFORMÁTICO			

V. INFORMACIÓN FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja

Cargo actual	Dirección	Teléfono	Ciudad

N° de personas que dependen económicamente del solicitante	Parentesco	Edades

Nombre(s) padre(s)	Profesión, ocupación u oficio

VI. REFERENCIAS PERSONALES (Ninguno de familiares, amigos o compañeros de trabajo)

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.-	Julia Vela	Comercio	Bta.	3503407955
2.-	Yahaira Becerra	Enfermera	Yopal	3103115444

VII. INFORMACIÓN ADICIONAL

¿Quién le sugirió solicitar empleo en esta empresa?	Anuncio		Amigo		¿Lo recomienda alguien que trabaja en esta empresa?	Si		No	
	Agencia		Otro						

Nombre de la persona que lo recomienda	División o departamento

Si tiene parientes en esta empresa mencionelos

Nota importante	Certificación	Firma del solicitante
Favor no llamar por teléfono, ni concurrir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.	Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mí, en la presente hoja de vida son verices (C. S. T., Art. 62 Num. 1°) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis)	Blanca Aide Vela CC 47430229 Yopal

VIII. ADMINISTRACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN (Espacio exclusivo para el empleador)

Concepto primer entrevistador

	Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha

Concepto segundo entrevistador

	Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha

Conclusiones

		Fecha
Candidato seleccionado definitivamente Si ☐ No ☐	Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente Si ☐ No ☐	Cargo	Tipo de contrato

Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **47.430.229**

VELA LEGUIZAMON
APELLIDOS

BLANCA AYDE
NOMBRES

Blanca Ayde Vela
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **20-FEB-1972**
TAME
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.54	**A+**	**F**
ESTATURA	G.S RH	SEXO

08-OCT-1990 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

A-4600100-43156105-F-0047430229-20070217 **01967** 07047N 02 216828334

Calle 27A # 12-09 Barrio San Pedro
Cocinera
3115355809.

LA MAMONA S.A.S

Nit: 900.285.582 - 2

CERTIFICA

Que el(a) señor(a) **VELA LEGUIZAMON BLANCA AYDE** identificado(a) con cédula de ciudadanía No 47430229, trabaja con nuestra empresa a través de contrato a término fijo, teniendo el primero como fecha de inicio el día 03 agosto de 2022. El cargo desempeñando por el trabajador corresponde a **Auxiliar de cocina.**

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 07 días del mes de febrero de 2025.

Cordialmente,

Alejandro A. Vargas

_____

REPRESENTANTE LEGAL
ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Constancia N° 19042024-12

BLANCA AYDE VELA LEGUIZAMON

Con Cédula Ciudadanía N° **47430229**

Cursó y aprobó la acción de formación en

Buenas Prácticas de Higiénicas y Manipulación de Alimentos

Con una duración de 10 Horas

En testimonio de lo anterior se firma a los 19 días de abril de 2024

YEDINSON ROJAS PIRABAN

Especialista tecnológico en inocuidad e higiene alimentaria

Tarjeta Profesional No. 15002-053983 BYC

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Sector: Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos

Ley 9 de 1979	√
Resolución 2674 de 2013	√
Resolución 0719 de 2015	√
Resolución 5109 de 2005	√
Resolución 683 de 2012	√
Resolución 4142 de 2012	√
Resolución 4143 de 2012	√
POT del municipio de Yopal	√

Vence: 18 abril 2025

MÓNICA CALDERÓN
Laboratorio Clínico

PranaLab
Energía vital para su bienestar.

0415-025

Nro. documento	CC 47430229	Paciente	VELA LEGUIZAMON BLANCA AYDE		
Fecha Nacimiento	20/02/1972	Edad	52 Años	Sexo	F
Dirección		Celular		Eps	PARTICULAR

Fecha de Atención15/04/2024 Hora 9:22:17

GRAM TINCIÓN Y LECTURA

Tipo de muestra	FROTIS GARGANTA
Bacilos Gram(+)	Ausente
Bacilos Gram (-)	Ausente
Blastoconidia	Ausente
Pseudomicelius	Ausente
Reacción leucocitaria	Ausente
Otros	MICROBIOTA NORMAL (+)

KOH

Muestra	UÑAS DE MANOS
KOH	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO

MACROSCÓPICO

Color	Pardo
Consistencia	Pastosa
Olor	SG
Moco	Ausente

MICROSCÓPICO

Protozoarios	Ausente
Nematodos	Ausente
Cestodos	Ausente
Trematodos	Ausente
Coccidias	Ausente
Flora bacteriana	Normal
Parásitos Intestinales	No se observan parasitos intestinales en la muestra analizada
Blastoconidias	Ausente
Grasas	
Almidones	
Leucocitos	
Hematies	
Otros	

SANDRA BRICEÑO
SALUD Y BIENESTAR

CONSULTORIO MÉDICO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA ALTERNATIVA, AUDITORIA MÉDICA Y SALUD OCUPACIONAL.

Carrera 23 # 12 - 43 Consultorio 303 Edificio Medicenter
Yopal Casanare - Colombia
Cel. 3134237284 E-mail: drasybc@gmail.com

16	04	2024

N° Identificación: 4743022 **Paciente:** VELA LEGUIZAMON BLANCA AYDE **Edad:** 52 AÑOS 1 MESES 25 DÍAS

R/.

Se revisan los reportes aportados por el laboratorio sobre los exámenes de manipuladores de alimentos:

Frotis de garganta: Flora bacteriana normal.
KOH uñas: Negativo para estructuras micóticas.
Coprológico : Normal
CONCEPTO: SE EXPIDE CERTIFICADO FAVORABLE (APTO) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Código de Seguridad
B98H13N4629

BRICEÑO CUSPOCA SANDRA YANNETHE
R.M. 85268

CRUZ ROJA COLOMBIANA

Cruz Roja Colombiana

F CR IPS 021
Versión 03

Cod. Seguridad
67824

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR
EXAMEN PERIODICO

DATOS DEL TRABAJADOR



Fecha	13/08/2024
Nombre	VELA LEGUIZAMON BLANCA AYDE
Documento	47430229
Empresa	LA MAMONA S.A.S
Cargo	AUXILIAR COCINA

EXAMENES PARACLÍNICOS REALIZADOS

Espirometría	X	**Optometría**		**Glicemia**		**Koh**		**Coprológico**		**HCG**		**ECG**	
Audiometría		**Cuadro Hemático**	X	**Serología**		**Frotis de garganta**		**Basciloscopia**		**RX de columna**			
Visiometría		**Perfil lipídico**		**Parcial de Orina**		**Cultivo de garganta**		**Hemoclasificación**		**RX de torax**			
Transaminasas		**Bun**		**Creatinina**		**Abuso de drogas**		**Alcohol en saliva**		**Ex. psicosensometrico**			

Otros examenes

CONCEPTO

PUEDE CONTINUAR CON SU LABOR

OBSERVACIONES

TRABAJOS ESPECIALES

NA

RECOMENDACIONES

Ocupacionales	Médicas	Vigilancia Epidemiológica	Hábitos	Restricciones
X Uso elementos Protección Personal X Seguir Protocolos de Seguridad X Uso de correción óptica próxima X Pausas activas X Protección UV	X VALORACIÓN EPS X Consulta Externa X Continuar Tratamiento Formulado	X Incluir PVE Visual X Incluir PVE Ergonomico X Incluir PVE Cardiovascular	X Actividad Física 3 veces por semana X Buena Postura X Dieta hipograsa, hiploglucida, baja en harinas y sal	X Trabajos en espacios confinados

Otras recomendaciones VALORACION POR MEDICINA INTERNA Y NUTRICION, CONTINUAR CONTROL Y TRATAMIENTO POR EPS, CONTROL POR OPTOMETRIA, PROTECCION OCULAR UV.

Blanca Ayde Vela L.

VELA LEGUIZAMON BLANCA AYDE
TRABAJADOR

Cruz Roja Colombiana Seccional Casanare

Carlos Eduardo López Casallas
Especialista en Salud Ocupacional
Licencia SO 0646/20
R.M 85800/07

CARLOS EDUARDO LOPEZ CASALLAS
LIC S.O 0646-20



MILTON GARCES CACHAY

Cédula de Ciudadanía: 1118533552

Correo electrónico: miltongarces1995@outlook.com

CL 42 12 B 33, CASA, EL FICAL. YOPAL (CASANARE)

Teléfono de contacto: 3142572625

Otro Teléfono: 3114603155

PERFIL LABORAL

Técnico en produccion agropecuaria, con experiencia laboral como auxiliar de almacén integral, realizando las funciones de manejo de caja, control y rotación de inventarios, recepción y entrega de pedidos, limpieza y desinfección de punto de venta y bodega, con habilidad en atención y servicio al cliente, ventas en general del Producto, distribución de la mercancía. En la capacidad para ejercer otros cargos como cajero, mesero, entre otros, Ya que cuento con la habilidad y la disponibilidad para hacerlo. Con amplio conocimiento en sistemas informáticos. Responsable, puntual, con iniciativa, capaz de asumir retos con dedicación y compromiso.

Powered by CamScanner

EXPERIENCIA LABORAL

> AUXILIAR DE ALMACEN

Nombre de la empresa: agropecuaria aliar -la fazenda

Teléfono de la empresa: 6334692

Fecha ingreso/retiro: Diciembre de 2018 / Noviembre de 2019

Funciones y logros:

-manejo de caja registradora recibiendo los distintos medios de pago

- atención y servicio al cliente asesorando y brindando información sobre lo que el cliente requerida de todos los productos en general

- realizar el aseo y desinfección diario del punto de venta y bodega

- realizar inventario diario y semanal según parámetros de la empresa

-toma diaria de temperaturas

- recepción y almacenamiento de mercancía según parámetros establecidos

-alistamiento y entrega de pedidos siguiendo los lineamientos y trámites establecidos.

> Domiciliario

Nombre de la empresa: Avidesa Mac pollo

Teléfono de la empresa: 6340156

Fecha ingreso/retiro: Abril de 2018 / Octubre de 2018

Funciones y logros:

- Alistamiento de pedidos.

- Hacer Entrega de pedidos a domicilio.

- Realizar la búsqueda y fidelización de clientes.

- Manejo y rotación de inventario.

Powered by CamScanner

> VENDEDOR MOVIL

Nombre de la empresa: Distraves (organización servicios y asesorías, gente útil)

Teléfono de la empresa: 3202717302

Fecha ingreso/retiro: Noviembre de 2015 / Noviembre de 2017

Funciones y logros:

- Recepción e inspección de mercancía.

-Hacer ventas de mostrador y puerta a puerta.

- Realizar el alistamiento y entrega de mercancía a domicilio.

- Manejo y rotación de inventario.

- Manejo de caja.

-búsqueda y fidelización de clientes

>MESERO

Nombre de la empresa: restaurante el terminal

Teléfono de la empresa: 3143110087

Fecha ingreso/retiro: diciembre de 2012 / octubre de 2015

Funciones y logros:

-recibir y acomodar los clientes

-dialogar y asesorar al cliente sobre el menú

-tomar la orden

- pasar o servir la comida a la mesa

- limpiar y mantener en perfecto estado las mesas

Powered by CamScanner

NIVEL EDUCATIVO

>TECNICO PRODUCCION AGROPECUARIA

Institución: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- -SENA- - BOGOTA D.C.

Estado: Graduado

Fecha finalización: Noviembre de 2012

>BACHILLER TÉCNICO AGROPECUARIO

Nivel educativo: Media (10-13)

Institución: I.e el taladro

Estado: Graduado

Fecha finalización: Noviembre de 2012.

REFERENCIAS LABORALES

>Gustavo Arnulfo vacca cel. 3214969646

Administrador de empresas

>Jorge Didier Cataño cel. 3212120840

Almacenista

>Mónica González ángel cel. 3213701771

Administradora

Milton Garcés cachay

CC. 1118533552

Powered by CamScanner



FECHA DE NACIMIENTO 14-ENE-1995

YOPAL
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

15-FEB-2013 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

P-4600100-00435942-M-1118533552-20130516 0033020549H 1 39782903

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.118.533.552

GARCES CACHAY
APELLIDOS

MILTON
NOMBRES

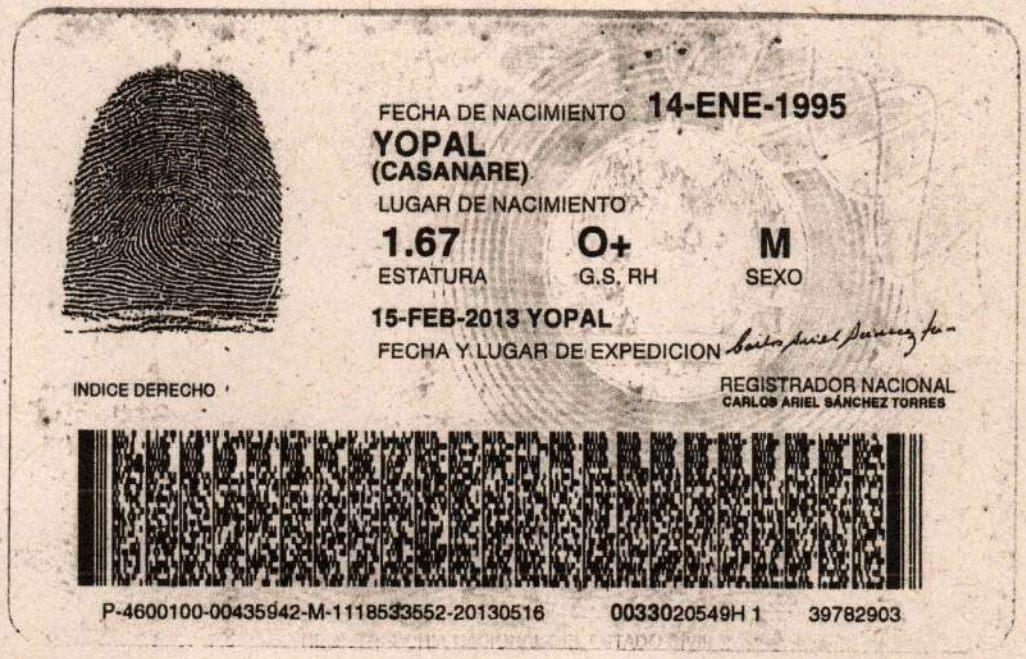
FIRMA



Powered by CamScanner

Calle 42 #12B-33.
3142572625
Ax compras

Nueva EPS



FECHA DE NACIMIENTO 14-ENE-1995
YOPAL
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.67 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO
15-FEB-2013 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
INDICE DERECHO
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
P-4600100-00435942-M-1118533552-20130516 0033020549H 1 39782903



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 1.118.533.552
GARCES CACHAY
APELLIDOS
MILTON
NOMBRES
FIRMA

LA MAMONA S.A.S

Nit: 900.285.582 - 2

CERTIFICA

Que el(a) señor(a) **MITON GARCES CACHAY** identificada con cédula de ciudadanía No 1118533552, trabaja con nuestra empresa a través de contrato a término indefinido, teniendo el primero como fecha de inicio el 07 de Enero de 2020. El cargo desempeñando por el trabajador(a) corresponde a **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 07 días del mes de febrero de 2025.

Cordialmente,

Alejandro A. Vargas

_____

REPRESENTANTE LEGAL
ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Constancia N° 19042024-08

MILTON GARCES CACHAY

Con Cédula Ciudadanía N° **1118533552**

Cursó y aprobó la acción de formación en

Buenas Prácticas de Higiénicas y Manipulación de Alimentos

Con una duración de 10 Horas

En testimonio de lo anterior se firma a los 19 días de abril de 2024

YEDINSON ROJAS PIRABAN

Especialista tecnológico en inocuidad e higiene alimentaria

Tarjeta Profesional No. 15002-053983 BYC

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Sector: Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos

Ley 9 de 1979	√
Resolución 2674 de 2013	√
Resolución 0719 de 2015	√
Resolución 5109 de 2005	√
Resolución 683 de 2012	√
Resolución 4142 de 2012	√
Resolución 4143 de 2012	√
POT del municipio de Yopal	√

Vence: 18 abril 2025

SANDRA BRICEÑO
SALUD Y BIENESTAR

CONSULTORIO MÉDICO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA ALTERNATIVA, AUDITORIA MÉDICA Y SALUD OCUPACIONAL.

Carrera 23 # 12 - 43 Consultorio 303 Edificio Medicenter
Yopal Casanare - Colombia
Cel. 3134237284 E-mail: drasybc@gmail.com

16	04	2024

N° Identificación: 1118533552 **Paciente:** GARCES CACHAY MILTON **Edad:** 29 AÑOS 3 MESES 1 DÍAS

R/. Se revisan los reportes aportados por el laboratorio sobre los exámenes de manipuladores de alimentos:

Frotis de garganta: Flora bacteriana normal.
KOH uñas: Negativo para estructuras micóticas.
Coprológico : Normal
CONCEPTO: SE EXPIDE CERTIFICADO FAVORABLE (APTO) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Código de Seguridad
J98P13V4627

BRICEÑO CUSPOCA SANDRA YANNETHE
R.M. 85268

MÓNICA CALDERÓN
Laboratorio Clínico

PranaLab
Energía vital para su bienestar.

0415-023

Nro. documento	CC 1118533552	Paciente	GARCES CACHAY MILTON		
Fecha Nacimiento	14/01/1995	Edad	29 Años	Sexo	M
Dirección	0	Celular	0	Eps	PARTICULAR

Fecha de Atención15/04/2024 Hora 9:22:41

GRAM TINCIÓN Y LECTURA

Tipo de muestra	FROTIS GARGANTA
Bacilos Gram(+)	Ausente
Bacilos Gram (-)	Ausente
Blastoconidia	Ausente
Pseudomicelius	Ausente
Reacción leucocitaria	Ausente
Otros	MICROBIOTA NORMAL (+)

KOH

Muestra	UÑAS DE MANOS
KOH	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO

MACROSCÓPICO

Color	Pardo
Consistencia	Pastosa
Olor	SG
Moco	Ausente

MICROSCÓPICO

Protozoarios	Ausente
Nematodos	Ausente
Cestodos	Ausente
Trematodos	Ausente
Coccidias	Ausente
Flora bacteriana	Normal
Parásitos Intestinales	No se observan parasitos intestinales en la muestra analizada
Blastoconidias	
Grasas	
Almidones	
Leucocitos	
Hematies	
Otros	

CRUZ ROJA COLOMBIANA

Cruz Roja Colombiana

F CR IPS 021
Versión 03

Cod. Seguridad
67783

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR
EXAMEN PERIODICO

DATOS DEL TRABAJADOR



Fecha	12/08/2024
Nombre	GARCES CACHAY MILTON
Documento	1118533552
Empresa	LA MAMONA S.A.S
Cargo	AUXILIAR COMPRAS

EXAMENES PARACLÍNICOS REALIZADOS

Espirometría		**Optometría**		**Glicemia**		**Koh**		**Coprológico**		**HCG**		**ECG**			
Audiometría		**Cuadro Hemático**	X	**Serología**		**Frotis de garganta**		**Basciloscopia**		**RX de columna**					
Visiometría		**Perfil lipídico**		**Parcial de Orina**		**Cultivo de garganta**		**Hemoclasificación**		**RX de torax**					
Transaminasas		**Bun**		**Creatinina**		**Abuso de drogas**		**Alcohol en saliva**		**Ex. psicosensometrico**					

Otros examenes

CONCEPTO

PUEDE CONTINUAR CON SU LABOR

OBSERVACIONES

TRABAJOS ESPECIALES

NA

RECOMENDACIONES

Ocupacionales	Médicas	Vigilancia Epidemiológica	Hábitos	Restricciones
X Uso elementos Protección Personal X Seguir Protocolos de Seguridad X Pausas activas X Protección UV		X Incluir PVE Ergonomico	X Actividad Física 3 veces por semana X Buena Postura	

Otras recomendaciones PROTECCION OCULAR UV.

Cruz Roja Colombiana Seccional Casanare

Carlos Eduardo López Casallas
Especialista en Salud Ocupacional
Licencia SO 0646/20
R.M 85800/07

GARCES CACHAY MILTON
TRABAJADOR

CARLOS EDUARDO LOPEZ CASALLAS
LIC S.O 0646-20

RELACIONES INDUSTRIALES PERSONAL

7 702124 007790 >

HOJA DE VIDA

CURRICULUM VITAE forma minerva® 10-00

Ciudad	Fecha	Empleo o cargo solicitado	Código cargo
YOPAL. CAS.	D 15 M 01 A 2009.	EL. ASIGNADO	

(*) Respuesta opcional Art. 777 decreto 2150 de 1995.

I. DATOS PERSONALES

(*) Respuesta opcional Ley 13 de 1972 Art. 5 Convenio 111 OIT.



Primer apellido	Segundo apellido	Nombres
ROSAS		WILLIAM

Profesión, ocupación u oficio	Años de experiencia laboral	¿Cuánto es su aspiración salarial?
EMPLEADO	3 AÑOS	$ DEVENGADO

Lugar de nacimiento	(*) Fecha de nacimiento	(*) Estado civil
YOPAL - CASANARE.	D 18 M 09 A 1988	SOLTERO

Dirección domicilio	Barrio	Teléfono
CRA 18 #24-25.	PROVIVIENDA.	310.2553465

Cédula de ciudadanía: N° 1.118542882	(**) Libreta militar N° 1.118542 882
Expedida en: YOPAL - CAS.	Distrito N° 09 Primera clase: X Segunda clase:

Licencia de conducción	¿Vivienda propia? Si / No	Nombre del arrendador	Teléfono	Valor del arriendo
	Si [ ] No [X]			

¿Está trabajando actualmente? Si / No	¿En qué empresa?	Empleado / Independiente	Tipo de contrato
Si [X] No [ ]	ASADERO LA "MATATONA"	Empleado [X] Independiente [ ]	INDEFINIDO

II. EDUCACION Y APTITUDES

	Establecimiento	Ciudad	Ultimo grado cursado	Fecha
Primaria	MARCO FIDEL SUAREZ.	YOPAL.	5 TO.	1995.
Bachillerato	SAN MATEO	YOPAL.	2do	19.98.
Educación Superior	Establecimiento	Ciudad	Años cursados	Fecha
	Título obtenido y/o especialidad	Tipo de formación: Técnica [ ] Tecnológica [ ] Profesional [ ]		

¿Qué estudios realiza actualmente?	Horario:

III. EXPERIENCIA LABORAL

(Para relacionar los últimos dos empleos que usted ha desempeñado, comenzando por el último o actual. Si necesita más detalles adicione una hoja por separado. Estos datos serán verificados y su manejo será confidencial.)

Nombre de la última o actual empresa	Dirección	Teléfono(s)
CICLO TALLER "JAVI"	CRA 18 #24-25.	3124529661

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted
JAVIER ZARATE	MECANICO.

Funciones realizadas

MECANICA

15-02-03.

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final o actual
15-02-03	25-03-06.	$ 150.000=	$ 250.000=

Motivo del retiro

PRESTACION SERVICIO MILITAR

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

Nombre de la empresa	Dirección	Teléfono(s)

Nombre de su jefe inmediato	Cargo(s) desempeñado(s) por usted

Funciones realizadas

Fecha de ingreso	Fecha de retiro	Sueldo inicial	Sueldo final
		$	$

Motivo del retiro

Verificación *(Espacio exclusivo para el entrevistador)*

© LEGIS. Prohibida toda reproducción total o parcial, sin la expresa autorización escrita de LEGIS. Bajo cualquier medio conocido o por conocer, sin perjuicio de las sanciones civiles y penales establecidas en la Ley autoral.

Powered by CamScanner

IV. TRAYECTORIA POR EMPRESAS (Marque con una (X) en que clase de empresas ha trabajado o tiene experiencia)

AGRICULTURA		Textiles y Confecciones		Metalurgia		COMERCIO		SALUD	
GANADERIA / AVICULTURA		Cuero y Calzado		Maquinaria		HOTELES Y RESTAURANTES		EDUCACION	
MINERIA		Papel y Cartón		Automotores		TRANSPORTE		SEGUROS	
PETROLEO / GASOLINA		Editorial y Artes Gráficas		Muebles		BODEGAJE		VIGILANCIA	X
INDUSTRIA		Químico y Farmacéutico		Reciclaje		COMUNICACIONES		OTRO	X
Alimentos y Bebidas		Caucho y Plástico		ELECTRICIDAD / GAS / AGUA		FINCA RAIZ			
Tabaco		Vidrio, Cerámica y Cemento		CONSTRUCCION		INFORMATICO			

V. INFORMACION FAMILIAR

Nombre esposa(o) o compañera(o)	Profesión, ocupación u oficio	Empresa donde trabaja	
Cargo actual	**Dirección**	**Teléfono**	**Ciudad**
Nº de personas que dependen económicamente del solicitante	**Parentesco**	**Edades**	
3.	MADRE Y HERMANOS.	48-16-15	
Nombre(s) padre(s)	**Profesión, ocupación u oficio**		
MARIA VENILDA ROSAS.	HOGAR		

VI. REFERENCIAS PERSONALES (Indique dos nombres de personas distintas a familiares o empleadores)

	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
1.-	JAVIER ZAPATE	COMERCIANTE.	CRA 18 # 24-25.	312.4529661
2.-	Nombre	Ocupación	Dirección	Teléfono
	MIRIAM LANCA SOTO	EMPLEADA.	CLLE 45A # 9-06	311.4790386

VII. INFORMACION ADICIONAL

¿Quién le sugirió solicitar empleo en esta empresa?	Anuncio ☐ Amigo ☐ Agencia ☐ Otro ☒	¿Lo recomienda alguien que trabaja en esta empresa?	Si ☒ No ☐
Nombre de la persona que lo recomienda		División o departamento	
WILMAR RIVERO ROSAS.		ASEADOR.	
Si tiene parientes en esta empresa menciónelos			

Nota importante

Favor no llamar por teléfono, ni concurrir a preguntar por el resultado de esta solicitud. Nosotros le avisaremos, gracias.

Certificación

Para todos los efectos legales, certifico que todas las respuestas e informaciones anotadas por mi, en la presente hoja de vida son veraces (C. S. T., Art. 62 Núm. 1º) Régimen Laboral Colombiano § 1057 (Legis).

Firma del solicitante

WILLIAM ROSAS

C.C. 1118 542 882

VIII. ADMINISTRACION PROCESO DE SELECCION (Espacio exclusivo para el empleador)

Concepto primer entrevistador:		
	Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Concepto segundo entrevistador:		
	Vo. Bo. como candidato. Firma	Fecha
Conclusiones		
		Fecha

Candidato seleccionado definitivamente Si ☐ No ☐	Contrátese a partir del	Sueldo $
Candidato elegible próximamente Si ☐ No ☐	Cargo	Tipo de contrato

Referencias verificadas por	Primer entrevistador	Segundo entrevistador	Firma de quien autoriza contratación

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO **1.118.542.882**

ROSAS

APELLIDOS

WILLIAM

NOMBRES

William Rosas

FIRMA





INDICE DERECHO

FÉCHA DE NACIMIENTO **18-SEP-1988**
YOPAL
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 **O+** **M**
ESTATURA G.S. RH SEXO

07-FEB-2008 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-4600100-00854228-M-1118542882-20161008 0051725290A 3 1794079305

REGISTRADURÍA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL

Powered by CamScanner

LA MAMONA S.A.S

Nit: 900.285.582 - 2

CERTIFICA

Que el(a) señor(a) **WILLIAM ROSAS** identificada con cédula de ciudadanía No 1118542882, trabaja con nuestra empresa a través de contrato a término indefinido, teniendo el primero como fecha de inicio el 02 de Enero de 2019. El cargo desempeñando por el trabajador(a) corresponde a **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 07 días del mes de febrero de 2025.

Cordialmente,

Alejandro A. Vargas

_____

REPRESENTANTE LEGAL
ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Constancia N° 19042024-10

WILLIAM ROSAS

Con Cédula Ciudadanía N° **1118542882**

Cursó y aprobó la acción de formación en

Buenas Prácticas de Higiénicas y Manipulación de Alimentos

Con una duración de 10 Horas

En testimonio de lo anterior se firma a los 19 días de abril de 2024

YEDINSON ROJAS PIRABAN

Especialista tecnológico en inocuidad e higiene alimentaria

Tarjeta Profesional No. 15002-053983 BYC

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Sector: Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos

Ley 9 de 1979	√
Resolución 2674 de 2013	√
Resolución 0719 de 2015	√
Resolución 5109 de 2005	√
Resolución 683 de 2012	√
Resolución 4142 de 2012	√
Resolución 4143 de 2012	√
POT del municipio de Yopal	√

Vence: 18 abril 2025

SANDRA BRICEÑO
SALUD Y BIENESTAR

CONSULTORIO MÉDICO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA ALTERNATIVA, AUDITORIA MÉDICA Y SALUD OCUPACIONAL.

Carrera 23 # 12 - 43 Consultorio 303 Edificio Medicenter
Yopal Casanare - Colombia
Cel. 3134237284 E-mail: drasybc@gmail.com

20	04	2024

N° Identificación: 1118542882 **Paciente:** ROSAS WILLIAM **Edad:** 34 AÑOS 7 MESES 1 DÍAS

R/.

Se revisan los reportes aportados por el laboratorio sobre los exámenes de manipuladores de alimentos:

Frotis de garganta: Flora bacteriana normal.
KOH uñas: Negativo para estructuras micóticas.
Coprológico : Normal

CONCEPTO: SE EXPIDE CERTIFICADO FAVORABLE (APTO) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Código de Seguridad
P98V13B4656

BRICEÑO CUSPOCA SANDRA YANNETHE
R.M. 85268

MÓNICA CALDERÓN
Laboratorio Clínico

PranaLab
Energía vital para su bienestar.

0415-024

Nro. documento	CC 1118542882	Paciente	ROSAS WILLIAM		
Fecha Nacimiento	18/09/1989	Edad	34 Años	Sexo	M
Dirección	CALLE 11-18-44	Celular	3213998998	Eps	PARTICULAR

Fecha de Atención15/04/2024 Hora 10:48:15

GRAM TINCIÓN Y LECTURA

Tipo de muestra	FROTIS GARGANTA
Bacilos Gram(+)	Ausente
Bacilos Gram (-)	Ausente
Blastoconidia	Ausente
Pseudomicelius	Ausente
Reacción leucocitaria	Ausente
Otros	MICROBIOTA NORMAL (+)

KOH

Muestra	UÑAS DE MANOS
KOH	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO

MACROSCÓPICO

Color	Pardo
Consistencia	Pastosa
Olor	SG
Moco	Ausente

MICROSCÓPICO

Protozoarios	Ausente
Nematodos	Ausente
Cestodos	Ausente
Trematodos	Ausente
Coccidias	Ausente
Flora bacteriana	Normal
Parásitos Intestinales	No se observan parasitos intestinales en la muestra analizada
Blastoconidias	
Grasas	
Almidones	
Leucocitos	
Hematies	
Otros	

CRUZ ROJA COLOMBIANA

F CR IPS 021
Versión 03

Cod. Seguridad
67870

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR
EXAMEN PERIODICO

DATOS DEL TRABAJADOR



Fecha	14/08/2024
Nombre	ROSAS WILLIAM
Documento	1118542882
Empresa	LA MAMONA S.A.S
Cargo	ASADOR

EXAMENES PARACLÍNICOS REALIZADOS

Espirometría	X	**Optometría**		**Glicemia**		**Koh**		**Coprológico**		**HCG**		**ECG**	
Audiometría		**Cuadro Hemático**	X	**Serología**		**Frotis de garganta**		**Basciloscopia**		**RX de columna**			
Visiometría		**Perfil lipídico**		**Parcial de Orina**		**Cultivo de garganta**		**Hemoclasificación**		**RX de torax**			
Transaminasas		**Bun**		**Creatinina**		**Abuso de drogas**		**Alcohol en saliva**		**Ex. psicosensometrico**			

Otros examenes

CONCEPTO

PUEDE CONTINUAR CON SU LABOR

OBSERVACIONES

TRABAJOS ESPECIALES

NA

RECOMENDACIONES

Ocupacionales	Médicas	Vigilancia Epidemiológica	Hábitos	Restricciones
X Uso elementos Protección Personal X Seguir Protocolos de Seguridad X Uso de correción óptica permanente X Pausas activas X Protección UV	X VALORACIÓN EPS X Consulta Externa	X Incluir PVE Visual X Incluir PVE Ergonomico	X Actividad Física 3 veces por semana X Buena Postura	

Otras recomendaciones CONTROL POR OPTOMETRIA, PROTECCION OCULAR UV.

William Rosas

ROSAS WILLIAM
TRABAJADOR

Cruz Roja Colombiana Seccional Casanare

Carlos Eduardo López Casallas
Especialista en Salud Ocupacional
Licencia SO 0646/20
R.M 85800/07

CARLOS EDUARDO LOPEZ CASALLAS
LIC S.O 0646-20

YISENIA MARBEL GUTIERREZ CASTRO
Tel.: 310 763 19 30

HOJA DE VIDA



HOJA DE VIDA

PERFIL

Soy una persona responsable con facilidad de aprendizaje, honesta, de excelentes relaciones interpersonales, alto grado de responsabilidad, capacidad de liderazgo e innovación y habilidad para trabajar en equipo.

Powered by CamScanner

YISENIA MARBEL GUTIERREZ CASTRO
Tel.: 310 763 19 30

HOJA DE VIDA

INFORMACIÓN PERSONAL

NOMBRE:	YISENIA MARBEL GUTIERREZ CASTRO
IDENTIFICACION:	C.C. 1.052.379.406 De Duitama (Boyacá)
DIRECCION:	Calle 21 N° 16 - 45
TELEFONO:	310 763 19 30
ESTADO CIVIL:	SOLTERA

INFORMACION ACADEMICA

PRIMARIOS	**Unidad Educativa La Blanca** 2011 Mérida - Venezuela
SECUNDARIOS	**Liceo Estadal Claudio Corredor Müller (grado once)** 2015 Mérida - Venezuela

Powered by CamScanner

YISENIA MARBEL GUTIERREZ CASTRO
Tel.: 310 763 19 30

HOJA DE VIDA

EXPERIENCIA LABORAL

EMPRESA:	**Restaurante La Mamona s.a.s**
Cargo:	mesera
Jefe Inmediato:	Alejandro Vargas
Tiempo laborado.	1 año
Tel.	311 810 64 94

EMPRESA:	**Restaurante El Carbón**
Cargo:	mesera
Jefe Inmediato:	Álvaro Laurel
Tiempo laborado.	1 año
Tel.	314 425 18 91

REFERENCIAS PERSONALES

Edilma Camacho
Vendedora independiente
CEL. 314 447 34 70

Lilia Riveros
independiente
CEL. 304 648 88 16

Powered by CamScanner

HOJA DE VIDA

REFERENCIAS FAMILIARES

Mery Roció Castro
Tía
TEL.311 275 08 53

Helena Castro
Mamá
CEL. 310 763 19 30

YISENIA MARBEL GUTIERREZ CASTRO
C.C. 1.052.379.406 De Duitama - Boyacá

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.052.379.406**

GUTIERREZ CASTRO

APELLIDOS

YISENIA MARBEL

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **04-MAY-1996**

DUITAMA
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.60 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **F** SEXO

17-ABR-2015 CON SAN CARLOS DEL ZULI VEN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

P-8881560-00946628-F-1052379406-20171012 0058122906A 2 9910144700

Calle 21A 74-99
3118257654.
Atencion client.

LA MAMONA S.A.S

Nit: 900.285.582 - 2

CERTIFICA

Que el(a) señor(a) **YISENIA MARBEL GUTIERREZ** identificada con cédula de ciudadanía No 1052379406, trabaja con nuestra empresa a través de contrato a término indefinido, teniendo el primero como fecha de inicio el 01 de Febrero de 2019. El cargo desempeñando por el trabajador(a) corresponde a **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**.

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los 07 días del mes de febrero de 2025.

Cordialmente,

Alejandro A. Vargas

_____

REPRESENTANTE LEGAL
ALEJANDRO ALBERTO VARGAS VILLAMIL

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Constancia N° 19042024-11

YISENIA MARBEL GUTIERREZ CASTRO

Con Cédula Ciudadanía N° **1052379406**

Cursó y aprobó la acción de formación en

Buenas Prácticas de Higiénicas y Manipulación de Alimentos

Con una duración de 10 Horas

En testimonio de lo anterior se firma a los 19 días de abril de 2024

YEDINSON ROJAS PIRABAN

Especialista tecnológico en inocuidad e higiene alimentaria

Tarjeta Profesional No. 15002-053983 BYC

CENTRO ESPECIALIZADO EN HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA

En cumplimientos a la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud

Sector: Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos

Ley 9 de 1979	√
Resolución 2674 de 2013	√
Resolución 0719 de 2015	√
Resolución 5109 de 2005	√
Resolución 683 de 2012	√
Resolución 4142 de 2012	√
Resolución 4143 de 2012	√
POT del municipio de Yopal	√

Vence: 18 abril 2025

SANDRA BRICEÑO
SALUD Y BIENESTAR

CONSULTORIO MÉDICO
MEDICO ESPECIALISTA EN MEDICINA ALTERNATIVA, AUDITORIA MÉDICA Y SALUD OCUPACIONAL.

Carrera 23 # 12 - 43 Consultorio 303 Edificio Medicenter
Yopal Casanare - Colombia
Cel. 3134237284 E-mail: drasybc@gmail.com

16 | 04 | 2024

N° Identificación: 1052379406 **Paciente:** GUTIERREZ YISENIA MARBEL **Edad:** 27 AÑOS 11 MESES 12 DÍA

R/.

Se revisan los reportes aportados por el laboratorio sobre los exámenes de manipuladores de alimentos:

Frotis de garganta: Flora bacteriana normal.
KOH uñas: Negativo para estructuras micóticas.
Coprológico : Normal
CONCEPTO: SE EXPIDE CERTIFICADO FAVORABLE (APTO) PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Código de Seguridad
S98Y13E4628

BRICEÑO CUSPOCA SANDRA YANNETHE
R.M. 85268

MÓNICA CALDERÓN
Laboratorio Clínico

PranaLab
Energía vital para su bienestar.

0415-034

Nro. documento	CC 1052379406	Paciente	GUTIERREZ YISENIA MARBEL		
Fecha Nacimiento	04/05/1996	Edad	27 Años	Sexo	F
Dirección		Celular		Eps	PARTICULAR

Fecha de Atención15/04/2024 Hora 9:25:32

GRAM TINCIÓN Y LECTURA

Tipo de muestra	FROTIS GARGANTA
Bacilos Gram(+)	Ausente
Bacilos Gram (-)	Ausente
Blastoconidia	Ausente
Pseudomicelius	Ausente
Reacción leucocitaria	Ausente
Otros	MICROBIOTA NORMAL (+)

KOH

Muestra	UÑAS DE MANOS
KOH	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS

COPROLOGICO

MACROSCÓPICO

Color	Pardo
Consistencia	Pastosa
Olor	SG
Moco	Ausente

MICROSCÓPICO

Protozoarios	Positivo para Quiste de Entamoeba Coli
Nematodos	Ausente
Cestodos	Ausente
Trematodos	Ausente
Coccidias	Ausente
Flora bacteriana	Normal
Parásitos Intestinales	Positivo
Blastoconidias	Ausente
Grasas	
Almidones	
Leucocitos	
Hematies	
Otros	

CRUZ ROJA COLOMBIANA

Cruz Roja Colombiana

F CR IPS 021
Versión 03

Cod. Seguridad
69977

CERTIFICADO DE APTITUD LABORAL CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR
EXAMEN PERIODICO

DATOS DEL TRABAJADOR



Fecha	01/11/2024
Nombre	GUTIERREZ CASTRO YISENIA MARBEL
Documento	1052379406
Empresa	LA MAMONA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
Cargo	ATENCION AL CLIENTE

EXAMENES PARACLÍNICOS REALIZADOS

Espirometría		**Optometría**		**Glicemia**		**Koh**		**Coprológico**		**HCG**		**ECG**			
Audiometría		**Cuadro Hemático**	X	**Serología**		**Frotis de garganta**		**Basciloscopia**		**RX de columna**					
Visiometría		**Perfil lipídico**		**Parcial de Orina**		**Cultivo de garganta**		**Hemoclasificación**		**RX de torax**					
Transaminasas		**Bun**		**Creatinina**		**Abuso de drogas**		**Alcohol en saliva**		**Ex. psicosensometrico**					

Otros examenes

CONCEPTO

PUEDE CONTINUAR CON SU LABOR

OBSERVACIONES

RESTRICCION: "PAUSAS ACTIVAS CADA 2 HORAS"

TRABAJOS ESPECIALES

NA

RECOMENDACIONES

Ocupacionales	Médicas	Vigilancia Epidemiológica	Hábitos	Restricciones
X Uso elementos Protección Personal X Seguir Protocolos de Seguridad X Pausas activas X Protección UV	X VALORACIÓN EPS X Consulta Externa X Consulta Especializada	X Incluir PVE Ergonomico	X Actividad Física 3 veces por semana X Buena Postura	

Otras recomendaciones VALORACION POR MEDICINA GENERAL, CONTROL POR ORTOPEDIA, TERAPIA FISICA, PROTECCION OCULAR UV.

Cruz Roja Colombiana Seccional Casanare

Carlos Eduardo López Casallas
Especialista en Salud Ocupacional
Licencia SO 0646/20
R.M 85800/07

GUTIERREZ CASTRO YISENIA MARBEL
TRABAJADOR

CARLOS EDUARDO LOPEZ CASALLAS
LIC S.O 0646-20

MATRIZ DE COMPATIBILIDAD DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

SUSTANCIA	Jabon dersa en polvo	Jabon rey	Jabon lava loza Axión	Desengrasante orion	Cloruro de benzalconio	desinfectante de choque glowsten	Clorox granulado	Hipoclorito 5,25 %
Jabon dersa en polvo								
Jabon rey								
Jabon lava loza Axión								
Desengrasante orion								
Cloruro de benzalconio								
desinfectante de choque glowsten								
Clorox granulado								
Hipoclorito 5,25 %								

Convenciones

	Pueden almacenarse juntos.
	Precaución, posibles restricciones. Revisar incompatibilidades individuales pueden ser incompatibles o pueden requerirse condiciones específicas.
	Se requiere almacenar por separado. Son incompatibles.

NOTAS

- En todos los casos deben seguirse las normas, leyes, regulaciones nacionales sobre rotulado, etiquetado y segregación aplicables.
- En caso de emergencia comunicar a Coordinaor de Compras La Mamona SAS. Cel. 320 4 0 3 4 5 0 0

LISTADO PRODUCTOS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PRODUCTO	PROV.	DIRECCION PROV	TELÉF PROV	PALABRAS ADVERTENCIA		PICTOGRAMAS									FRASE DE PELIGRO	CONSEJOS DE PRUDENCIA	EPP
				PELIGRO	ATENCIÓN	 INFLAMABLE	 OXIDANTE	 CANCERÍGENO	 IRRITANTE	 CORROSIVO	 EXPLOSIVOS	 TÓXICO	 GAS PRESURIZADO	 PELIGRO AL AMBIENTE			
Jabon dersa en polvo					X				X						H319	P101 P102 P301+P330+P331 P337+P312 P305+P351+P338	A
Jabon rey																	B
Jabon lava loza Axión					X				X						H319	P101 P264 P280 P301+P351+338 P337+P313 P501	B
Desengrasante orion																	B
Cloruro de benzalconio				X					X	X				X	H314	P280 P301+P330PP331 P305+P351+P338 P308+P310	A
desinfectante de choque glowsten																	
Clorox granulado				X			X					X	X	X	H270 H280 H315 H319 H330 H400	P220 P244 P260 P273 P280 P302+P352	B
Hipoclorito 5,25 %				X						X				X	H290 H314 H400	P280 P301+P330+P331 P301+P312 P303+P361+P353 P310	B

SECCIÓN 1: Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1 Identificador del producto

Nombre del producto: Cloro

Nombre comercial: Cloro 2.8

Identificación adicional

Determinación química: cloro

Fórmula química: Cl2
Número de identificación - UE 017-001-00-7
No. CAS 7782-50-5
N.º CE 231-959-5
No. de registro REACH 01-2119486560-35

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Uso identificado:
Industriales y profesionales. Realizar la evaluación de riesgos antes de su uso.
Industriales y profesionales. Realizar la evaluación de riesgos antes de su uso.
Agente blanqueante.
Uso como medio intremedio (transporte, aislamiento).
Uso para fabricación de componentes electrónicos.
Uso del gas para fabricación de productos farmacéuticos.
Uso del gas solo o en mezclas para la calibración de equipos de análisis.
Uso del gas como materia prima en procesos químicos.
Uso del gas para tratamiento de metales.
Tratamiento del agua.
Formulación de mezclas de gases en recipientes a presión.

Usos no recomendados Consumo particular.Consumo particular.

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Proveedor

Abelló Linde, S. A.
Calle Bailén 105
E-08009 Barcelona

teléfono: +34 93 4 76 74 00

Correo electrónico: customerservice@es.linde-gas.com

1.4 Teléfono de emergencia: +34 93 4 76 74 00

SECCIÓN 2: Identificación de los peligros

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación con arreglo a la directiva 67/548/CEE o la directiva 1999/45/CE con sus modificaciones ulteriores.

T; R23 Xi; R36/37/38 N; R50 O; R8

El texto completo de todas las frases R figura en la sección 16.

Clasificación de acuerdo con el reglamento (CE) No. 1272/2008 con sus modificaciones ulteriores.

Peligros Físicos

Gases comburentes	Categoría 1	H270: Puede provocar o agravar un incendio; comburente.
Gases a presión	Gas líquido	H280: Contiene gas a presión; peligro de explosión en caso de calentamiento.

Peligros para la Salud

Toxicidad aguda (Inhalación - gas)	Categoría 2	H330: Mortal en caso de inhalación.
Irritación cutáneas	Categoría 2	H315: Provoca irritación cutánea.
Irritación ocular	Categoría 2	H319: Provoca irritación ocular grave.

Peligros para el Medio Ambiente

Peligros agudos para el medio ambiente acuático	Categoría 1	H400: Muy tóxico para los organismos acuáticos.

2.2 Elementos de la Etiqueta

Contiene: cloro



Palabras de Advertencia: Peligro

Indicación(es) de peligro:
H270: Puede provocar o agravar un incendio; comburente.
H280: Contiene gas a presión; peligro de explosión en caso de calentamiento.
H315: Provoca irritación cutánea.
H319: Provoca irritación ocular grave.
H330: Mortal en caso de inhalación.
H400: Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Consejos de Prudencia

Prevención:
P220: Mantener/Almacenar alejado de materiales combustibles.
P244: Mantener las válvulas y accesorios libres de grasa y aceite.
P260: No respirar el gas / los vapores.
P273: Evitar su liberación al medio ambiente.
P280: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

Respuesta:
P302+P352: EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con abundante agua/...
P332+P313: En caso de irritación cutánea: Consultar a un médico.
P304+P340+P315: EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración. Consultar a un médico inmediatamente.
P305+P351+P338+P315: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. Consultar a un médico inmediatamente.
P370+P376: En caso de incendio: Detener la fuga, si no hay peligro en hacerlo.

Almacenamiento:
P403: Almacenar en un lugar bien ventilado.
P405: Guardar bajo llave.

Eliminación:
Ninguno.

Información suplementaria en la etiqueta
EUH071: Corrosivo para las vías respiratorias.

2.3 Otros peligros:
El contacto con un líquido que está evaporándose puede causar quemaduras por frío o congelación de la piel.

SECCIÓN 3: Composición/información sobre los componentes

3.1 Sustancias

Determinación química	cloro
Número de identificación - UE:	017-001-00-7
No. CAS:	7782-50-5
N.º CE:	231-959-5
No. de registro REACH:	01-2119486560-35
Pureza:	100% La pureza de la sustancia indicada en esta sección se utiliza únicamente con fines de clasificación y no representa la pureza real de la sustancia tal como se suministra, para conocer la cual debe consultarse otra documentación.
Nombre comercial:	Cloro 2.8

SECCIÓN 4: Primeros auxilios

General: Retirar a la víctima a un área no contaminada llevando colocado el equipo de respiración autónoma. Mantener a la víctima caliente y en reposo. Llamar al doctor. Aplicar la respiración artificial si se para la respiración. Retirar a la víctima a un área no contaminada llevando colocado el equipo de respiración autónoma. Mantener a la víctima caliente y en reposo. Llamar al doctor. Aplicar la respiración artificial si se para la respiración.

4.1 Descripción de los primeros auxilios

Inhalación: Retirar a la víctima a un área no contaminada llevando colocado el equipo de respiración autónoma. Mantener a la víctima caliente y en reposo. Llamar al doctor. Aplicar la respiración artificial si se para la respiración. Retirar a la víctima a un área no contaminada llevando colocado el equipo de respiración autónoma. Mantener a la víctima caliente y en reposo. Llamar al doctor. Aplicar la respiración artificial si se para la respiración.

Contacto con los ojos: Enjuagar el ojo con agua inmediatamente. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. Lavar abundantemente con agua al menos durante 15 minutos. Recibir asistencia médica de inmediato. Si la asistencia médica no está disponible de inmediato, lavar con abundante agua durante 15 minutos más. Enjuagar el ojo con agua inmediatamente. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. Lavar abundantemente con agua al menos durante 15 minutos. Recibir asistencia médica de inmediato. Si la asistencia médica no está disponible de inmediato, lavar con abundante agua durante 15 minutos más.

Contacto con la Piel: El contacto con un líquido que está evaporándose puede causar quemaduras por frío o congelación de la piel. Enjuague inmediatamente la piel con abundante agua durante por lo menos 15 minutos y quite la ropa y los zapatos contaminados. Conseguir atención médica. El contacto con un líquido que está evaporándose puede causar quemaduras por frío o congelación de la piel.

Ingestión: La ingestión no está considerada como una vía potencial de exposición. La ingestión no está considerada como una vía potencial de exposición.

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados: Puede ser letal por ingestión. El contacto con gas licuado puede causar lesiones (deterioro por congelación) debido a un enfriamiento rápido por evaporación. Irrita los ojos, la piel y las vías respiratorias. El contacto con gas licuado puede causar lesiones (deterioro por congelación) debido a un enfriamiento rápido por evaporación. Puede ser letal por ingestión.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

Riesgos: Puede ser letal por ingestión. El contacto con gas licuado puede causar lesiones (deterioro por congelación) debido a un enfriamiento rápido por evaporación. Irrita los ojos, la piel y las vías respiratorias. El contacto con gas licuado puede causar lesiones (deterioro por congelación) debido a un enfriamiento rápido por evaporación. Puede ser letal por ingestión.

Tratamiento: Tratar con un spray de corticoides tan pronto como sea posible después de la inhalación. Descongelar las partes heladas con agua tibia. No frotar la zona afectada. Consultar a un médico inmediatamente. Descongelar las partes heladas con agua tibia. No frotar la zona afectada. Consultar a un médico inmediatamente. Tratar con un spray de corticoides tan pronto como sea posible después de la inhalación.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios

Riesgos Generales de Incendio: El calor puede ocasionar explosión de los recipientes.

5.1 Medios de extinción

Medios de extinción apropiados: Use agua pulverizada para reducir los vapores o desviar el desplazamiento de la nube de vapor. Agua pulverizada o niebla. Polvo seco. Espuma. Dióxido de carbono.

Medios de extinción no apropiados: Ninguno.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla: En caso de incendio o calor excesivo se pueden generar productos de descomposición peligrosos. Mantiene la combustión.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

Medidas especiales de lucha contra incendios: En caso de incendio: Detener la fuga, si no hay peligro en hacerlo. El uso de agua puede generar la formación de soluciones acuosas muy tóxicas. Mantener el exceso de agua fuera de estanques y alcantarillados. Colocar diques para controlar el agua. Continuar vertiendo agua pulverizada desde un lugar protegido hasta que los contenedores permanezcan fríos. Use los extintores para contener el fuego. Aislar la fuente del fuego o dejar que se queme.

Equipos de protección especial que debe llevar el personal de lucha contra incendios:	Ropa de protección hermética al gas (tipo 1) en combinación con un aparato de respiración autónoma. Guía: EN 943-2 Ropa de protección contra productos químicos líquidos y gaseosos, aerosoles y partículas sólidas. Requisitos para los trajes de protección química para gases (Tipo 1) para los equipos de emergencia.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertido accidental

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia:	Evacuar la zona. Eliminar todas las fuentes de ignición si no hay peligro en hacerlo. Procure una ventilación adecuada. Monitorizar la concentración del producto liberado. Prevenir la entrada en alcantarillas, sótanos, fosos de trabajo o cualquier lugar donde su acumulación pueda ser peligrosa. Utilizar equipos de respiración autónoma cuando entren en el área a menos que esté probado que la atmósfera es segura. EN 137 Equipos de protección respiratoria - Dispositivos autónomos de circuito abierto de aire comprimido para aparato de respiración con máscara completa - requisitos, ensayos, marcado.
6.2 Precauciones Relativas al Medio Ambiente:	Impedir nuevos escapes o derrames de forma segura. Reducir el vapor con agua en niebla o pulverizada. Mantener el exceso de agua fuera de estanques y alcantarillados. Colocar diques para controlar el agua.
6.3 Métodos y material de contención y de limpieza:	Procure una ventilación adecuada. Lavar los lugares y el equipo contaminado con abundantes cantidades de agua.
6.4 Referencia a otras secciones:	Ver también secciones 8 y 13.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento:

7.1 Precauciones para una manipulación segura:

Los gases a presión únicamente deben ser manipulados por personas con experiencia y adecuadamente formadas. Evítese la exposición - recábense instrucciones especiales antes del uso. Utilizar sólo equipo específicamente apropiado para este producto y para su presión y temperatura de suministro. Mantener el equipo libre de aceite y grasa. Abrir la válvula lentamente para evitar los golpes de ariete. Usar únicamente lubricantes y juntas compatible con oxígeno. Use únicamente equipos limpios para el uso con oxígeno y adecuado a la presión del recipiente. Se recomienda instalar una salida de purga entre el recipiente y el regulador. El exceso de presión debe ventearse por medio de un sistema adecuado de depuración. Consulte al proveedor sobre instrucciones de uso y manipulación. La sustancia debe ser manipulada de acuerdo a procedimientos de correcta higiene industrial y seguridad. Proteja los recipientes de daños físicos; no arrastrar, deslizar, rodar o tirar. No quite las etiquetas suministradas por el proveedor como identificación del contenido del recipiente. Cuando mueva los recipientes, incluso en distancias cortas, use un carro diseñado para el transporte de este tipo de recipientes. Asegurarse que los recipientes estén siempre en posición vertical y cerrar las válvulas cuando no se estén usando. Procure una ventilación adecuada. Debe prevenirse la filtración de agua al interior del recipiente. No permitir el retroceso hacia el interior del recipiente. Evitar la succión de agua, ácido y alcalino. Mantener el contenedor por debajo de 50°C, en un lugar bien ventilado. Cumpla con todos los reglamentos y requisitos legales locales sobre el almacenamiento de los recipientes. No comer, ni beber, ni fumar durante su utilización. Almacenar conforme a las normativas locales/regionales/nacionales/internacionales. Nunca use una llama directa o equipos eléctricos para aumentar la presión del recipiente. No retire las protecciones de las válvulas y en caso de necesidad nunca antes que el recipiente esté situado en su ubicación definitiva y asegurado en una pared o banco de trabajo adecuado. Recipientes con válvulas dañadas deben ser devueltos inmediatamente al proveedor. Cierre la válvula del recipiente después de su uso, incluso cuando esté vacío o esté conectado a un equipo. Nunca debe intentar reparar o modificar las válvulas o equipos de seguridad de los recipientes. Vuelva a colocar todas las protecciones de las válvulas tan pronto como el recipiente haya sido desconectado de su equipo. Mantenga todas las válvulas limpias y libres de aceites, petróleos o agua. Si el usuario tiene alguna dificultad en operar la válvula del recipiente, paralizar su uso y contactar con el proveedor. Nunca intente traspasar gases de un recipiente a otro. Las protecciones de las válvulas deben estar en su lugar.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades:

Los envases no deben ser almacenados en condiciones que puedan favorecer la corrosión del recipiente. Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos. Los recipientes deben ser revisados periódicamente para garantizar unas correctas condiciones de uso y la inexistencia de fugas. Las protecciones de las válvulas deben estar en su lugar. Almacene los recipientes en lugares libres de riesgo de incendio y lejos de fuentes de calor e ignición. Manténgase lejos de materias combustibles. Evitar zonas asfaltadas para el almacenamiento y utilización (existe riesgo de ignición en caso de derrame). Separar los gases inflamables de otros materiales inflamables almacenados.

7.3 Usos específicos finales: Ninguno.

SECCIÓN 8: Controles de exposición/protección individual

8.1 Parámetros de Control

Valores Límite de Exposición Profesional

Determinación química	tipo	Valores Límite de Exposición	Fuente
cloro	STEL	0,5 ppm 1,5 mg/m3	UE. Valores límite de exposición indicativos recogidos en las Directivas 91/322/CEE, 2000/39/CE, 2006/15/CE, 2009/161/UE (12 2009)
	VLA-EC	0,5 ppm 1,5 mg/m3	España. Límites de Exposición Ocupacional (2011)

Valores DNEL

Componente crítico	tipo	Valor	Observaciones
cloro	Trabajador - por inhalación, largo plazo - sistémico	0,75 mg/m3	-
	Trabajador - por inhalación, corto plazo - sistémico	1,5 mg/m3	-
	Trabajador - por inhalación, largo plazo - local	0,75 mg/m3	-
	Trabajador - por inhalación, corto plazo - local	1,5 mg/m3	-
	Trabajador - dérmica, largo plazo - local	0,5 % wt	-

Valores PNEC

Componente crítico	tipo	Valor	Observaciones
cloro	Acuático (agua dulce)	0,21 µg/l	-
	Planta de tratamiento de aguas residuales	0,03 mg/l	-
	Acuático (liberaciones intermitentes)	0,26 µg/l	-
	Acuático (agua marina)	0,042 µg/l	-

8.2 Controles de la exposición

Controles técnicos apropiados: Utilizar sistema de permisos de trabajo (por ejemplo para actividades de mantenimiento). Asegurar la adecuada ventilación de aire. Proveer ventilación adecuada de escape general y local. Mantener las concentraciones muy por debajo de los límites de exposición. Deben utilizarse detectores de gas cuando puedan ser liberados gases tóxicos. Deben utilizarse detectores de gases cuando puedan ser liberados gases comburentes. Evitar atmósferas ricas en oxígeno (superior al 23,5%). Los sistemas bajo presión deben ser regularmente revisados para detectar fugas. El producto debe ser utilizado en sistemas cerrados y bajo condiciones estrictamente controladas. Usar únicamente instalaciones permanentemente libres de fugas (por ejemplo tuberías soldadas). Prohibido comer, beber y fumar durante la utilización del producto.

Medidas de protección individual, tales como equipos de protección personal

Información general: Debe realizarse y documentarse la evaluación del riesgo en cada área de trabajo para evaluar los riesgos relacionados con el uso del producto y para seleccionar los equipos de protección individual correspondientes al riesgo. Se deben seguir las siguientes recomendaciones. Disponer de aparato de respiración autónomo para uso en caso de emergencia. Disponer de traje antiácido resistente al producto para usar en caso de emergencia. Los equipos de protección individual para el cuerpo se deben seleccionar en base a las tareas a ejecutar y a los riesgos involucrados. Protéjase los ojos, cara y piel del contacto con el producto. Consulte la normativa local para la restricción de las emisiones a la atmósfera. Vea la sección 13 para los métodos específicos para el tratamiento de gases residuales.

Protección de los ojos/la cara: Se deben usar gafas de seguridad, guantes de seguridad y pantalla de protección facial para evitar el riesgo de exposición por salpicadura de líquido. Use protección ocular, según la norma EN 166, cuando se utilicen gases.
Guía: EN 166: Gafas de protección.

Protección cutánea

Protección de las Manos: Use guantes de protección cuando manipule los recipientes.
Guía: EN 388 Guantes de protección contra riesgos mecánicos.
Se deben usar guantes con resistencia química de acuerdo a la norma EN 374 siempre que se manipulen productos químicos, si la evaluación de riesgos así lo indica necesario.
Guía: EN 374-1/2/3 Guantes de protección contra productos químicos y microrganismos.
Para uso a corto plazo:
Material: Goma de cloropreno.
Tiempo de perforación: > 30 min
Espesor del guante: 0,4 mm
Para uso a largo plazo:
Material: Fluoro elastómero.
Tiempo de perforación: > 480 min
Espesor del guante: 0,7 mm

Protección corporal: Ninguna medida en particular.

Otros:	Use zapatos de seguridad cuando manipule los recipientes. Guía: EN ISO 20345 Equipo de protección individual - Calzado de seguridad.
Protección respiratoria:	Se debe hacer referencia a la norma europea EN 689 para métodos para la evaluación de la exposición por inhalación de agentes químicos, y la guía nacional de documentos para métodos para la determinación de sustancias peligrosas. En caso de que la evaluación de riesgos indique que es necesario, utilice un respirador bien ajustado, con suministro de aire o con purificador de aire, que cumpla con las normas aprobadas. La selección del respirador se debe basar en los niveles de exposición. Material: Filtro B. Guía: EN 14387: Equipos de protección respiratoria. Filtros para gas (es) y filtros combinado (s). Requisitos, ensayos, marcado. Guía: EN 136: Equipos de protección respiratoria. Máscaras faciales completas. Requisitos, ensayos, marcado.
Peligros térmicos:	No hay medidas preventivas necesarias.
Medidas de higiene:	Pedir instrucciones especiales antes del uso. No son necesarias medidas de evaluación de riesgos más allá de la correcta manipulación de acuerdo a la higiene industrial y a los procedimientos de seguridad. Prohibido comer, beber y fumar durante la utilización del producto.
Controles de exposición medioambiental:	Para información sobre la eliminación, véase la sección 13.

SECCIÓN 9: Propiedades físicas y químicas

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Aspecto	
Forma/estado:	Gas
Forma/Figura:	Gas líquido
Color:	Amarillo verdoso
Olor:	Olor picante irritante.
Olor, umbral:	La superación de los límites por el olor es subjetiva e inadecuada para advertir del riesgo de sobreexposición.
pH:	En caso de disolución en agua se verá afectado el valor de PH.
Punto de fusión:	-101 °C
Punto ebullición:	-34,04 °C
Punto de sublimación:	No aplicable.
Temperatura crítica (°C):	144,0 °C
Punto de inflamación:	No aplicable para gases y mezclas de gases
Velocidad de evaporación:	No aplicable para gases y mezclas de gases
Inflamabilidad (sólido, gas):	Gas no inflamable, pero comburente potente
Límite de inflamabilidad - superior (%):	No aplicable.
Límite de inflamabilidad - inferior (%):	No aplicable.

Presión de vapor:	777,2556 kPa (25 °C)
Densidad de vapor (aire=1):	2,5
Densidad relativa:	No hay datos disponibles.
Solubilidad(es)	
Solubilidad en agua:	5,1 g/l (30 °C)
Coeficiente de reparto (n-octanol/agua):	Desconocido.
Temperatura de autoignición:	No aplicable.
descomposición, temperatura de:	Desconocido.
Viscosidad	
Viscosidad cinemática:	No hay datos disponibles.
Viscosidad dinámica:	No hay datos disponibles.
Propiedades explosivas:	No corresponde.
Propiedades comburentes:	Comburente

9.2 OTRA INFORMACIÓN: El vapor es más pesado que el aire. Puede acumularse en espacios confinados, particularmente al nivel del suelo o en sótanos.

Peso molecular: 70,91 g/mol (Cl_2)

SECCIÓN 10: Estabilidad y reactividad

10.1 Reactividad: No existen peligros de reacción distintos de los descritos en otras secciones.

10.2 Estabilidad Química: Estable en condiciones normales.

10.3 Posibilidad de Reacciones Peligrosas: Oxida violentamente materiales orgánicos. Puede reaccionar violentamente con materias combustibles. Puede reaccionar violentamente con agentes reductores.

10.4 Condiciones que Deben Evitarse: Evite la humedad en las instalaciones.

10.5 Materiales Incompatibles: Humedad. Materiales combustibles. Agentes reductores. Mantener el equipo libre de aceite y grasa. Por la compatibilidad de los materiales, consultar la última versión de la norma ISO-11114. En caso de combustión, téngase en cuenta el peligro potencial de toxicidad debido a la presencia de polímeros clorados o fluorados en conductos de oxígeno a alta presión (>30 bar).

10.6 Productos de Descomposición Peligrosos: Bajo condiciones normales de uso y almacenamiento, no debe producirse descomposición en productos peligrosos.

SECCIÓN 11: Información toxicológica

Información general: Ninguno.

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda - Ingestión

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Toxicidad aguda - Contacto dermal

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Toxicidad aguda - Inhalación

Producto	Mortal en caso de inhalación. Mortal en caso de inhalación.
cloro	LC 50 (Rata, 4 h): 146,5 ppm Observaciones: Posible edema pulmonar con desenlace mortal.

Corrosión/Irritación Cutáneas

Producto	Provoca irritación cutánea.
cloro	in vivo (Conejillo de indias; Conejo): Ligeramente irritante. Severamente irritante para la piel. in vivo (Conejillo de indias; Conejo): Ligeramente irritante.

Lesiones Oculares Graves/Irritación Ocular

Producto	Provoca irritación ocular grave.
cloro	Severamente irritante para los ojos.

Sensibilización de la Piel o Respiratoria

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Mutagenicidad en Células Germinales

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Carcinogenicidad

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Toxicidad para la reproducción

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Toxicidad Sistémica Específica de Órganos Diana- Exposición Única

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.
cloro	Severa corrosión de las vías respiratorias en altas concentraciones.

Toxicidad Sistémica Específica de Órganos Diana- Exposiciones Repetidas

Producto	A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación.

Peligro por Aspiración

Producto	No aplicable para gases y mezclas de gases.

SECCIÓN 12: Información ecológica

Información general: Evitar su liberación al medio ambiente. No se permite la descarga del producto en aguas subterráneas o al medio ambiente acuático.

12.1 Toxicidad

Toxicidad aguda

Producto	Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Toxicidad aguda - Pez

cloro	LC 50 (Pez, 96 h): 0,032 mg/l

Toxicidad aguda - Invertebrados Acuáticos

cloro	LC 50 (Water flea (Daphnia magna), 48 h): 0,15 mg/l (Static) Observaciones: Mortalidad

Toxicidad para los microorganismos

cloro	EC 50 (Scenedesmus subspicatus., 72 h): 0,001 mg/l

Información ecológica complementaria

Ninguno.

12.2 Persistencia y Degradabilidad

Producto	No aplicable para gases y mezclas de gases.

Biodegradable

Inorgánico El producto no es fácilmente biodegradable.

12.3 Potencial de Bioacumulación

Producto	La sustancia no tiene potencial de bioacumulación.

12.4 Movilidad en el Suelo

Producto: La sustancia tiene baja movilidad en el suelo.

12.5 Resultados de la valoración

PBT y mPmB

Producto: No clasificada como PBT o vPBT.

12.6 Otros Efectos Adversos:

Potencial de bioacumulación

Puede causar cambios de pH en los sistemas ecológicos acuáticos. Dependiendo de las condiciones locales y las concentraciones existentes, son posibles alteraciones en el proceso de biodegradación.

SECCIÓN 13: Consideraciones relativas a la eliminación

13.1 Métodos para el tratamiento de residuos

Información general: No se debe descargar a la atmósfera. Consultar con el suministrador para recomendaciones específicas.

Métodos de eliminación: Consulte el código de buenas prácticas de EIGA (Doc.30 "La eliminación de gases", descargable en http://www.eiga.org) para obtener más orientación sobre los métodos apropiados para la eliminación. Eliminación de la botella sólo a través del proveedor. Las actividades de descarga, tratamiento o eliminación pueden estar sujetas a leyes nacionales, estatales o locales

Códigos del Catálogo Europeo de Residuos

Contenedor: 16 05 04*: Gases en recipientes a presión (incluidos los alones) que contienen sustancias peligrosas.

SECCIÓN 14: Información relativa al transporte

ADR

14.1 Número ONU:	UN 1017
14.2 Designación Oficial de Transporte de las Naciones Unidas:	CLORO
14.3 Clase(s) de Peligro para el Transporte	
Clase:	2
Etiqueta(s):	2.3, 5.1, 8
No. de riesgo (ADR):	265
Código de restricciones en túneles:	(C/D)
14.4 Grupo de Embalaje:	–
14.5 Peligros para el medio ambiente:	Materias peligrosas para el medio ambiente
14.6 Precauciones particulares para los usuarios:	–

RID

14.1 Número ONU:	UN 1017
14.2 Designación Oficial de Transporte de las Naciones Unidas	CLORO
14.3 Clase(s) de Peligro para el Transporte	
Clase:	2
Etiqueta(s):	2.3, 5.1, 8
14.4 Grupo de Embalaje:	–
14.5 Peligros para el medio ambiente:	Materias peligrosas para el medio ambiente
14.6 Precauciones particulares para los usuarios:	–

IMDG

14.1 Número ONU:	UN 1017
14.2 Designación Oficial de Transporte de las Naciones Unidas:	CHLORINE
14.3 Clase(s) de Peligro para el Transporte	
Clase:	2.3
Etiqueta(s):	2.3, 5.1, 8
EmS No.:	F-C, S-U
14.3 Grupo de Embalaje:	–
14.5 Peligros para el medio ambiente:	Contaminante del mar
14.6 Precauciones particulares para los usuarios:	–

IATA

14.1 Número ONU:	UN 1017
14.2 Designación oficial de transporte:	Chlorine
14.3 Clase(s) de Peligro para el Transporte:	
Clase:	2.3
Etiqueta(s):	–
14.4 Grupo de Embalaje:	–
14.5 Peligros para el medio ambiente:	Materias peligrosas para el medio ambiente
14.6 Precauciones particulares para los usuarios:	–
OTRA INFORMACIÓN	
Transporte aéreo de pasajeros y mercancías:	Prohibido.
únicamente avión de carga:	Prohibido.

14.7 Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio Marpol 73/78 y del Código IBC: No aplicable

Identificación adicional:	Evitar el transporte en los vehículos donde el espacio de la carga no esté separado del compartimiento del conductor. Asegurar que el conductor está enterado de los riesgos potenciales de la carga y que conoce que hacer en caso de un accidente o emergencia. Asegurar el recipiente de gas antes del transporte Asegurarse que las válvulas de las botellas están cerradas y no fugan. Las protecciones de las válvulas deben estar en su lugar. Asegurar la adecuada ventilación de aire.

SECCIÓN 15: Información reglamentaria

15.1 Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específica para la sustancia o la mezcla:

Legislación de la UE

Directiva 96/61/CE relativa a la prevención y al control integrado de la contaminación (IPPC): Artículo 15, Inventario europeo de las principales emisiones y fuentes responsables (EPER):

Determinación química	No. CAS	Concentración
cloro	7782-50-5	100%

Directiva 96/82/CE (Seveso II) relativa al control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas:

Determinación química	No. CAS	Concentración
cloro	7782-50-5	100%

Directiva 98/24/CE relativa a la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo:

Determinación química	No. CAS	Concentración
cloro	7782-50-5	100%

Reglamentaciones nacionales

Directiva 89/391/CEE sobre la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo. Directiva 89/686/CEE sobre equipos de protección personal. Sólo los productos que cumplen con los reglamentos alimentarios (CE) Nº 1333/2008 y (UE) Nº 231/2012 y que están etiquetados como tales pueden ser utilizados como aditivos alimentarios.
Esta Ficha de Datos de Seguridad ha sido elaborada en cumplimiento del reglamento UE 453/2010.

15.2 Evaluación de la seguridad química:	Se ha realizado el CSA (Chemical Safety Assessment - Evaluación de la seguridad química).

SECCIÓN 16: Otra información

Información sobre revisión: No pertinente.

Principales referencias bibliográficas y las fuentes de datos:

Se han utilizado diversas fuentes de datos en la elaboración de esta FDS. Esto incluye, no de forma exclusiva, lo siguiente:
Agency for Toxic Substances and Diseases Registry (ATSDR) - Agencia para las susatncias tóxicas y registro de enfermedades (http://www.atsdr.cdc.gov/).
Agencia Europea de Productos Químicos: Guía para la elaboración de fichas de datos de seguridad.
Agencia Europea de Productos Químicos: Información sobre sustancias http://apps.echa.europa.eu/registered/registered-sub.aspx#search
European Industrial Gases Association (EIGA) Doc.169 Guia para la clasificación y etiquetado.
Programa Internacional sobre Seguridad Química (http://www.inchem.org/)
ISO 10156:2010 Gases y mezclas de gases - Determinación del potencial de inflamabilidad y de oxidación para la selección de válvulas de botellas.
Matheson Gas Data Book, 7 ª edición.
National Institute for Standards and Technology (NIST) Standard Reference Database Number 69.
The ESIS (European chemical Substances 5 Information System) platform of the former European Chemicals Bureau (ECB) ESIS (http://ecb.jrc.ec.europa.eu/esis/).
The European Chemical Industry Council (CEFIC) ERICards.
United States of America's National Library of Medicine's toxicology data network TOXNET (http://toxnet.nlm.nih.gov/index.html).
Los valores umbral límite (TLV) de la Conferencia Americana de Higienistas Industriales Gobernamentales (ACGIH).
Información específica de la sustancia por parte de los proveedores.
Los detalles dados son ciertos y correctos en el momento de publicarse este documento.

Enunciado de las frases R y H en los apartados 2 y 3

H270	Puede provocar o agravar un incendio; comburente.
H280	Contiene gas a presión; peligro de explosión en caso de calentamiento.
H315	Provoca irritación cutánea.
H319	Provoca irritación ocular grave.
H330	Mortal en caso de inhalación.
H400	Muy tóxico para los organismos acuáticos.
R8	Peligro de fuego en contacto con materias combustibles.
R23	Tóxico por inhalación.
R36/37/38	Irrita los ojos, la piel y las vías respiratorias.
R50	Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Información sobre formación: Los usuarios de los aparatos de respiración deben ser entrenados. Asegurarse que los operarios comprenden los riesgos de toxicidad. Asegurarse que los operarios comprenden los riesgos.

Clasificación de acuerdo con el reglamento (CE) No. 1272/2008 con sus modificaciones ulteriores.

Ox. Gas 1, H270
Press. Gas Liq. Gas, H280
Acute Tox. 2, H330
Skin Irrit. 2, H315
Eye Irrit. 2, H319
Aquatic Acute 1, H400

OTRA INFORMACIÓN: Antes de utilizar el producto en un nuevo proceso o experimento, debe llevarse a cabo un estudio completo de seguridad y de compatibilidad de los materiales. Asegurar la adecuada ventilación de aire. Asegúrese que se cumplen las normativas nacionales y locales. A pesar de que durante la preparación de este documento se ha tomado especial cuidado, no se acepta ninguna responsabilidad por las lesiones o los daños.

Fecha de revisión: 26.08.2015

Exención de responsabilidad: Se proporciona esta información sin ninguna garantía. Se cree que la información es correcta. Esta información debe usarse para hacer una determinación independiente de los métodos para proteger a los trabajadores y el medio ambiente.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

de acuerdo al Reglamento (CE) No. 1907/2006

Fecha de revisión 11.09.2018 Versión 12.12

SECCIÓN 1. Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1 Identificador del producto

Artículo número	817032
Denominación	Benzalconio cloruro EMPROVE® ESSENTIAL Ph Eur,NF
Número de registro REACH	Este producto es una mezcla. Número de registro REACH véase sección 3.
No. CAS	8001-54-5

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Usos identificados	Producción farmacéutica, Producto químico para síntesis, Materia prima para cosméticos Para informaciones adicionales a usos refiérase al portal Merck Chemicals (www.merckgroup.com; for USA/Canada www.emdgroup.com).

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Compañía	Merck KGaA * 64271 Darmstadt * Alemania * Tel: +49 6151 72-0
Departamento Responsable	LS-QHC * e-mail: prodsafe@merckgroup.com

1.4 Teléfono de emergencia **Instituto Nacional de Toxicología * Madrid * Tel: 91 562 04 20**

SECCIÓN 2. Identificación de los peligros

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación (REGLAMENTO (CE) No 1272/2008)

Toxicidad aguda, Categoría 4, Oral, H302
Toxicidad aguda, Categoría 4, Cutáneo, H312
Corrosión cutáneas, Categoría 1B, H314
Toxicidad acuática aguda, Categoría 1, H400

Para el texto integro de las Declaraciones-H mencionadas en esta sección, véase la Sección 16.

2.2 Elementos de la etiqueta

Etiquetado (REGLAMENTO (CE) No 1272/2008)

Pictogramas de peligro



Palabra de advertencia

Peligro

Indicaciones de peligro

H302 + H312 Nocivo en caso de ingestión o en contacto con la piel.
H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Consejos de prudencia

Prevención
P273 Evitar su liberación al medio ambiente.
P280 Llevar guantes/ prendas/ gafas/ máscara de protección.
Intervención
P301 + P330 + P331 EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito.
P302 + P352 EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con agua y jabón abundantes.
P305 + P351 + P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.
P308 + P310 EN CASO DE exposición manifiesta o presunta: Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA o a un médico.

Etiquetado reducido (≤125 ml)

Pictogramas de peligro



Palabra de advertencia

Peligro

Indicaciones de peligro

H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

Consejos de prudencia

P280 Llevar guantes/ prendas/ gafas/ máscara de protección.

P301 + P330 + P331 EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito.

P305 + P351 + P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.

P308 + P310 EN CASO DE exposición manifiesta o presunta: Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA o a un médico.

No. CAS 8001-54-5

2.3 Otros peligros

Ninguno conocido.

SECCIÓN 3. Composición/ información sobre los componentes

Naturaleza química Mezcla de componentes orgánicos

3.1 Sustancia

No aplicable

3.2 Mezcla

Componentes peligrosos (REGLAMENTO (CE) No 1272/2008)

Nombre químico (Concentración)

No. CAS Número de registro Clasificación

Cloruro de benzododecinio (>= 50 % - <= 100 %)

139-07-1 *)

Toxicidad aguda, Categoría 4, H302

Toxicidad aguda, Categoría 4, H312

Corrosión cutáneas, Categoría 1B, H314

Toxicidad acuática aguda, Categoría 1, H400

Cloruro de miristalkonio (>= 25 % - < 50 %)

139-08-2 *)

Toxicidad aguda, Categoría 4, H302

Toxicidad aguda, Categoría 4, H312

Corrosión cutáneas, Categoría 1B, H314

Toxicidad acuática aguda, Categoría 1, H400

*) No hay disponible un número de registro para esta sustancia, ya que la s ustancia o su uso están exentos del registro; según el artículo 2 del Re glamento REACH (CE) núm. 1097/2006, el tonelaje anual no requiere regist ro o dicho registro está previsto para una fecha posterior.

Para el texto integro de las Declaraciones-H mencionadas en esta sección, véase la Sección 16.

SECCIÓN 4. Primeros auxilios

4.1 Descripción de los primeros auxilios

Recomendaciones generales

El socorrista necesita protegerse a si mismo.

Tras inhalación: aire fresco. Llamar al médico.

En caso de contacto con la piel: Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas.
Aclararse la piel con agua/ducharse. Llame inmediatamente al médico.

Tras contacto con los ojos: aclarar con abundante agua. Llamar inmediatamente al oftalmólogo.
Retirar las lentillas.

Tras ingestión: hacer beber agua (máximo 2 vasos), evitar el vómito (¡peligro de perforación!).
Llame inmediatamente al médico. No proceder a pruebas de neutralización.

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

Reacciones alérgicas, Inconsciencia, Vómito sanguinolento, Náusea, choc, confusión
Irritación y corrosión, Tos, Insuficiencia respiratoria
¡Riesgo de ceguera!

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse

inmediatamente

No hay información disponible.

SECCIÓN 5. Medidas de lucha contra incendios

5.1 Medios de extinción

Medios de extinción apropiados

Dióxido de carbono (CO2), Espuma, Polvo seco

Medios de extinción no apropiados

No existen limitaciones de agentes extinguidores para esta sustancia/mez cla.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

Inflamable.

Los vapores son más pesados que el aire y pueden expandirse a lo largo del suelo.

En caso de incendio posible formación de gases de combustión o vapores peligrosos.

El fuego puede provocar emanaciones de:

Gas cloruro de hidrógeno, óxidos de nitrógeno

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios

Permanencia en el área de riesgo sólo con sistemas de respiración artificiales e independientes del ambiente. Protección de la piel mediante observación de una distancia de seguridad y uso de ropa protectora adecuada .

Otros datos

Reprimir los gases/vapores/neblinas con agua pulverizada. Impedir la contaminación de las aguas superficiales o subterráneas por el agua que ha servido a la extinción de incendios.

SECCIÓN 6. Medidas en caso de vertido accidental

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

Indicaciones para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia: Evitar la inhalación de vapores/aerosoles o partículas. Evitar el contacto con la sustancia. Asegúrese una ventilación apropiada. Evacúe el área de peligro, respete los procedimientos de emergencia, con sulte con expertos.

Consejos para el personal de emergencia:

Equipo protector véase sección 8.

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente

No dejar que el producto entre en el sistema de alcantarillado.

6.3 Métodos y material de contención y de limpieza

Cubra las alcantarillas. Recoja, una y aspire los derrames. Observe posibles restricciones de materiales (véanse indicaciones en las secciónes 7 o 10). Recoger con instrumentos adecuados, proceder a su eliminación. Aclarar.

6.4 Referencia a otras secciones

Para indicaciones sobre el tratamiento de residuos, véase sección 13.

SECCIÓN 7. Manipulación y almacenamiento

7.1 Precauciones para una manipulación segura

Consejos para una manipulación segura

Observar las indicaciones de la etiqueta.

Medidas de higiene

Sustituir inmediatamente la ropa contaminada. Protección preventiva de la piel. Lavar cara y manos al término del trabajo.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Condiciones de almacenamiento

Bien cerrado. Seco.

Temperatura de almacenaje recomendada indicada en la etiqueta del producto.

7.3 Usos específicos finales

Fuera de los usos indicados en la sección 1.2 no se previenen aplicacion es finales adicionales.

SECCIÓN 8. Controles de exposición/ protección individual

8.1 Parámetros de control

No contiene sustancias con valores límites de exposición profesional.

8.2 Controles de la exposición

Medidas de ingeniería

Medidas técnicas y observación de métodos adecuados de trabajo tienen pr ioridad ante el uso de equipos de protección personal.
Véase sección 7.1.

Medidas de protección individual
Los tipos de auxiliares para protección del cuerpo deben elegirse específicamente según el puesto de trabajo en función de la concentración y cantidad de la sustancia peligrosa. Debería aclararse con el suministrador la estabilidad de los medios protectores frente a los productos químicos.

Protección de los ojos/ la cara
Gafas de seguridad ajustadas al contorno del rostro

Protección de las manos

Sumerción:

Material del guante:	Caucho nitrílo
Espesor del guante:	0,40 mm
Tiempo de penetración:	> 480 min

Salpicaduras:

Material del guante:	Caucho nitrílo
Espesor del guante:	0,40 mm
Tiempo de penetración:	> 480 min

Los guantes de protección indicados deben cumplir con las especificaciones de la Directiva 89/686/EEC y con su norma resultante EN374, por ejemplo KCL 730 Camatril® -Velours (Sumerción), KCL 730 Camatril® -Velours (Salpicaduras).
Los tiempos de ruptura mencionados anteriormente han sido determinados con muestras de material de los tipos de guantes recomendados en mediciones de laboratorio de KCL según EN374.
Esta recomendación solo es válida para el producto mencionado en la ficha de datos de seguridad, suministrado por nosotros y para el fin indicado. Al disolver o mezclar en otras sustancias y cuando las condiciones difieran de las indicadas en EN374, debe dirigirse al suministrador de guantes con distintivo CE (por ejem. KCL GmbH, D-36124 Eichenzell, Internet: www.kcl.de)

Otras medidas de protección

prendas de protección

Protección respiratoria

necesaria en presencia de polvo/vapores/aerosoles.
Tipo de Filtro recomendado: Filtro A-(P2)
El empresario debe garantizar que el mantenimiento, la limpieza y la prueba técnica de los protectores respiratorios se hagan según las instrucciones del productor de las mismas. Éstas medidas deben ser documentadas debidamente.

Controles de exposición medioambiental

No dejar que el producto entre en el sistema de alcantarillado.

SECCIÓN 9. Propiedades físicas y químicas

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Forma	pasta
Color	blanco
Olor	Fuerte olor no percebido.
Umbral olfativo	No hay información disponible.
pH	5 - 6 a 10 - 20 g/l
Punto de fusión	40 °C
Punto de ebullición	No hay información disponible.
Punto de inflamación	No hay información disponible.
Tasa de evaporación	No hay información disponible.

Inflamabilidad (sólido, gas)	No hay información disponible.
Límites inferior de explosividad	No hay información disponible.
Límite superior de explosividad	No hay información disponible.
Presión de vapor	No hay información disponible.
Densidad relativa del vapor	No hay información disponible.
Densidad	0,98 g/cm3 a 20 °C
Densidad relativa	No hay información disponible.
Solubilidad en agua	a 20 °C soluble
Coeficiente de reparto n-octanol/agua	No hay información disponible.
Temperatura de auto-inflamación	No hay información disponible.
Temperatura de descomposición	150 - 300 °C
Viscosidad, dinámica	No hay información disponible.
Propiedades explosivas	No aplicable
Propiedades comburentes	ningún

9.2 Otros datos

ningún

SECCIÓN 10. Estabilidad y reactividad

10.1 Reactividad

Válido en general para sustancias y mezclas orgánicas combustibles: en caso de esparcimiento fino, en estado arremolinado, debe contarse en general con peligro de explosión.

10.2 Estabilidad química

El producto es químicamente estable bajo condiciones normales (a tempera tura ambiental).

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas

Posibles reacciones violentas con:

Agentes oxidantes fuertes

10.4 Condiciones que deben evitarse

Fuerte calefacción (descomposición).

10.5 Materiales incompatibles

información no disponible

10.6 Productos de descomposición peligrosos

en caso de incendio: véase sección 5.

SECCIÓN 11. Información toxicológica

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

Mezcla

Toxicidad oral aguda

Estimación de la toxicidad aguda: 430,13 mg/kg

Método de cálculo

Síntomas: Si es ingerido, provoca quemaduras severas de la boca y la garganta, así como peligro de perforación del esófago y del estómago.

Toxicidad aguda por inhalación

Síntomas: irritación de las mucosas, Tos, Insuficiencia respiratoria, Consecuencias posibles:, perjudica las vias respiratorias

Toxicidad cutánea aguda

Estimación de la toxicidad aguda : 1.100 mg/kg

Método de cálculo

Irritación de la piel

Mezcla provoca quemaduras.

Irritación ocular

Mezcla provoca lesiones oculares graves. ¡Riesgo de ceguera!

Sensibilización

Posible sensibilización en personas predispuestas.

Mutagenicidad en células germinales

Esta información no está disponible.

Carcinogenicidad

Esta información no está disponible.

Toxicidad para la reproducción

Esta información no está disponible.

Teratogenicidad

Esta información no está disponible.

Toxicidad específica en determinados órganos - exposición única

Esta información no está disponible.

Toxicidad específica en determinados órganos - exposiciones repetidas

Esta información no está disponible.

Peligro de aspiración

Esta información no está disponible.

11.2 Otros datos

Tras administración:
Náusea, Vómito sanguinolento, confusión, choc, Inconsciencia
Las otras propiedades peligrosas no pueden ser excluidas.
Manipular con las precauciones de higiene industrial adecuadas, y respetar las prácticas de seguridad.

Componentes

Cloruro de benzododecinio

Toxicidad oral aguda

DL50 Rata: 400 mg/kg

(RTECS)

Toxicidad cutánea aguda

Estimación de la toxicidad aguda : 1.100,1 mg/kg

Juicio de expertos

Cloruro de miristalkonio

Toxicidad oral aguda

Estimación de la toxicidad aguda: 500,1 mg/kg

Juicio de expertos

Toxicidad cutánea aguda

Estimación de la toxicidad aguda : 1.100,1 mg/kg

Juicio de expertos

SECCIÓN 12. Información ecológica

Mezcla

12.1 Toxicidad

No hay información disponible.

12.2 Persistencia y degradabilidad

No hay información disponible.

12.3 Potencial de bioacumulación

No hay información disponible.

12.4 Movilidad en el suelo

No hay información disponible.

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB

La(s) sustancia(s) en la mezcla no cumplen los criterios de PBT o mPmB s egún el Reglamento (CE) núm. 1907/2006, anexo XIII.

12.6 Otros efectos adversos

Información ecológica complementaria

Los copuestos de fósforo y/o de nitrógeno, en función de su concentración, pueden favorecer la eutrófia de los acuíferos.

La descarga en el ambiente debe ser evitada.

Componentes

Cloruro de benzododecinio

No hay información disponible.

Cloruro de miristalkonio

No hay información disponible.

SECCIÓN 13. Consideraciones relativas a la eliminación

Métodos para el tratamiento de residuos

Los residuos deben eliminarse de acuerdo con normativas locales y nacion ales. Deje los productos químicos en sus recipientes originales. No los mezcle con otros residuos. Maneje los recipientes sucios como el propio producto.

Consulte en www.retrologistik.com sobre procesos relativos a la devolución de productos químicos o recipientes, o contáctenos si tiene más preguntas.

Directiva sobre residuos 2008/98 nota / CE.

SECCIÓN 14. Información relativa al transporte

Transporte por carretera (ADR/RID)

14.1 Número ONU	UN 1759
14.2 Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	Sólido corrosivo, n.e.p. (BENZALKONIUMCHLORIDE)
14.3 Clase	8
14.4 Grupo de embalaje	II
14.5 Peligrosas ambientalmente	si
14.6 Precauciones particulares para los usuarios	si
Código de restricciones en túneles	E

Transporte fluvial (ADN)

No relevante

Transporte aéreo (IATA)

14.1 Número ONU	UN 1759
14.2 Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	CORROSIVE SOLID, N.O.S. (BENZALKONIUMCHLORIDE)
14.3 Clase	8
14.4 Grupo de embalaje	II
14.5 Peligrosas ambientalmente	si
14.6 Precauciones particulares para los usuarios	no

Transporte marítimo (IMDG)

14.1 Número ONU	UN 1759
14.2 Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	CORROSIVE SOLID, N.O.S. (BENZALKONIUMCHLORIDE)
14.3 Clase	8
14.4 Grupo de embalaje	II
14.5 Peligrosas ambientalmente	si
14.6 Precauciones particulares para los usuarios	si
EmS	F-A S-B

14.7 Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio Marpol 73/78 y del Código IBC

No relevante

SECCIÓN 15. Información reglamentaria

15.1 Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

Disposiciones legales de la CE

Legislación sobre Riesgos de Accidentes Graves	SEVESO III PELIGROS PARA EL MEDIOAMBIENTE E1 Cantidad 1: 100 t Cantidad 2: 200 t
Restricciones profesionales	Tomar nota de la Directiva 94/33/CEE sobre la protección laboral de los jóvenes.Obsérvense las restricciones considerando la protección maternal de acue rdo con la Directiva del Consejo 92/85/CEE o regulaciones mas rigurosas nacionales.
Reglamento 1005/2009/CE relativo a sustancias que agotan la capa de ozono	no regulado
Reglamento (CE) nº 850/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 d e abril de 2004 sobre contaminantes orgánicos persistentes que modifica la Directiva 79/117/CEE	no regulado
Sustancias extremadamente preocupantes (SVHC)	Este producto no contiene sustancias extremadamente preocupantes por enc ima del límite legal de concentración correspondiente (≥ 0,1 % p/p) segú n la normativa CE n.º 1907/2006 (REACH), artículo 57.

Legislación nacional
Clase de almacenamiento 8A

15.2 Evaluación de la seguridad química

Para éste producto no se realizo una valoración de la seguridad química.

SECCIÓN 16. Otra información

Texto íntegro de las Declaraciones-H referidas en las secciones 2 y 3.

H302	Nocivo en caso de ingestión.
H312	Nocivo en contacto con la piel.
H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
H400	Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Consejos relativos a la formación

Debe disponer a los trabajadores la información y la formación práctica suficientes.

Etiquetado

Pictogramas de peligro



Palabra de advertencia

Peligro

Indicaciones de peligro

H302 + H312 Nocivo en caso de ingestión o en contacto con la piel.

H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Consejos de prudencia

Prevención

P273 Evitar su liberación al medio ambiente.

P280 Llevar guantes/ prendas/ gafas/ máscara de protección.

Intervención

P301 + P330 + P331 EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito.

P302 + P352 EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con agua y jabón abundantes.

P305 + P351 + P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua

cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.
P308 + P310 EN CASO DE exposición manifiesta o presunta: Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA o a un médico.

Una explicación de las abreviaturas y los acrónimos utilizados en la ficha de datos de seguridad

Puede consultar las abreviaturas y acrónimos utilizados en www.wikipedia.org.

Representante regional

Merck Chemical and Life Science, S.A.|
C/ María de Molina, 40|28006 Madrid - España |
Tel: +34 935655500 | Fax: +34 935440000 | email:SCM.Chemicals.ES@merckgroup.com |
www.merck.es

Los datos suministrados en ésta ficha de seguridad se basan a nuestro actual conocimiento. Describen tan sólo las medidas de seguridad en el manejo de éste producto y no representan una garantía sobre las propiedades descritas del mismo.

ficha de datos de seguridad

conforme al Reglamento (CE) no 1907/2006 (REACH) modificado por 2015/830/UE

Sodio hipoclorito en solución 5-10 % Cl, techn.

número de artículo: **6846**
Versión: **1.0 es**

fecha de emisión: 14.07.2016

SECCIÓN 1: Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1 Identificador del producto

Identificación de la sustancia	**Sodio hipoclorito en solución**
Número de artículo	6846
Número de registro (REACH)	no pertinente (mezcla)

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

Usos identificados:	producto químico de laboratorio

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Carl Roth GmbH + Co KG
Schoemperlenstr. 3-5
D-76185 Karlsruhe
Alemania

Teléfono: +49 (0) 721 - 56 06 0
Fax: +49 (0) 721 - 56 06 149
e-mail: sicherheit@carlroth.de
Sitio web: www.carlroth.de

Persona competente responsable de la ficha de datos de seguridad	: Department Health, Safety and Environment
e-mail (persona competente)	**: sicherheit@carlroth.de**

1.4 Teléfono de emergencia

Servicios de información para casos de emergencia	**Poison Centre Munich: +49/(0)89 19240**

SECCIÓN 2: Identificación de los peligros

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación según el Reglamento (CE) no 1272/2008 (CLP)

Clasificación según SGA

Sección	Clase de peligro	Clase y categoría de peligro	Indicación de peligro
2.16	corrosivos para los metales	(Met. Corr. 1)	H290
3.2	corrosión o irritación cutáneas	(Skin Corr. 1B)	H314
3.3	lesiones oculares graves o irritación ocular	(Eye Dam. 1)	H318
4.1A	peligroso para el medio ambiente acuático - peligro agudo	(Aquatic Acute 1)	H400

Información suplementaria sobre los peligros

Código	Información suplementaria sobre los peligros
EUH031	en contacto con ácidos libera gases tóxicos

Observaciones
Véase el texto completo de las frases H y EUH en la SECCIÓN 16.

2.2 Elementos de la etiqueta

Etiquetado según el Reglamento (CE) no 1272/2008 (CLP)

Palabra de advertencia **Peligro**

Pictogramas



Indicaciones de peligro

H290	Puede ser corrosivo para los metales.
H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
H400	Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Consejos de prudencia

Consejos de prudencia - prevención

P280	Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.

Consejos de prudencia - respuesta

P301+P330+P331	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito.
P303+P361+P353	EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua/ducharse.
P305+P351+P338	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.
P310	Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico.

Información suplementaria sobre los peligros

EUH031	En contacto con ácidos libera gases tóxicos.

Componentes peligrosos para el etiquetado: hipoclorito de sodio, solución

Etiquetado de los envases cuyo contenido no excede de 125 ml
Palabra de advertencia: **Peligro**
Símbolo(s)



H314	Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
P280	Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección.
P301+P330+P331	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito.
P303+P361+P353	EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua/ducharse.
P305+P351+P338	EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando.
P310	Llamar inmediatamente a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico.
EUH031	En contacto con ácidos libera gases tóxicos.
contiene:	Hipoclorito de sodio, solución

2.3 Otros peligros

No hay información adicional.

SECCIÓN 3: Composición/información sobre los componentes

3.2 Mezclas

Descripción de la mezcla

Composición/información sobre los componentes.

Nombre de la sustancia	Identificador	% m	Clasificación según 1272/2008/CE	Pictogramas	Límites de concentración específicos	Factores M
hipoclorito de sodio, solución	No CAS 7681-52-9 No CE 231-668-3 No de índice 017-011-00-1 No de Registro REACH 01-2119488154-34-xxxx	5 - 15	Acute Tox. 4 / H302 Skin Corr. 1B / H314 Eye Dam. 1 / H318 Aquatic Acute 1 / H400			factor M (acuto) = 10.0
hidróxido de sodio	No CAS 1310-73-2 No CE 215-185-5 No de índice 011-002-00-6 No de Registro REACH 01-2119457892-27-XXXX	1 - < 2	Met. Corr. 1 / H290 Skin Corr. 1A / H314 Eye Dam. 1 / H318		Skin Corr. 1A; H314: C ≥ 5 % Skin Corr. 1B; H314: 2 % ≤ C < 5 % Skin Irrit. 2; H315: 0,5 % ≤ C < 2 % Eye Dam. 1; H318: C ≥ 2 % Eye Irrit. 2; H319: 0,5 % ≤ C < 2 %	

Observaciones

Véase el texto completo de las frases H y EUH en la SECCIÓN 16.

SECCIÓN 4: Primeros auxilios

4.1 Descripción de los primeros auxilios



Notas generales

Quítese inmediatamente la ropa manchada o salpicada. Protección propia del primer auxiliante.

En caso de inhalación

Proporcionar aire fresco. En caso de respiración irregular o de paro respiratorio, buscar asistencia médica inmediatamente y disponerse a tomar medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto con la piel

En caso de contacto con la piel, lávese inmediata y abundantemente con mucho agua. Necesario un tratamiento médico inmediato, ya que auterizaciones no tratadas pueden convertirse en heridas difícil de curar.

En caso de contacto con los ojos

En caso de contacto con los ojos aclarar inmediatamente los ojos abiertos bajo agua corriente durante 10 o 15 minutos y consultar al oftamólogo. Proteger el ojo ileso.

En caso de ingestión

Lavar la boca inmediatamente y beber agua en abundancia. Llamar al médico inmediatamente. En caso de tragar existe el peligro de una perforación del esófago y del estómago (fuertes efectos cauterizantes).

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

Corrosión, Tos, Peligro de ceguera, Perforación de estómago, Riesgo de lesiones oculares graves, Ahogos

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

ninguno

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios

5.1 Medios de extinción

Medios de extinción apropiados

Coordinar las medidas de extinción con los alrededores
agua pulverizada, espuma, polvo extinguidor seco, dióxido de carbono (CO2)

Medios de extinción no apropiados

chorro de agua

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

No combustible.

Productos de combustión peligrosos

En caso de incendio pueden formarse: cloruro de hidrógeno (HCl), cloro (Cl2), Puede producir humos tóxicos de monóxido de carbono en caso de incendio.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

No permitir que el agua de extinción alcance el desagüe. Luchar contra el incendio desde una distancia razonable, tomando las precauciones habituales. Llevar un aparato de respiración autónomo. LLevar traje de protección química.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertido accidental

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia

Prever una ventilación suficiente. La utilización de equipos de protección adecuados (incluido el equipo de protección personal mencionado en la sección 8 de la ficha de datos de seguridad) con el fin de evitar toda posible contaminación de la piel, los ojos y la ropa. Evitar el contacto con la piel, los ojos y la ropa. No respirar los vapores/aerosoles.

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente

Manteniendo el producto alejado de los desagües y de las aguas superficiales y subterráneas. Retener y eliminar el agua de lavado contaminada.

6.3 Métodos y material de contención y de limpieza

Consejos sobre la manera de contener un vertido

Cierre de desagües.

Indicaciones adecuadas sobre la manera de limpiar un vertido

Absorber con una substancia aglutinante de líquidos (arena, harina fósil, aglutinante de ácidos, aglutinante universal).

Otras indicaciones relativas a los vertidos y las fugas

Colocar en recipientes apropiadas para su eliminación. Ventilar la zona afectada.

Referencia a otras secciones

Productos de combustión peligrosos: véase sección 5. Equipo de protección personal: véase sección 8. Materiales incompatibles: véase sección 10. Consideraciones relativas a la eliminación: véase sección 13.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento

7.1 Precauciones para una manipulación segura

Manipúlese y ábrase el recipiente con prudencia. Asegurar una ventilación adecuada.

Recomendaciones sobre medidas generales de higiene en el trabajo

Lavar las manos antes de las pausas y al fin del trabajo. Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos.

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Proteger de la luz del sol. Consérvese únicamente en el recipiente de origen. Por productos de desintegración gaseiformes se produce en recipientes bien cerrados una sobrepresión.

Sustancias o mezclas incompatibles

Observe el almacenamiento compatible de productos químicos.

Atención a otras indicaciones

• Requisitos de ventilación

Utilización de ventilación local y general.

• Diseño específico de locales o depósitos de almacenamiento
Temperatura de almacenaje recomendada: 20 °C.

7.3 Usos específicos finales
No existen informaciones.

SECCIÓN 8: Controles de exposición/protección individual

8.1 Parámetros de control

Valores límites nacionales

Valores límites de exposición profesional (límites de exposición en el lugar de trabajo)

País	Nombre del agente	No CAS	Anotación	Identificador	VLA-ED [ppm]	VLA-ED [mg/m³]	VLA-EC [ppm]	VLA-EC [mg/m³]	Fuente
ES	hidróxido de sodio	1310-73-2		VLA				2	INSHT

Anotación
VLA-EC Valor límite ambiental-exposición de corta duración (nivel de exposición de corta duración): valor límite a partir del cual no debe producirse ninguna exposición y que hace referencia a un periodo de 15 minutos, salvo que se disponga lo contrario
VLA-ED Valor límite ambiental-exposición diaria (límite de exposición de larga duración): tiempo medido o calculado en relación con un período de referencia de una media ponderada en el tiempo de ocho horas

DNEL/DMEL/PNEC pertinentes y otros niveles umbrales

• DNEL pertinentes de los componentes de la mezcla

Nombre de la sustancia	No CAS	Parámetro	Niveles umbrales	Objetivo de protección, vía de exposición	Utilizado en	Tiempo de exposición
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	DNEL	3,1 mg/m³	humana, por inhalación	trabajador (industria)	agudo - efectos locales
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	DNEL	3,1 mg/m³	humana, por inhalación	trabajador (industria)	agudo - efectos sistémicos
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	DNEL	1,55 mg/m³	humana, por inhalación	trabajador (industria)	crónico - efectos locales
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	DNEL	1,55 mg/m³	humana, por inhalación	trabajador (industria)	crónico - efectos sistémicos
hidróxido de sodio	1310-73-2	DNEL	1 mg/m³	humana, por inhalación	trabajador (industria)	crónico - efectos sistémicos
hidróxido de sodio	1310-73-2	DNEL	1 mg/m³	humana, por inhalación	trabajador (industria)	crónico - efectos locales

• PNEC pertinentes de los componentes de la mezcla

Nombre de la sustancia	No CAS	Parámetro	Niveles umbrales	Compartimiento ambiental	Tiempo de exposición
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	PNEC	0,21 µg/l	agua dulce	corto plazo (ocasión única)
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	PNEC	0,042 µg/l	agua marina	corto plazo (ocasión única)
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	PNEC	4,69 mg/l	depuradora de aguas residuales (STP)	corto plazo (ocasión única)

Nombre de la sustancia	No CAS	Parámetro	Niveles umbrales	Compartimiento ambiental	Tiempo de exposición
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	PNEC	11,1 mg/kg	agua	corto plazo (ocasión única)
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	PNEC	0,26 µg/l	agua	continuamente

8.2 Controles de exposición

Medidas de protección individual (equipo de protección personal)



Protección de los ojos/la cara

Utilizar gafas de protección con con protección a los costados. Llevar máscara de protección.

Protección de la piel

• protección de las manos

Úsense guantes adecuados. Adecuado es un guante de protección química probado según la norma EN 374. Revisar la hermeticidad/impermeabilidad antes de su uso. Para usos especiales se recomienda verificar con el proveedor de los guantes de protección, sobre la resistencia de éstos contra los productos químicos arriba mencionados.

• tipo de material

NBR (Goma de nitrilo)

• espesor del material

0,4 mm.

• tiempo de penetración del material con el que están fabricados los guantes

>480 minutos (permeación: nivel 6)

• otras medidas de protección

Hacer períodos de recuperación para la regeneración de la piel. Están recomendados los protectores de piel preventivos (cremas de protección/pomadas).

Protección respiratoria

Protección respiratoria es necesaria para: Formación de aerosol y niebla. Tipo: B-P2 (filtros combinados para gases ácidos y partículas, código de color: gris/blanco).

Controles de exposición medioambiental

Manteniendo el producto alejado de los desagües y de las aguas superficiales y subterráneas.

SECCIÓN 9: Propiedades físicas y químicas

9.1 Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Aspecto

Estado físico	líquido (fluído)
Color	amarillo claro - verde claro
Olor	como: cloro
Umbral olfativo	No existen datos disponibles

Otros parámetros físicos y químicos

pH (valor)	12 - 13 (20 °C)
Punto de fusión/punto de congelación	-25 °C
Punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición	98 °C
Punto de inflamación	no determinado
Tasa de evaporación	no existen datos disponibles
Inflamabilidad (sólido, gas)	no relevantes (fluído)
Límites de explosividad	
• límite inferior de explosividad (LIE)	esta información no está disponible
• límite superior de explosividad (LSE)	esta información no está disponible
Límites de explosividad de nubes de polvo	no relevantes
Presión de vapor	23 hPa
Densidad	1,22 $^{g}/_{cm^3}$ a 20 °C
Densidad de vapor	Esta información no está disponible.
Densidad aparente	No es aplicable
Densidad relativa	Las informaciones sobre esta propiedad no están disponibles.
Solubilidad(es)	
Hidrosolubilidad	miscible en cualquier proporción
Coeficiente de reparto	
n-octanol/agua (log KOW)	Esta información no está disponible.
Temperatura de auto-inflamación	Las informaciones sobre esta propiedad no están disponibles.
Temperatura de descomposición	no existen datos disponibles
Viscosidad	
• viscosidad dinámica	2,8 mPa s a 20 °C
Propiedades explosivas	no se clasificará como explosiva
Propiedades comburentes	ninguno

9.2 Otros datos
No hay información adicional.

SECCIÓN 10: Estabilidad y reactividad

10.1 Reactividad
corrosivos para los metales.

10.2 Estabilidad química
Descomposición lenta del material.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas
Peligro de explosión: Amina, Anhídrido acético, Metanol, Comburentes, Medios de reducción, Ácidos, Cyanuro, Amoníaco (NH3)

10.4 Condiciones que deben evitarse
Luz directa.

10.5 Materiales incompatibles
diferentes metales

10.6 Productos de descomposición peligrosos
Liberación de: Cloro.

SECCIÓN 11: Información toxicológica

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda
No se clasificará como toxicidad aguda.

• Toxicidad aguda de los componentes de la mezcla

Nombre de la sustancia	No CAS	Vía de exposición	ETA
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	oral	1.100 $^{mg}/_{kg}$

Corrosión o irritación cutánea
Provoca quemaduras graves.

Lesiones oculares graves o irritación ocular
Provoca lesiones oculares graves.

Sensibilización respiratoria o cutánea
No se clasificará como sensibilizante respiratoria o sensibilizante cutánea.

Resumen de la evaluación de las propiedades CMR
No se clasificará como mutágeno en células germinales, carcinógeno ni tóxico para la reproducción

• Toxicidad específica en determinados órganos - exposición única
No se clasifica como tóxico específico en determinados órganos (exposición única).

• Toxicidad específica en determinados órganos - exposición repetida
No se clasifica como tóxico específico en determinados órganos (exposición repetida).

Peligro por aspiración
No se clasifica como peligroso en caso de aspiracón.

Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas

• En caso de ingestión
En caso de tragar existe el peligro de una perforación del esófago y del estómago (fuertes efectos cauterizantes)

• En caso de contacto con los ojos
provoca quemaduras, Provoca lesiones oculares graves, peligro de ceguera

• En caso de inhalación
tos, Ahogos

• En caso de contacto con la piel
provoca quemaduras graves, causa heridas difíciles de sanar

Otros datos
Ninguno

SECCIÓN 12: Información ecológica

12.1 Toxicidad
Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Toxicidad acuática (aguda)
Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Toxicidad acuática (aguda) de los componentes de la mezcla

Nombre de la sustancia	No CAS	Parámetro	Valor	Especie	Tiempo de exposición
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	EC50	141 $^{\mu g}/_{l}$	invertebrados acuáticos	48 h
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	ErC50	0,0365 $^{mg}/_{l}$	alga	72 h

Toxicidad acuática (crónica)

Toxicidad acuática (crónica) de los componentes de la mezcla

Nombre de la sustancia	No CAS	Parámetro	Valor	Especie	Tiempo de exposición
hipoclorito de sodio, solución	7681-52-9	EC50	563 $^{mg}/_{l}$	microorganismos	3 h

12.2 Procesos de degradación
Métodos para determinar la desintegración no se pueden aplicar para materiales inorgánicos.

12.3 Potencial de bioacumulación
No se dispone de datos.

12.4 Movilidad en el suelo

No se dispone de datos.

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB

No se dispone de datos.

12.6 Otros efectos adversos

No se dispone de datos.

SECCIÓN 13: Consideraciones relativas a la eliminación

13.1 Métodos para el tratamiento de residuos

Elimínense el producto y su recipiente como residuos peligrosos. Eliminar el contenido/el recipiente de conformidad con la normativa local, regional, nacional o internacional.

Información pertinente para el tratamiento de las aguas residuales

No tirar los residuos por el desagüe. Evítese su liberación al medio ambiente. Recábense instrucciones específicas de la ficha de datos de seguridad.

Tratamiento de residuos de recipientes/embalajes

Es un residuo peligroso; solamente pueden usarse envsases que han sido aprobado (p.ej. conforme a ADR).

13.2 Disposiciones sobre prevención de residuos

La coordinación de los números de clave de los residuos/marcas de residuos según CER hay que efectuarla espedífcamente de ramo y proceso.

13.3 Observaciones

Los residuos se deben clasificar en las categorías aceptadas por los centros locales o nacionales de tratamiento de residuos. Por favor considerar las disposiciones nacionales o regionales pertinentes.

SECCIÓN 14: Información relativa al transporte

14.1	Número ONU	**1791**
14.2	Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas	**HIPOCLORITOS EN SOLUCIÓN**
	Componentes peligrosos	Hipoclorito de sodio, solución, Hidróxido de sodio
14.3	Clase(s) de peligro para el transporte	
	Clase	8 (materias corrosivas)
14.4	Grupo de embalaje	II (materia medianamente peligrosa)
14.5	Peligros para el medio ambiente	peligroso para el medio ambiente acuático (hipoclorito de sodio, solución)

14.6 Precauciones particulares para los usuarios

Las disposiciones concernientes a las mercancías peligrosas (ADR) se deben cumplir dentro de las instalaciones.

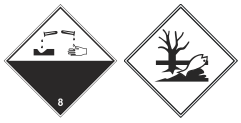
14.7 Transporte a granel con arreglo al anexo II del Convenio MARPOL y del Código IBC

El transporte a granel de la mercancía no esta previsto.

14.8 Información para cada uno de los Reglamentos tipo de las Naciones Unidas

• Transporte de mercancías peligrosas por carretera, por ferrocarril o por vía navegable (ADR/RID/ADN)

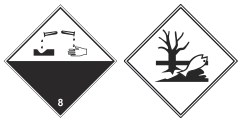
Número ONU	1791
Designación oficial	HIPOCLORITOS EN SOLUCIÓN
Menciones en la carta de porte	UN1791, HIPOCLORITOS EN SOLUCIÓN, 8, II, (E), peligro para el medio ambiente
Clase	8
Código de clasificación	C9
Grupo de embalaje	II
Etiqueta(s) de peligro	8 + "pez y árbol"



Peligros para el medio ambiente	sí (peligroso para el medio ambiente acuático)
Dispositiones especiales (DS)	521
Cantidades exeptuadas (EQ)	E2
Cantidades limitadas (LQ)	1 L
Categoría di transporte (CT)	2
Código de restricciones en túnneles (CRT)	E
Número de identificación de peligro	80

• Código marítimo internacional de mercancías peligrosas (IMDG)

Número ONU	1791
Designación oficial	HYPOCHLORITE SOLUTION
Designaciones indicadas en la declaración del expedidor (shipper's declaration)	UN1791, HIPOCLORITOS EN SOLUCIÓN, 8, II, CONTAMINANTE MARINO
Clase	8
Contaminante marino	sí (peligroso para el medio ambiente acuático)
Grupo de embalaje	II
Etiqueta(s) de peligro	8 + "pez y árbol"



Dispositiones especiales (DS)	-
Cantidades exeptuadas (EQ)	E2
Cantidades limitadas (LQ)	1 L
EmS	F-A, S-B
Categoría de estiba (stowage category)	B

Distinción de grupos	8 - Hipocloritos

SECCIÓN 15: Información reglamentaria

15.1 Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

Disposiciones pertinentes de la Unión Europea (UE)

• Reglamento 649/2012/UE relativo a la exportación e importación de productos químicos peligrosos (PIC)

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

• Reglamento 1005/2009/CE sobre las sustancias que agotan la capa de ozono (SAO)

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

• Reglamento 850/2004/CE sobre contaminantes orgánicos persistentes (POP)

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

• Restricciones conforme a REACH, Anexo XVII

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

• Lista de sustancias sujetas a autorización (REACH, Anexo XIV)

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

• Directiva Seveso

2012/18/UE (Seveso III)

No	Sustancia peligrosa/categorías de peligro	Cantidades umbral (en toneladas) de aplicación de los requisitos de nivel inferior e superior		Notas
E1	peligros para el medioambiente (peligroso para el medio ambiente acuático, cat. 1)	100	200	56)

Anotación

56) Peligroso para el medio ambiente acuático en las categorías aguda 1 o crónica 1

• Limitación de las emisiones de compuestos orgánicos volátiles debidas al uso de disolventes orgánicos en determinadas pinturas y barnices y en los productos de renovación del acabado de vehículo (2004/42/CE, Directiva Decopaint)

Contenido de COV 0 %

• Directiva sobre emisiones industriales (COVs, 2010/75/UE)

Contenido de COV 0 %

Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos (RoHS) - Anexo II

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

Reglamento 166/2006/CE relativo al establecimiento de un registro europeo de emisiones y transferencias de contaminantes (PRTR)

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

Directiva 2000/60/CE por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas

Ninguno de los componentes está incluido en la lista.

15.2 Evaluación de la seguridad química

No se ha realizado una evaluación de la seguridad química de las sustancias en esta mezcla.

SECCIÓN 16: Otra información

Abreviaturas y los acrónimos

Abrev.	Descripciones de las abreviaturas utilizadas
Acute Tox.	toxicidad aguda
ADN	Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par voies de navigation intérieures (Acuerdo Europeo sobre Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Vías Navegables Interiores)
ADR	Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (Acuerdo europeo relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por carretera)
Aquatic Acute	peligroso para el medio ambiente acuático - peligro agudo
CAS	Chemical Abstracts Service (número identificador único carente de significado químico)
CLP	Reglamento (CE) no 1272/2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado (Classification, Labelling and Packaging) de sustancias y mezclas
CMR	Carcinógeno, Mutágeno o tóxico para la Reproducción
COV	compuestos orgánicos volátiles
DMEL	Derived Minimal Effect Level (nivel derivado con efecto mínimo)
DNEL	Derived No-Effect Level (nivel sin efecto derivado)
EINECS	European Inventory of Existing Commercial Chemical Substances (Catálogo Europeo de Sustancias Químicas Comercializadas)
ELINCS	European List of Notified Chemical Substances (lista europea de sustancias químicas notificadas)
EmS	Emergency Schedule (programa de emergencias)
ETA	Estimación de la Toxicidad Aguda
Eye Dam.	causante de lesiones oculares graves
Eye Irrit.	irritante para los ojos
factor M	es un factor multiplicador Se aplica a la concentración de una sustancia clasificada como peligrosa para el medio ambiente acuático en las categorías aguda 1 o crónica 1, y se utiliza para obtener, mediante el método de la suma, la clasificación de una mezcla en la que se halla presente la sustancia
IMDG	International Maritime Dangerous Goods Code (código marítimo internacional de mercancías peligrosas)
INSHT	Límites de Exposición Profesional para Agentes Químicos, INSHT
MARPOL	el convenio internacional para prevenir la contaminación por los buques (abr. de "Marine Pollutant")
Met. Corr.	corrosivos para los metales
mPmB	muy persistente y muy bioacumulable
NLP	No-Longer Polymer (ex-polímero)
No CE	El inventario de la CE (EINECS, ELINCS y lista NLP) es la fuente para el número CE como identificador de sustancias de la UE (Unión Euroea)
No de índice	el número de clasificación es el código de identificación que se da a la sustancia en la parte 3 del el anexo VI del Reglamento (CE) no 1272/2008
PBT	Persistente, Bioacumulable y Tóxico

Abrev.	Descripciones de las abreviaturas utilizadas
PNEC	Predicted No-Effect Concentration (concentración prevista sin efecto)
ppm	partes por millón
REACH	Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y preparados químicos9
RID	Règlement concernant le transport International ferroviaire des marchandises Dangereuses (Reglamento referente al transporte internacional por ferrocarril de mercancías peligrosas)
SGA	"Sistema Globalmente Armonizado de clasificación y etiquetado de sustancias químicas" elaborado por Naciones Unidas
Skin Corr.	corrosivo cutáneo
Skin Irrit.	irritante cutáneo
VLA	valor límite ambiental
VLA-EC	valor límite ambiental-exposición de corta duración
VLA-ED	valor límite ambiental-exposición diaria

Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos
- Reglamento (CE) no 1907/2006 (REACH), modificado por 2015/830/UE
- Reglamento (CE) no 1272/2008 (CLP, UE SGA)

Frases pertinentes (código y texto completo como se expone en el capítulo 2 y 3)

Código	Texto
H290	puede ser corrosivo para los metales
H302	nocivo en caso de ingestión
H314	provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves
H318	provoca lesiones oculares graves
H400	muy tóxico para los organismos acuáticos

Cláusula de exención de responsabilidad
La información en ésta hoja de datos de seguridad corresponden al leal saber de nuestros conocimiento el día de impresión. Las informaciones deben de ser puntos de apoyo para un manejo seguro de productos mencionados en esta hoja de seguridad para el almacenamiento, elaboración, transporte y eliminación. Las indicaciones no se pueden traspasar a otros productos. Mientras el producto sea mezclado o elaborado con otros materiales, las indicaciones de esta hoja de seguridad no se pueden traspasar así al agente nuevo.

Ariel detergente en polvo para la ropa

Fichas de datos de seguridad

conforme al reglamento (CE) N° 453/2010

Fecha de emisión: 23/06/2015 Fecha de revisión: : Versión: 1.0

SECCIÓN 1: Identificación de la sustancia o la mezcla y de la sociedad o la empresa

1.1. Identificador del producto

Forma del producto : Mezcla

Razón comercial : Ariel detergente en polvo para la ropa

Código de producto : PA00196259

Grupo de productos : Producto comercial

1.2. Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados

1.2.1. Usos pertinentes identificados

Destinado al público

Categoría de uso principal : Usos por los consumidores: Domicilios particulares (= público general = consumidores)

Función o categoría de utilización : Productos de lavado y limpieza (incluidos los productos que contienen disolventes)

1.2.2. Usos desaconsejados

No se dispone de más información

1.3. Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad

Procter & Gamble España, S.A. Avda de Bruselas nº 24, 28108, Alcobendas (Madrid)

91.722.22.12
iberiaconsumers@custhelp.com

1.4. Teléfono de emergencia

Número de emergencia : 91. 722. 21.00 Servicio de Información Toxicológica (Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses). Teléfono: +34 91 562 04 20 Información en español (24h/365 días). Únicamente con la finalidad de proporcionar respuesta sanitaria en caso de urgencia.

SECCIÓN 2: Identificación de los peligros

2.1. Clasificación de la sustancia o de la mezcla

Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]

Eye Irrit. 2 H319

Texto completo de las frases H: ver sección 16

Efectos adversos fisicoquímicos, para la salud humana y el medio ambiente

No se dispone de más información

2.2. Elementos de la etiqueta

Marcación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]

Pictogramas de peligro (CLP) :



Palabra de advertencia (CLP) : Atención

Indicaciones de peligro (CLP) : H319 - Provoca irritación ocular grave.

Consejos de prudencia (CLP) : P101 - Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta
P102 - Mantener fuera del alcance de los niños
P305+P351+P338 - EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando
P337+P313 - Si persiste la irritación ocular: Consultar a un médico
P301+P312 - EN CASO DE INGESTIÓN: Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA/médico si la persona se encuentra mal

2.3. Otros peligros

Otros riesgos que no contribuyen a la clasificación : Sin presencia de ingredientes PBT y mPmB.

SECCIÓN 3: Composición/información sobre los componentes

3.1. Sustancia

No aplicable

3.2. Mezcla

Nombre	Identificador del producto	%	Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]
Sodium Carbonate	(N° CAS) 497-19-8 (N° CE) 207-838-8 (N° Índice) 011-005-00-2 (REACH-no) 01-2119485498-19	20 - 30	Eye Irrit. 2, H319
Sodium Carbonate Peroxide	(N° CAS) 15630-89-4 (N° CE) 239-707-6 (REACH-no) 01-2119457268-30	10 - 20	Ox. Sol. 3, H272 Acute Tox. 4 (Oral), H302 Eye Dam. 1, H318
Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate	(N° CAS) 68411-30-3 (N° CE) 270-115-0 (REACH-no) 01-2119489428-22	10 - 20	Acute Tox. 4 (Oral), H302 Skin Irrit. 2, H315 Eye Dam. 1, H318 Aquatic Chronic 3, H412
Sodium Silicate	(N° CAS) 1344-09-8 (N° CE) 215-687-4 (REACH-no) 01-2119448725-31	5 - 10	Skin Irrit. 2, H315 Eye Dam. 1, H318 STOT SE 3, H335
C12-14 Pareth-7	(N° CAS) 68439-50-9 (N° CE) polymer	1 - 5	Acute Tox. 4 (Oral), H302 Eye Dam. 1, H318 Aquatic Chronic 3, H412
Citric Acid	(N° CAS) 77-92-9 (N° CE) 201-069-1 (REACH-no) 01-2119457026-42	1 - 5	Eye Irrit. 2, H319

Texto completo de las frases H: ver sección 16

SECCIÓN 4: Primeros auxilios

La información de la composición actualizada del producto ha sido remitida al Servicio de información Toxicológica (Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias Forenses).

En caso de intoxicación llamar al Servicio de Información Toxicológica: Tfno (24 horas) 91 562 04 20

4.1. Descripción de los primeros auxilios

Medidas de primeros auxilios en caso de inhalación : EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la víctima al exterior y mantenerla en reposo en una posición confortable para respirar. Llamar a un CENTRO DE INFORMACION TOXICOLOGICA o a un médico en caso de malestar.

Medidas de primeros auxilios en caso de contacto con la piel : EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: Lavar con agua y jabón abundantes. Quitarse inmediatamente las prendas contaminadas. En caso de irritación cutánea: Consultar a un médico inmediatamente. Dejar de usar el producto.

Medidas de primeros auxilios en caso de contacto con los ojos : EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. Llamar inmediatamente a un CENTRO DE INFORMACION TOXICOLOGICA o a un médico.

Medidas de primeros auxilios en caso de ingestión : EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito. Llamar inmediatamente a un CENTRO DE INFORMACION TOXICOLOGICA o a un médico.

4.2. Principales síntomas y efectos, agudos y retardados

Síntomas y lesiones posibles en caso de inhalación : Tos. Estornudos.

Síntomas y lesiones posibles en caso de contacto con la piel : Enrojecimiento. Hinchazón. sequedad. Picazón.

Síntomas y lesiones posibles en caso de contacto con los ojos : Dolor intenso. Enrojecimiento. Hinchazón. Vista borrosa.

Síntomas y lesiones posibles en caso de ingestión : Irritación de la mucosa oral o gastrointestinal. Náuseas. Vómitos. secreción excesiva. Diarrea.

4.3. Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente

Véase el apartado 4.1.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios

5.1. Medios de extinción

Medios de extinción apropiados : polvo químico seco, espuma resistente a los alcoholes, dióxido de carbono.

5.2. Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla

Peligro de incendio : Ningún riesgo de incendio. No combustible.

Peligro de explosión : El producto no es explosivo.

Reactividad : No se conocen reacciones peligrosas.

5.3. Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios

Instrucciones para extinción de incendio : No se requiere ninguna instrucción de lucha particular.

Protección durante la extinción de incendios : En caso de ventilación insuficiente, llevar equipo de protección respiratoria.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertido accidental

6.1. Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia

6.1.1. Para el personal que no forma parte de los servicios de emergencia

Equipo de protección : Úsese guantes adecuados y protección para los ojos/la cara.

6.1.2. Para el personal de emergencia

Equipo de protección : Úsese guantes adecuados y protección para los ojos/la cara.

6.2. Precauciones relativas al medio ambiente

Productos de consumo que acaban por el desagüe después del uso. Impedir contaminación del suelo y del agua. Impedir propagación en las alcantarillas.

6.3. Métodos y material de contención y de limpieza

Para retención : Recoger sólido derramado en recipientes con tapa.

Procedimientos de limpieza : Aclarar pequeñas cantidades del sólido derramado con agua. Vertidos importantes: recoger sólido derramado en recipientes con tapa. Este material y su recipiente deben ser eliminados de forma segura, conforme a la legislación local.

Información adicional : Evitar el contacto con la piel y los ojos.

6.4. Referencia a otras secciones

Ver secciones 8 y 13.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento

7.1. Precauciones para una manipulación segura

Precauciones para una manipulación segura : Evítese el contacto con los ojos. Utilizar el equipo de protección individual obligatorio. Evitar que se levante polvo. No comer, beber ni fumar durante su utilización. No manipular la sustancia antes de haber leído y comprendido todas las instrucciones de seguridad.

7.2. Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades

Condiciones de almacenamiento : Guardar en el recipiente original. Véase el apartado 10.

Productos incompatibles : Véase el apartado 10.

Materiales incompatibles : Véase el apartado 10.

Almacenamiento común : No hace al caso.

Lugar de almacenamiento : Conservar en un lugar fresco. Conservar en un lugar seco. Proteger del calor.

7.3. Usos específicos finales

Agentes de limpieza/lavado y aditivos.

SECCIÓN 8: Controles de exposición/protección individual

8.1. Parámetros de control

8.1.1. Valores límite nacionales

No se dispone de más información

8.1.2. Procedimiento de supervisión: DNELS, PNECS, OEL

Citric Acid (77-92-9)	
PNEC (Agua)	
PNEC aqua (agua dulce)	0.44 mg/l
PNEC aqua (agua de mar)	0.044 mg/l
PNEC (Sedimentos)	
PNEC sedimentos (agua dulce)	34.6 mg/kg de peso en seco
PNEC sedimentos (agua de mar)	3.46 mg/kg de peso en seco
PNEC (Tierra)	
PNEC tierra	33.1 mg/kg de peso en seco
PNEC (STP)	
PNEC estación depuradora	1000 mg/l

Sodium Carbonate (497-19-8)	
DNEL/DMEL (Trabajadores)	
A largo plazo - efectos locales, inhalación	10 mg/m³
DNEL/DMEL (Población en general)	
Aguda - efectos locales, inhalación	10 mg/m³

Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	
DNEL/DMEL (Trabajadores)	
A largo plazo - efectos locales, cutáneos	170 mg/kg de peso corporal/día

Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	
A largo plazo - efectos sistémicos, inhalación	12 mg/m³
A largo plazo - efectos locales, inhalación	12 mg/m³
DNEL/DMEL (Población en general)	
A largo plazo - efectos sistémicos, oral	0.85 mg/kg de peso corporal/día
A largo plazo - efectos sistémicos, inhalación	3 mg/m³
A largo plazo - efectos locales, cutáneos	85 mg/kg de peso corporal/día
A largo plazo - efectos locales, inhalación	3 mg/m³
PNEC (Agua)	
PNEC aqua (agua dulce)	0.268 mg/l
PNEC aqua (agua de mar)	0.0268 mg/l
PNEC aqua (intermitente, agua dulce)	0.0167 mg/l
PNEC (Sedimentos)	
PNEC sedimentos (agua dulce)	8.1 mg/kg de peso en seco
PNEC sedimentos (agua de mar)	8.1 mg/kg de peso en seco
PNEC (Tierra)	
PNEC tierra	35 mg/kg de peso en seco
PNEC (STP)	
PNEC estación depuradora	3.43 mg/l

Sodium Silicate (1344-09-8)	
DNEL/DMEL (Trabajadores)	
A largo plazo - efectos locales, cutáneos	1.59 mg/kg de peso corporal/día
A largo plazo - efectos sistémicos, inhalación	5.61 mg/m³
DNEL/DMEL (Población en general)	
A largo plazo - efectos sistémicos, oral	0.8 mg/kg de peso corporal/día
A largo plazo - efectos sistémicos, inhalación	1.38 mg/m³
A largo plazo - efectos locales, cutáneos	0.8 mg/kg de peso corporal/día
PNEC (Agua)	
PNEC aqua (agua dulce)	7.5 mg/l
PNEC aqua (agua de mar)	1 mg/l
PNEC aqua (intermitente, agua dulce)	7.5 mg/l
PNEC (STP)	
PNEC estación depuradora	348 mg/l

Sodium Carbonate Peroxide (15630-89-4)	
DNEL/DMEL (Trabajadores)	
Aguda - efectos locales, cutánea	12.8 mg/cm²
A largo plazo - efectos locales, cutáneos	12.8 mg/kg de peso corporal/día
A largo plazo - efectos locales, inhalación	5 mg/m³
DNEL/DMEL (Población en general)	
Aguda - efectos locales, cutánea	6.4 mg/cm²
A largo plazo - efectos locales, cutáneos	6.4 mg/cm²
PNEC (Agua)	
PNEC aqua (agua dulce)	0.035 mg/l
PNEC aqua (agua de mar)	0.035 mg/l
PNEC aqua (intermitente, agua dulce)	0.035 mg/l
PNEC (STP)	
PNEC estación depuradora	16.24 mg/l

8.2. Controles de la exposición

8.2.1. Controles técnicos apropiados : No aplicable.

8.2.2. Equipo de protección individual

Solo es obligatorio el uso de equipos de protección individual en aplicaciones profesionales o para paquetes grandes (no para paquetes domésticos). . Para aplicaciones de consumo, síganse las recomendaciones de la etiqueta del producto.

Protección de las manos : No aplicable.

Protección ocular : Úsese protección para los ojos/la cara.

Protección de la piel y del cuerpo : No aplicable.

Protección de las vías respiratorias : No aplicable.

8.2.3. Control de la exposición ambiental

Evítese que el producto sin diluir pueda entrar en contacto con aguas superficiales.

SECCIÓN 9: Propiedades físicas y químicas

9.1. Información sobre propiedades físicas y químicas básicas

Propiedad	Valor	Unidad	Método de ensayo/Notas
Apariencia	Sólido.		
Forma/estado	Sólido		
Color	Blanco con motas de colores.		
Olor	agradable (perfume).		
Umbral olfativo		ppm	Olor percibido en condiciones de uso típicas
pH	10.7		
Punto de fusión		°C	No disponible. Esta propiedad no es relevante para la seguridad y la clasificación de este producto.
Punto de solidificación			No disponible. Esta propiedad no es relevante para la seguridad y la clasificación de este producto.
Punto de ebullicíon			No aplicable. Esta propiedad no es relevante para formas sólidas del producto.
Punto de inflamación			No aplicable. Esta propiedad no es relevante para formas sólidas del producto.
Grado de evaporación (acetato de butilo=1)			No aplicable. Esta propiedad no es relevante para formas sólidas del producto.
Inflamabilidad (sólido, gas)			El producto no es inflamable
Límites de explosión		g/m³	No disponible. Esta propiedad no es relevante para la seguridad y la clasificación de este producto.
Presión de vapor			No aplicable. Esta propiedad no es relevante para formas sólidas del producto.
Densidad relativa			TMR.A.3
Solubilidad	Soluble en agua. TMR. A.6.		
Log Pow			No aplicable. Esta propiedad no es relevante para mezclas.
Temperatura de autoignición			No disponible. Esta propiedad no es relevante para la seguridad y la clasificación de este producto.
Temperatura de descomposición		°C	No disponible. Esta propiedad no es relevante para la seguridad y la clasificación de este producto.
Viscosidad		cP	No aplicable. Esta propiedad no es relevante para formas sólidas del producto.
Propiedades explosivas	No aplicable. Este producto no está clasificado como explosivo porque no contiene ninguna sustancia con propiedades explosivas según CLP (art. 14 (2)).		
Propiedad de provocar incendios	No aplicable. Este producto no está clasificado como oxidante porque no contiene ninguna sustancia con propiedades oxidantes según CLP (art. 14 (2)).		

9.2. Información adicional

No se dispone de más información

SECCIÓN 10: Estabilidad y reactividad

10.1. Reactividad

No se conocen reacciones peligrosas.

10.2. Estabilidad química

Estable en condiciones normales.

10.3. Posibilidad de reacciones peligrosas

Véase el apartado 10.1 sobre reactividad.

10.4. Condiciones que deben evitarse

No requerida en condiciones de uso normales.

10.5. Materiales incompatibles

No aplicable.

10.6. Productos de descomposición peligrosos

Ninguna bajo utilización normal.

SECCIÓN 11: Información toxicológica

11.1. Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda : No clasificado

ARIEL POLVO REGULAR	
DL50 oral rata	> 2000 mg/kg
ATE (vía oral)	500 mg/kg de peso corporal

Citric Acid (77-92-9)	
DL50 oral rata	5400 mg/kg de peso corporal 5400 mg/kg (//OECD 401)
DL50 cutánea rata	2001 mg/kg > 2000 mg/kg (OECD 402)
ATE (vía oral)	5400 mg/kg de peso corporal
ATE (vía cutánea)	2001 mg/kg de peso corporal

Sodium Carbonate (497-19-8)	
DL50 oral rata	2800 mg/kg
DL50 cutáneo conejo	2001 mg/kg
ATE (vía oral)	2800 mg/kg de peso corporal
ATE (vía cutánea)	2001 mg/kg de peso corporal

Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	
DL50 oral rata	1080 mg/kg de peso corporal OECD 401
DL50 cutánea rata	> 2000 mg/kg de peso corporal OECD 402
ATE (vía oral)	1080 mg/kg de peso corporal

Sodium Silicate (1344-09-8)	
DL50 oral rata	3400 mg/kg 3400 mg/kg bw (OECD 401)
DL50 cutánea rata	5000 mg/kg > 5000 mg/kg bw
CL50 inhalación rata (mg/l)	5.01 mg/l
ATE (vía oral)	3400 mg/kg de peso corporal
ATE (vía cutánea)	5000 mg/kg de peso corporal
ATE CLP (vapores)	5.010 mg/l/4 h
ATE (polvo, niebla)	5.010 mg/l/4 h

Sodium Carbonate Peroxide (15630-89-4)	
DL50 oral rata	893 mg/kg US EPA 1984
DL50 cutáneo conejo	2001 mg/kg US EPA
ATE (vía oral)	893 mg/kg de peso corporal
ATE (vía cutánea)	2001 mg/kg de peso corporal

C12-14 Pareth-7 (68439-50-9)	
DL50 oral rata	> 300 mg/kg
DL50 cutánea rata	2001 mg/kg
ATE (vía oral)	500 mg/kg de peso corporal
ATE (vía cutánea)	2001 mg/kg de peso corporal

Corrosión o irritación cutáneas : No clasificado
pH: 10.7

Lesiones o irritación ocular graves : Provoca irritación ocular grave.
pH: 10.7

Sensibilización respiratoria o cutánea : No clasificado

Mutagenicidad en células germinales : No clasificado

Carcinogenicidad : No clasificado

Toxicidad para la reproducción : No clasificado

Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición única : No clasificado

Toxicidad específica en determinados órganos (STOT) – exposición repetida	:	No clasificado
Peligro por aspiración	:	No clasificado
Posibles efectos peligrosos y síntomas para seres humanos	:	toxicidad aguda: según los datos disponibles de las sustancias, no se cumplen los criterios de clasificación. Carcinogenidad: según los datos disponibles de las sustancias, no se cumplen los criterios de clasificación. Corrosividad: según los datos disponibles de las sustancias, no se cumplen los criterios de clasificación. Irritación: muy irritante para los ojos. Mutagenicidad: según los datos disponibles de las sustancias, no se cumplen los criterios de clasificación. Toxicación en caso de repetida ingestión: según los datos disponibles de las sustancias, no se cumplen los criterios de clasificación. Sensibilización: según los datos disponibles de las sustancias, no se cumplen los criterios de clasificación. Toxicidad para la reproducción: según los datos disponibles de las sustancias, no se cumplen los criterios de clasificación.
Información adicional	:	Rutas probables de exposición: piel y ojos. Información sobre los efectos: véase el apartado 4.

SECCIÓN 12: Información ecológica

12.1. Toxicidad

Ecología - general	:	No se conocen efectos adversos en el funcionamiento de las plantas de tratamiento de agua en condiciones normales de uso recomendadas. El producto no se considera nocivo para los organismos acuáticos ni causante de efectos adversos a largo plazo en el medio ambiente.

Citric Acid (77-92-9)	
CL50 peces 1	440 ml/l //OECD 203, Leuciscus idus melanotus
CE50 Daphnia 1	1535 mg/l Daphnia magna
NOEC crónico algas	4425 mg/l Scenedesmus quadricauda

Sodium Carbonate (497-19-8)	
CL50 peces 1	300 mg/l
CE50 Daphnia 1	200 mg/l

Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	
CL50 peces 1	1.67 mg/l US EPA 850.1075; Lepomis macrochirus; 96 h
CE50 Daphnia 1	2.9 mg/l OECD 202; Daphnia magna; 48 h
ErC50 (algas)	127.9 mg/l 88/302/EWG; Desmodesmus subspicatus; 72 h
NOEC cronica pescado	0.23 mg/l Oncorhynchus mykiss; 72 d
NOEC crónico crustáceos	0.5 mg/l Ceriodaphnia sp.; 7 d
NOEC crónico algas	2.4 mg/l 88/302/EWG; Desmodesmus subspicatus; 3 d

Sodium Silicate (1344-09-8)	
CL50 peces 1	1108 mg/l OECD 203, Brachydanio rerio,
CE50 Daphnia 1	1700 mg/l Daphnia magna
CE50 otros organismos acuáticos 1	> 348 mg/l Pseudomonas putida
ErC50 (algas)	207 mg/l Scenedesmus subspicatus

Sodium Carbonate Peroxide (15630-89-4)	
CL50 peces 1	70.7 mg/l Pimephales promelas; 96 h
CE50 Daphnia 1	4.9 mg/l Daphnia pulex; 48 h
NOEC crónico crustáceos	2 mg/l

C12-14 Pareth-7 (68439-50-9)	
CL50 peces 1	10 mg/l
CE50 Daphnia 1	10 mg/l
ErC50 (algas)	10 mg/l

12.2. Persistencia y degradabilidad

Citric Acid (77-92-9)	
Persistencia y degradabilidad	Biodegradable.
Biodegradación	100 % OECD 301 E

Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	
Persistencia y degradabilidad	Biodegradable.
Biodegradación	85 % OECD 301 B

C12-14 Pareth-7 (68439-50-9)	
Persistencia y degradabilidad	La sustancia es biodegradable. Improbable que perdure.
Biodegradación	> 70 %

12.3. Potencial de bioacumulación

Citric Acid (77-92-9)	
Potencial de bioacumulación	No se prevé bioacumulación debido al bajo valor del logaritmo del coeficiente Kow (log Kow < 4).

Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	
BCF peces 1	2 - 1000 l/kg
Log Pow	1.4 OECD 123; 23 °C; pH: 6.1
Potencial de bioacumulación	No se prevé bioacumulación debido al bajo valor del logaritmo del coeficiente Kow (log Kow < 4).

Sodium Silicate (1344-09-8)	
Potencial de bioacumulación	No se mide.

Sodium Carbonate Peroxide (15630-89-4)	
Potencial de bioacumulación	No se mide.

12.4. Movilidad en el suelo

Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	
Log Koc	3.5

12.5. Resultados de la valoración PBT y mPmB

ARIEL POLVO REGULAR	
Resultados de la evaluación PBT	Sin presencia de ingredientes PBT y mPmB

Componente	
Citric Acid (77-92-9)	Esta sustancia/mezcla no cumple los criterios PBT del anexo III del reglamento REACH Esta sustancia/mezcla no cumple los criterios mPmB del anexo III del reglamento REACH
Sodium C10-13 Alkyl Benzenesulfonate (68411-30-3)	Esta sustancia/mezcla no cumple los criterios PBT del anexo III del reglamento REACH Esta sustancia/mezcla no cumple los criterios mPmB del anexo III del reglamento REACH
Sodium Silicate (1344-09-8)	Esta sustancia/mezcla no cumple los criterios PBT del anexo III del reglamento REACH Esta sustancia/mezcla no cumple los criterios mPmB del anexo III del reglamento REACH
Sodium Carbonate Peroxide (15630-89-4)	PBT: no relevante – no se requiere registro

12.6. Otros efectos adversos

Información adicional : No se conocen otros efectos.

SECCIÓN 13: Consideraciones relativas a la eliminación

13.1. Métodos para el tratamiento de residuos

13.1.1. Legislación regional (residuos) : Eliminar de acuerdo con las prescripciones legales.

13.1.2 Recomendaciones para la eliminación : Los siguientes códigos o designaciones de residuos son conformes con el catálogo europeo de residuos (CER). Los residuos se deben hacer llegar a una empresa de tratamiento de residuos homologada. Los residuos se deben mantener separados de otros tipos de residuos hasta su eliminación. No tirar residuos a las alcantarillas. Siempre que sea posible, es preferible reciclar a tirar o incinerar.
. Para la manipulación de residuos, véanse las medidas descritas en la sección 7.
Los envases vacíos y sin limpiar deben ser tratados de la misma manera que los envases llenos para tirar.

13.1.3 Código del catálogo europeo de residuos (CER) : 20 01 29* - Detergentes que contienen sustancias peligrosas
15 01 10* - Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas

SECCIÓN 14: Información relativa al transporte

14.1. Número ONU

No aplicable

14.2. Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas

No aplicable

14.3. Clase(s) de peligro para el transporte

No aplicable

14.4. Grupo de embalaje

No aplicable

14.5. Peligros para el medio ambiente

No aplicable

14.6. Precauciones particulares para los usuarios

No aplicable

14.7. Transporte a granel con arreglo anexo II del Convenio MARPOL 73/78 y del Código IBC

No aplicable

SECCIÓN 15: Información reglamentaria

15.1. Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla

15.1.1. UE-Reglamentos

No contiene ninguna sustancia sujeta a las restricciones del Anexo XVII

No contiene sustancias candidatas de REACH

No contiene ninguna sustancia que figure en la lista del Anexo XIV de REACH

Recomendaciones del CESIO : Los surfactantes empleados en esta preparación son catalogados como biodegradables de acuerdo a la reglamentación (CE) n° 648/2004 sobre detergentes. Los datos que corroboran esta afirmación están a la disposición de las autoridades competentes de los Estados Miembros y serán puestos a su disposición si así lo solicitan o a petición de un productor de detergentes.

Otras instrucciones, restricciones y disposiciones legales : Reglamento (CE) n.° 648/2004 de 31 de marzo de 2004 sobre detergentes: Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]. Directiva 1999/45/CE sobre preparados peligrosos. Directiva 67/548/CEE sobre sustancias peligrosas. Registro, evaluación, autorización y restricción de las sustancias y preparados químicos Reglamento (CE) nº 1907/2006.

15.1.2. Reglamentos nacionales

No se dispone de más información

15.2. Evaluación de la seguridad química

No se ha efectuado ninguna evaluación de riesgos químicos

SECCIÓN 16: Información adicional

16.1. Indicación de modificaciones

Indicación de modificaciones : No aplicable

16.2. Abreviaturas y acrónimos

No se dispone de más información

16.3. Clasificación y procedimiento empleados para deducir la clasificación de mezclas según el reglamento (CE) 1272/2008 [CLP]

Clasificación según reglamento (UE) No. 1272/2008 [CLP]	Procedimiento de clasificación
Eye Irrit. 2	Criterio experto Ponderación de las pruebas

16.4. Frases R o H relevantes (número y texto completo) para mezclas y sustancias

Acute Tox. 4 (Oral)	Toxicidad aguda (oral), categoría 4
Aquatic Chronic 3	Peligroso para el medio ambiente acuático - Peligro crónico, categoría 3
Eye Dam. 1	Lesiones oculares graves o irritación ocular, categoría 1
Eye Irrit. 2	Lesiones oculares graves o irritación ocular, categoría 2
Ox. Sol. 3	Sólidos comburentes, categoría 3
Skin Irrit. 2	Irritación o corrosión cutáneas, categoría 2
STOT SE 3	Toxicidad específica en determinados órganos — Exposición única, categoría 3, irritación de las vías respiratorias
H272	Puede agravar un incendio; comburente
H302	Nocivo en caso de ingestión
H315	Provoca irritación cutánea
H318	Provoca lesiones oculares graves.
H319	Provoca irritación ocular grave.
H335	Puede irritar las vías respiratorias
H412	Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

16.5. Consejos de formación

El uso normal de este producto implica única y exclusivamente el uso indicato en el embalaje.

16.6. Información adicional

Las sales enumeradas en el apartado 3 sin número de registro de REACH están exentas, según el anexo V.

SDS P&G CLP

Esta información se basa en nuestro conocimiento actual y tiene como finalidad describir el producto para los propósitos de los requisitos de salud, seguridad y medio ambiente únicamente. Por lo tanto, no debe ser interpretada como garantía de ninguna característica específica del producto

1090 - CODI VAJILLAS Lavavajillas acción limón

SECCIÓN 1: IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O LA MEZCLA Y DE LA SOCIEDAD O EMPRESA

1.1 Identificador del producto: 1090 - CODI VAJILLAS Lavavajillas acción limón

1.2 Usos pertinentes identificados de la sustancia o de la mezcla y usos desaconsejados:

Usos pertinentes: Detergente para el lavado de vajillas

Usos desaconsejados: Todo aquel uso no especificado en este epígrafe ni en el epígrafe 7.3

1.3 Datos del proveedor de la ficha de datos de seguridad:

Productos Codina, S. A.
c/Solís, 51
08301 Mataró - Barcelona - Spain
Tfno.: +34 937901119 - Fax: +34 937962903
productos@codina.es
www.codina.es

1.4 Teléfono de emergencia: Servico Médico de Información Toxicológica Tel. 915620420

SECCIÓN 2: IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS

2.1 Clasificación de la sustancia o de la mezcla:

Reglamento nº1272/2008 (CLP):

La clasificación de este producto se ha realizado conforme el Reglamento nº1272/2008 (CLP).

Eye Irrit. 2: Irritación ocular, categoría 2, H319

2.2 Elementos de la etiqueta:

Reglamento nº1272/2008 (CLP):

Atención



Indicaciones de peligro:

Eye Irrit. 2: H319 - Provoca irritación ocular grave

Consejos de prudencia:

P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta
P264: Lavarse concienzudamente tras la manipulación
P280: Llevar guantes
P305+P351+P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado
P337+P313: Si persiste la irritación ocular: Consultar a un médico
P501: Eliminar el contenido/el recipiente mediante el sistema de recogida selectiva habilitado en su municipio

2.3 Otros peligros:

El producto no cumple los criterios PBT/vPvB

SECCIÓN 3: COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES **

3.1 Sustancia:

No aplicable

3.2 Mezclas:

Descripción química: Disolución acuosa de tensoactivos

Componentes:

De acuerdo al Anexo II del Reglamento (CE) nº1907/2006 (punto 3), el producto presenta:

*** Cambios respecto la versión anterior*

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 3: COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES ** (continúa)

Identificación	Nombre químico/clasificación		Concentración
CAS: 25155-30-0 CE: 246-680-4 Index: No aplicable REACH: 01-2120088038-51-XXXX	**Dodecilbencenosulfonato de sodio**☐¹☐	Autoclasificada	**5 - <10 %**
	Reglamento 1272/2008	Acute Tox. 4: H302+H312; Eye Irrit. 2: H319 - Atención	
CAS: 68891-38-3 CE: 500-234-8 Index: No aplicable REACH: 01-2119488639-16-XXXX	**Alcohol, C12-14, etoxilado, sulfato, sales de sodio**☐¹☐	Autoclasificada	**1 - <3 %**
	Reglamento 1272/2008	Eye Dam. 1: H318; Skin Irrit. 2: H315 - Peligro	

☐¹☐ Sustancia que presentan un riesgo para la salud o el medio ambiente que cumple los criterios recogidos en el Reglamento (UE) nº 2015/830

Para ampliar información sobre la peligrosidad de la sustancias consultar las secciones 8, 11, 12, 15 y 16.

*** Cambios respecto la versión anterior*

SECCIÓN 4: PRIMEROS AUXILIOS

4.1 Descripción de los primeros auxilios:

Los síntomas como consecuencia de una intoxicación pueden presentarse con posterioridad a la exposición, por lo que, en caso de duda, exposición directa al producto químico o persistencia del malestar solicitar atención médica, mostrándole la FDS de este producto.

Por inhalación:

Se trata de un producto que no contiene sustancias clasificadas como peligrosas por inhalación, sin embargo, en caso de síntomas de intoxicación sacar al afectado de la zona de exposición y proporcionarle aire fresco. Solicitar atención médica si los síntomas se agravan o persisten.

Por contacto con la piel:

Se trata de un producto no clasificado como peligroso en contacto con la piel. Sin embargo, se recomienda en caso de contacto con la piel quitar la ropa y los zapatos contaminados, aclarar la piel o duchar al afectado si procede con abundante agua fría y jabón neutro. En caso de afección importante acudir al médico.

Por contacto con los ojos:

Enjuagar los ojos con abundante agua a temperatura ambiente al menos durante 15 minutos. Evitar que el afectado se frote o cierre los ojos. En el caso de que el accidentado use lentes de contacto, éstas deben retirarse siempre que no estén pegadas a los ojos, de otro modo podría producirse un daño adicional. En todos los casos, después del lavado, se debe acudir al médico lo más rápidamente posible con la FDS del producto.

Por ingestión/aspiración:

No inducir al vómito, en el caso de que se produzca mantener inclinada la cabeza hacia delante para evitar la aspiración. Mantener al afectado en reposo. Enjuagar la boca y la garganta, ya que existe la posibilidad de que hayan sido afectadas en la ingestión.

4.2 Principales síntomas y efectos, agudos y retardados:

Los efectos agudos y retardados son los indicados en las secciones 2 y 11.

4.3 Indicación de toda atención médica y de los tratamientos especiales que deban dispensarse inmediatamente:

No relevante

SECCIÓN 5: MEDIDAS DE LUCHAS CONTRA INCENDIOS

5.1 Medios de extinción:

Producto no inflamable bajo condiciones normales de almacenamiento, manipulación y uso. En caso de inflamación como consecuencia de manipulación, almacenamiento o uso indebido emplear preferentemente extintores de polvo polivalente (polvo ABC), de acuerdo al Reglamento de instalaciones de protección contra incendios (R.D. 1942/1993 y posteriores modificaciones). NO SE RECOMIENDA emplear agua a chorro como agente de extinción.

5.2 Peligros específicos derivados de la sustancia o la mezcla:

Como consecuencia de la combustión o descomposición térmica se generan subproductos de reacción que pueden resultar altamente tóxicos y, consecuentemente, pueden presentar un riesgo elevado para la salud.

5.3 Recomendaciones para el personal de lucha contra incendios:

En función de la magnitud del incendio puede hacerse necesario el uso de ropa protectora completa y equipo de respiración autónomo. Disponer de un mínimo de instalaciones de emergencia o elementos de actuación (mantas ignífugas, botiquín portátil,...) conforme al R.D.486/1997 y posteriores modificaciones

Disposiciones adicionales:

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 5: MEDIDAS DE LUCHAS CONTRA INCENDIOS (continúa)

Actuar conforme el Plan de Emergencia Interior y las Fichas Informativas sobre actuación ante accidentes y otras emergencias. Suprimir cualquier fuente de ignición. En caso de incendio, refrigerar los recipientes y tanques de almacenamiento de productos susceptibles a inflamación, explosión o BLEVE como consecuencia de elevadas temperaturas. Evitar el vertido de los productos empleados en la extinción del incendio al medio acuático.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

6.1 Precauciones personales, equipo de protección y procedimientos de emergencia:

Aislar las fugas siempre y cuando no suponga un riesgo adicional para las personas que desempeñen esta función. Ante la exposición potencial con el producto derramado se hace obligatorio el uso de elementos de protección personal (ver sección 8). Evacuar la zona y mantener a las personas sin protección alejadas.

6.2 Precauciones relativas al medio ambiente:

Producto no clasificado como peligroso para el medioambiente. Mantener el producto alejado de los desagües y de las aguas superficiales y subterráneas.

6.3 Métodos y material de contención y de limpieza:

Se recomienda:

Absorber el vertido mediante arena o absorbente inerte y trasladarlo a un lugar seguro. No absorber en serrín u otros absorbentes combustibles. Para cualquier consideración relativa a la eliminación consultar la sección 13.

6.4 Referencias a otras secciones:

Ver secciones 8 y 13.

SECCIÓN 7: MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

7.1 Precauciones para una manipulación segura:

A.- Precauciones generales

Cumplir con la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales. Mantener los recipientes herméticamente cerrados. Controlar los derrames y residuos, eliminándolos con métodos seguros (sección 6). Evitar el vertido libre desde el recipiente. Mantener orden y limpieza donde se manipulen productos peligrosos.

B.- Recomendaciones técnicas para la prevención de incendios y explosiones.

Producto no inflamable bajo condiciones normales de almacenamiento, manipulación y uso. Se recomienda trasvasar a velocidades lentas para evitar la generación de cargas electroestáticas que pudieran afectar a productos inflamables. Consultar la sección 10 sobre condiciones y materias que deben evitarse.

C.- Recomendaciones técnicas para prevenir riesgos ergonómicos y toxicológicos.

Para control de exposición consultar la sección 8. No comer, beber ni fumar en las zonas de trabajo; lavarse las manos después de cada utilización, y despojarse de prendas de vestir y equipos de protección contaminados antes de entrar en las zonas para comer.

D.- Recomendaciones técnicas para prevenir riesgos medioambientales

Se recomienda disponer de material absorbente en las proximidades del producto (ver epígrafe 6.3)

7.2 Condiciones de almacenamiento seguro, incluidas posibles incompatibilidades:

A.- Medidas técnicas de almacenamiento

ITC (R.D.656/2017):	No relevante
Clasificación:	No relevante
Tª máxima:	30 ºC

B.- Condiciones generales de almacenamiento.

Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad estática y el contacto con alimentos. Para información adicional ver epígrafe 10.5

7.3 Usos específicos finales:

Salvo las indicaciones ya especificadas no es preciso realizar ninguna recomendación especial en cuanto a los usos de este producto.

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN INDIVIDUAL

8.1 Parámetros de control:

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN INDIVIDUAL (continúa)

Sustancias cuyos valores límite de exposición profesional han de controlarse en el ambiente de trabajo (INSSBT 2018):

No existen valores límites ambientales para las sustancias que constituyen el producto.

DNEL (Trabajadores):

		Corta exposición		Larga exposición	
Identificación		Sistémica	Local	Sistémica	Local
Alcohol, C12-14, etoxilado, sulfato, sales de sodio	Oral	No relevante	No relevante	No relevante	No relevante
CAS: 68891-38-3	Cutánea	No relevante	No relevante	2750 mg/kg	No relevante
CE: 500-234-8	Inhalación	No relevante	No relevante	175 mg/m³	No relevante

DNEL (Población):

		Corta exposición		Larga exposición	
Identificación		Sistémica	Local	Sistémica	Local
Alcohol, C12-14, etoxilado, sulfato, sales de sodio	Oral	No relevante	No relevante	15 mg/kg	No relevante
CAS: 68891-38-3	Cutánea	No relevante	No relevante	1650 mg/kg	No relevante
CE: 500-234-8	Inhalación	No relevante	No relevante	52 mg/m³	No relevante

PNEC:

Identificación				
Alcohol, C12-14, etoxilado, sulfato, sales de sodio	STP	10000 mg/L	Agua dulce	0,24 mg/L
CAS: 68891-38-3	Suelo	0,946 mg/kg	Agua salada	0,024 mg/L
CE: 500-234-8	Intermitente	0,071 mg/L	Sedimento (Agua dulce)	5,45 mg/kg
	Oral	No relevante	Sedimento (Agua salada)	0,545 mg/kg

8.2 Controles de la exposición:

A.- Medidas generales de seguridad e higiene en el ambiente de trabajo:

Como medida de prevención se recomienda la utilización de equipos de protección individual básicos, con el correspondiente marcado CE de acuerdo al R.D.1407/1992 y posteriores modificaciones. Para más información sobre los equipos de protección individual (almacenamiento, uso, limpieza, mantenimiento, clase de protección,...) consultar el folleto informativo facilitado por el fabricante del EPI. Las indicaciones contenidas en este punto se refieren al producto puro. Las medidas de protección para el producto diluido podrán variar en función de su grado de dilución, uso, método de aplicación, etc. Para determinar la obligación de instalación de duchas de emergencia y/o lavaojos en los almacenes se tendrá en cuenta la normativa referente al almacenamiento de productos químicos aplicable en cada caso. Para más información ver epígrafes 7.1 y 7.2.
Toda la información aquí incluida es una recomendación siendo necesario su concreción por parte de los servicios de prevención de riesgos laborales al desconocer las medidas de prevención adicionales que la empresa pudiese disponer o si han sido incluidos en la evaluación de riesgos pertinentes.

B.- Protección respiratoria.

Será necesario la utilización de equipos de protección en el caso de formación de nieblas o en el caso de superar los límites de exposición profesional si existiesen (Ver Epígrafe 8.1).

C.- Protección específica de las manos.

Pictograma	EPI	Marcado	Normas CEN	Observaciones
 Proteccion obligatoria de la manos	Guantes de protección contra riesgos menores	CE CAT I		Reemplazar los guantes ante cualquier indicio de deterioro. Para periodos de exposición prolongados al producto para usuarios profesionales/industriales se hace recomendable la utilización de guantes CE III, de acuerdo a las normas EN 420 y EN 374

Dado que el producto es una mezcla de diferentes materiales, la resistencia del material de los guantes no se puede calcular de antemano con total fiabilidad y por lo tanto tiene que ser controlados antes de su aplicación.

D.- Protección ocular y facial

Pictograma	EPI	Marcado	Normas CEN	Observaciones
 Proteccion obligatoria de la cara	Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones	CE CAT II	EN 166:2001 EN ISO 4007:2012	Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.

E.- Protección corporal

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN INDIVIDUAL (continúa)

Pictograma	EPI	Marcado	Normas CEN	Observaciones
	Ropa de trabajo	CE CAT I		Reemplazar ante cualquier indicio de deterioro. Para periodos de exposición prolongados al producto para usuarios profesionales/industriales se hace recomendable CE III, de acuerdo a las normas EN ISO 6529:2001, EN ISO 6530:2005, EN ISO 13688:2013, EN 464:1994
	Calzado de trabajo antideslizamiento	CE CAT II	EN ISO 20347:2012	Reemplazar ante cualquier indicio de deterioro. Para periodos de exposición prolongados al producto para usuarios profesionales/industriales se hace recomendable CE III, de acuerdo a las normas EN ISO 20345 y EN 13832-1

F.- Medidas complementarias de emergencia

Medida de emergencia	Normas	Medida de emergencia	Normas
 Ducha de emergencia	ANSI Z358-1 ISO 3864-1:2002	 Lavaojos	DIN 12 899 ISO 3864-1:2002

Controles de la exposición del medio ambiente:

En virtud de la legislación comunitaria de protección del medio ambiente se recomienda evitar el vertido tanto del producto como de su envase al medio ambiente. Para información adicional ver epígrafe 7.1.D

Compuestos orgánicos volátiles:

En aplicación al R.D.117/2003 y posteriores modificaciones (Directiva 2010/75/EU), este producto presenta las siguientes características:

C.O.V. (Suministro): 0,01 % peso

Concentración C.O.V. a 20 ºC: 0,13 kg/m³ (0,13 g/L)

Número de carbonos medio: 7,85

Peso molecular medio: 129,54 g/mol

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

9.1 Información de propiedades físicas y químicas básicas:

Para completar la información ver la ficha técnica/hoja de especificaciones del producto.

Aspecto físico:

Estado físico a 20 ºC:	Líquido
Aspecto:	Transparente
Color:	Amarillo
Olor:	Cítrico
Umbral olfativo:	No relevante *

Volatilidad:

Temperatura de ebullición a presión atmosférica:	100 ºC
Presión de vapor a 20 ºC:	2350 Pa
Presión de vapor a 50 ºC:	12381 Pa (12 kPa)
Tasa de evaporación a 20 ºC:	No relevante *

Caracterización del producto:

Densidad a 20 ºC:	1005 - 1025 kg/m³
Densidad relativa a 20 ºC:	1,035
Viscosidad dinámica a 20 ºC:	No relevante *
Viscosidad cinemática a 20 ºC:	No relevante *
Viscosidad cinemática a 40 ºC:	No relevante *
Concentración:	No relevante *

*No relevante debido a la naturaleza del producto, no aportando información característica de su peligrosidad.

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS (continúa)

pH:	6,5 - 8,5 al 10 %
Densidad de vapor a 20 ºC:	No relevante *
Coeficiente de reparto n-octanol/agua a 20 ºC:	No relevante *
Solubilidad en agua a 20 ºC:	No relevante *
Propiedad de solubilidad:	Soluble en agua
Temperatura de descomposición:	No relevante *
Punto de fusión/punto de congelación:	No relevante *
Propiedades explosivas:	No relevante *
Propiedades comburentes:	No relevante *
Inflamabilidad:	
Punto de inflamación:	No inflamable (>60 ºC)
Inflamabilidad (sólido, gas):	No relevante *
Temperatura de auto-inflamación:	225 ºC
Límite de inflamabilidad inferior:	No relevante *
Límite de inflamabilidad superior:	No relevante *
Explosividad:	
Límite inferior de explosividad:	No relevante *
Límite superior de explosividad:	No relevante *

9.2 Otros datos:

Tensión superficial a 20 ºC:	No relevante *
Índice de refracción:	No relevante *

*No relevante debido a la naturaleza del producto, no aportando información característica de su peligrosidad.

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

10.1 Reactividad:

No se esperan reacciones peligrosas si se cumplen las instrucciones técnicas de almacenamiento de productos químicos. Ver sección 7.

10.2 Estabilidad química:

Estable químicamente bajo las condiciones indicadas de almacenamiento, manipulación y uso.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas:

Bajo las condiciones indicadas no se esperan reacciones peligrosas que puedan producir una presión o temperaturas excesivas.

10.4 Condiciones que deben evitarse:

Aplicables para manipulación y almacenamiento a temperatura ambiente:

Choque y fricción	Contacto con el aire	Calentamiento	Luz Solar	Humedad
No aplicable	No aplicable	No aplicable	No aplicable	No aplicable

10.5 Materiales incompatibles:

Ácidos	Agua	Materias comburentes	Materias combustibles	Otros
Evitar ácidos fuertes	No aplicable	No aplicable	No aplicable	Evitar alcalis o bases fuertes

10.6 Productos de descomposición peligrosos:

Ver epígrafe 10.3, 10.4 y 10.5 para conocer los productos de descomposición específicamente. En dependencia de las condiciones de descomposición, como consecuencia de la misma pueden liberarse mezclas complejas de sustancias químicas: dióxido de carbono (CO_2), monóxido de carbono y otros compuestos orgánicos.

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA **

11.1 Información sobre los efectos toxicológicos:

*** Cambios respecto la versión anterior*

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA ** (continúa)

No se dispone de datos experimentales del producto en si mismos relativos a las propiedades toxicológicas

Efectos peligrosos para la salud:

En caso de exposición repetitiva, prolongada o a concentraciones superiores a las establecidas por los límites de exposición profesionales, pueden producirse efectos adversos para la salud en función de la vía de exposición:

A- Ingestión (efecto agudo):

- Toxicidad aguda: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, sin embargo, presenta sustancias clasificadas como peligrosas por ingestión. Para más información ver sección 3.
- Corrosividad/Irritabilidad: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, sin embargo presenta sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.

B- Inhalación (efecto agudo):

- Toxicidad aguda: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por inhalación. Para más información ver sección 3.
- Corrosividad/Irritabilidad: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.

C- Contacto con la piel y los ojos (efecto agudo):

- Contacto con la piel: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, sin embargo, presenta sustancias clasificadas como peligrosas por contacto con la piel. Para más información ver sección 3.
- Contacto con los ojos: Produce lesiones oculares tras contacto.

D- Efectos CMR (carcinogenicidad, mutagenicidad y toxicidad para la reproducción):

- Carcinogenicidad: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por los efectos descritos. Para más información ver sección 3.
- Mutagenicidad: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.
- Toxicidad para la reproducción: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.

E- Efectos de sensibilización:

- Respiratoria: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas con efectos sensibilizantes por encima de los límites recogidos en el punto 3.2 del Reglamento (CE) 2015/830. Para más información ver secciónes 2, 3 y 15.
- Cutánea: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.

F- Toxicidad específica en determinados órganos (STOT)-exposición única:

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.

G- Toxicidad específica en determinados órganos (STOT)-exposición repetida:

- Toxicidad específica en determinados órganos (STOT)-exposición repetida: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.
- Piel: A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.

H- Peligro por aspiración:

A la vista de los datos disponibles, no se cumplen los criterios de clasificación, no presentando sustancias clasificadas como peligrosas por este efecto. Para más información ver sección 3.

Información adicional:

No relevante

Información toxicológica específica de las sustancias:

Identificación	Toxicidad aguda		Género
Alcohol, C12-14, etoxilado, sulfato, sales de sodio	DL50 oral	4100 mg/kg	Rata
CAS: 68891-38-3	DL50 cutánea	>2000 mg/kg	
CE: 500-234-8	CL50 inhalación	>5 mg/L (4 h)	

*** Cambios respecto la versión anterior*

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA ** (continúa)

Identificación	Toxicidad aguda		Género
Dodecilbencenosulfonato de sodio	DL50 oral	438 mg/kg	Rata
CAS: 25155-30-0	DL50 cutánea	1100 mg/kg	
CE: 246-680-4	CL50 inhalación	>5 mg/L (4 h)	

*** Cambios respecto la versión anterior*

SECCIÓN 12: INFORMACIÓN ECOLÓGICA

No se disponen de datos experimentales de la mezcla en sí misma relativos a las propiedades ecotoxicológicas.

12.1 Toxicidad:

Identificación	Toxicidad aguda		Especie	Género
Alcohol, C12-14, etoxilado, sulfato, sales de sodio	CL50	7,1 mg/L (96 h)	Danio rerio	Pez
CAS: 68891-38-3	CE50	7,4 mg/L (48 h)	Daphnia magna	Crustáceo
CE: 500-234-8	CE50	27 mg/L (72 h)	Scenedesmus subspicatus	Alga

12.2 Persistencia y degradabilidad:

Identificación	Degradabilidad		Biodegradabilidad	
Alcohol, C12-14, etoxilado, sulfato, sales de sodio	DBO5	No relevante	Concentración	10,5 mg/L
CAS: 68891-38-3	DQO	No relevante	Periodo	28 días
CE: 500-234-8	DBO5/DQO	No relevante	% Biodegradado	100 %

12.3 Potencial de bioacumulación:

No determinado

12.4 Movilidad en el suelo:

No determinado

12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB:

El producto no cumple los criterios PBT/vPvB

12.6 Otros efectos adversos:

No descritos

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES RELATIVAS A LA ELIMINACIÓN

13.1 Métodos para el tratamiento de residuos:

Código	Descripción	Tipo de residuo (Reglamento (UE) nº 1357/2014)
20 01 30	Detergentes distintos de los especificados en el código 20 01 29	No peligroso

Tipo de residuo (Reglamento (UE) nº 1357/2014):

No relevante

Gestión del residuo (eliminación y valorización):

Consultar al gestor de residuos autorizado las operaciones de valorización y eliminación conforme al Anexo 1 y Anexo 2 (Directiva 2008/98/CE, Ley 22/2011). De acuerdo a los códigos 15 01 (2014/955/UE) en el caso de que el envase haya estado en contacto directo con el producto se gestionará del mismo modo que el propio producto, en caso contrario se gestionará como residuo no peligroso. Se desaconseja su vertido a cursos de agua. Ver epígrafe 6.2.

Disposiciones legislativas relacionadas con la gestión de residuos:

De acuerdo al Anexo II del Reglamento (CE) nº1907/2006 (REACH) se recogen las disposiciones comunitarias o estatales relacionadas con la gestión de residuos.
Legislación comunitaria: Directiva 2008/98/CE, 2014/955/UE, Reglamento (UE) nº 1357/2014
Legislación nacional: Ley 22/2011, Real Decreto 180/2015, Ley 11/1997

SECCIÓN 14: INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Este producto no está regulado para su transporte (ADR/RID,IMDG,IATA)

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 15: INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

15.1 Reglamentación y legislación en materia de seguridad, salud y medio ambiente específicas para la sustancia o la mezcla:

Reglamento (CE) nº 528/2012: contiene un conservante para proteger las propiedades del artículo tratado. Contiene 2-metil-2H-isotiazol-3-ona, 1,2-bencisotiazol-3(2H)-ona.

Sustancias candidatas a autorización en el Reglamento (CE) 1907/2006 (REACH): No relevante

Sustancias incluidas en el Anexo XIV de REACH (lista de autorización) y fecha de expiración: No relevante

Reglamento (CE) 1005/2009, sobre sustancias que agotan la capa de ozono: No relevante

Sustancias activas las cuales han sido incluidas en el Artículo 95 del Reglamento (UE) Nº 528/2012: 2-metil-2H-isotiazol-3-ona (incluida para el tipo de producto 6, 11, 12, 13) ; 1,2-bencisotiazol-3(2H)-ona (incluida para el tipo de producto 2, 6, 9, 10, 11, 12, 13)

REGLAMENTO (UE) No 649/2012, relativo a la exportación e importación de productos químicos peligrosos: No relevante

Reglamento (CE) nº648/2004 sobre detergentes:

De acuerdo a este reglamento el producto cumple lo siguiente:

Los tensoactivos contenidos en esta mezcla cumplen con el criterio de biodegradabilidad estipulado en el Reglamento (CE) nº648/2004 sobre detergentes. Los datos que justifican esta afirmación están a disposición de las autoridades competentes de los Estados Miembros y les serán mostrados bajo petición directa o bajo petición de un productor de detergentes.

Etiquetado del contenido:

Componente	Intervalo de concentración
Tensioactivos aniónicos	5 <= % (p/p) < 15
Tensioactivos anfotéricos	% (p/p) < 5

Agentes conservantes: 1,2-bencisotiazol-3(2H)-ona (BENZISOTHIAZOLINONE), 2-metil-2H-isotiazol-3-ona (METHYLISOTHIAZOLINONE).

Etiquetado conforme al Reglamento Técnico Sanitario (R.D.770/1999):

Manténgase fuera del alcance de los niños. No Ingerir. En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 91 562 04 20.

Restricciones a la comercialización y al uso de ciertas sustancias y mezclas peligrosas (Anexo XVII del Reglamento REACH, etc ...):

No relevante

Disposiciones particulares en materia de protección de las personas o el medio ambiente:

Se recomienda emplear la información recopilada en esta ficha de datos de seguridad como datos de entrada en una evaluación de riesgos de las circunstancias locales con el objeto de establecer las medidas necesarias de prevención de riesgos para el manejo, utilización, almacenamiento y eliminación de este producto.

Otras legislaciones:

Reglamento (CE) n o 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) n o 1907/2006 y todas sus modificaciones posteriores.

- Reglamento (CE) n o 1223/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de noviembre de 2009 , sobre los productos cosméticos.
- Reglamento (CE) n° 648/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 31 de marzo de 2004, sobre detergentes y modificaciones posteriores
- Reglamento (CE) n o 551/2009 de la Comisión, de 25 de junio de 2009 , por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 648/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre detergentes, con el fin de adaptar sus anexos V y VI (excepción sobre un tensioactivo)
- Reglamento (CE) n o 907/2006 de la Comisión, de 20 de junio de 2006 , por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 648/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre detergentes, con el fin de adaptar sus anexos III y VII
- REAL DECRETO 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.

15.2 Evaluación de la seguridad química:

El proveedor no ha llevado a cabo evaluación de seguridad química.

SECCIÓN 16: OTRA INFORMACIÓN

Legislación aplicable a fichas de datos de seguridad:

Esta ficha de datos de seguridad se ha desarrollado de acuerdo al ANEXO II-Guía para la elaboración de Fichas de Datos de Seguridad del Reglamento (CE) Nº 1907/2006 (Reglamento (UE) nº 2015/830)

- CONTINÚA EN LA SIGUIENTE PÁGINA -

SECCIÓN 16: OTRA INFORMACIÓN (continúa)

Modificaciones respecto a la ficha de seguridad anterior que afectan a las medidas de gestión del riesgo:

COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES (SECCIÓN 3, SECCIÓN 11):

· Sustancias añadidas
Dodecilbencenosulfonato de sodio (25155-30-0)

· Sustancias retiradas
Acido bencenosulfónico, C10-13-alquil derivados, sales de sodio (68411-30-3)

Textos de las frases legislativas contempladas en la sección 2:

H319: Provoca irritación ocular grave

Textos de las frases legislativas contempladas en la sección 3:

Las frases indicadas no se refieren al producto en sí, son sólo a título informativo y hacen referencia a los componentes individuales que aparecen en la sección 3

Reglamento nº1272/2008 (CLP):

Acute Tox. 4: H302+H312 - Nocivo en caso de ingestión o en contacto con la piel
Eye Dam. 1: H318 - Provoca lesiones oculares graves
Eye Irrit. 2: H319 - Provoca irritación ocular grave
Skin Irrit. 2: H315 - Provoca irritación cutánea

Procedimiento de clasificación:

Eye Irrit. 2: Método de cálculo

Consejos relativos a la formación:

Se recomienda formación mínima en materia de prevención de riesgos laborales al personal que va a manipular este producto, con la finalidad de facilitar la comprensión e interpretación de esta ficha de datos de seguridad, así como del etiquetado del producto.

Principales fuentes bibliográficas:

http://echa.europa.eu
http://eur-lex.europa.eu

Abreviaturas y acrónimos:

ADR: Acuerdo europeo relativo al transporte internacional de mercancías peligrosas por carretera
IMDG: Código Marítimo Internacional de Mercancías Peligrosas
IATA: Asociación Internacional de Transporte Aéreo
OACI: Organización de Aviación Civil Internacional
DQO:Demanda Quimica de oxígeno
DBO5:Demanda biológica de oxígeno a los 5 días
BCF: factor de bioconcentración
DL50: dosis letal 50
CL50: concentración letal 50
EC50: concentración efectiva 50
Log POW: logaritmo coeficiente partición octanol-agua
Koc: coeficiente de partición del carbono orgánico
FDS: Ficha de datos de seguridad

La información contenida en esta Ficha de datos de seguridad está fundamentada en fuentes, conocimientos técnicos y legislación vigente a nivel europeo y estatal, no pudiendo garantizar la exactitud de la misma. Esta información no es posible considerarla como una garantía de las propiedades del producto, se trata simplemente de una descripción en cuanto a los requerimientos en materia de seguridad. La metodología y condiciones de trabajo de los usuarios de este producto se encuentran fuera de nuestro conocimiento y control, siendo siempre responsabilidad última del usuario tomar las medidas necesarias para adecuarse a las exigencias legislativas en cuanto a manipulación, almacenamiento, uso y eliminación de productos químicos. La información de esta ficha de seguridad únicamente se refiere a este producto, el cual no debe emplearse con fines distintos a los que se especifican.

- FIN DE LA FICHA DE SEGURIDAD -

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900285582-2	LA MAMONA S.A.S	CL 11 NRO. 18 44	6333899	asaderolamamona@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	B – menos de 200 c		CASANARE	YOPAL		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					13	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-03	2025-02	E	21/03/2025	85056338	$5.357.400	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	198.800	0		0		0	1	200	0	199.000	3
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	340.600	0		0		0	1	300	0	340.900	5
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	165.900	0		0		0	1	200	0	166.100	3
EPSC25	Capresoca EPS	891856000-7	114.000	0		0		0	1	100	0	114.100	2

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	2.762.900	0	0	0	0	1	1.800	0	2.764.700	11
25-14	Colpensiones	900336004-7	511.100	0	0	0	0	1	400	0	511.500	2

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	444.700				444.700	1	300	445.000			4.447	445.000	13

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF69	Comfacasanare	844003392-8	815.500	1	600	816.100	13

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	1	0	0	0
ICBF				
0	1	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	4	819.300	820.100
Pensión	2	3.274.000	3.276.200
Riesgos Laborales	1	444.700	445.000
CCF	1	815.500	816.100
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	8	5.353.500	5.357.400

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	900285582-2	LA MAMONA S.A.S		CL 11 NRO. 18 44	6333899	asaderolamamona@gmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
ÚNICA	B – menos de 200 c			CASANARE	YOPAL	SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					13	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-03	2025-02	E	21/03/2025	85056338	$5.357.400	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1007765382	VARGAS MONTAÑA LUISA FERNANDA	1	0			S	X																230301	949.000	151.900	0	0	0	0	EPS041	949.000	38.000	14-23	949.000	1	5.000	CCF69	949.000	38.000	0	0	0	0	0
2	CC	1052379406	GUTIERREZ CASTRO YISENIA MARBEL	1	0			S																	230301	1.423.500	227.800	0	0	0	0	EPS037	1.423.500	57.000	14-23	1.423.500	3	34.700	CCF69	1.423.500	57.000	0	0	0	0	0
3	CC	1097970704	DIAZ CALA ANGEL DE JESUS	1	0			S																	230301	1.423.500	227.800	0	0	0	0	EPS041	1.423.500	57.000	14-23	1.423.500	3	34.700	CCF69	1.423.500	57.000	0	0	0	0	0
4	CC	1118533552	GARCES CACHAY MILTON	1	0			S								X									230301	1.770.091	283.300	0	0	0	0	EPS037	1.770.091	70.900	14-23	1.770.091	3	43.200	CCF69	1.770.091	70.900	0	0	0	0	0
5	CC	1118538918	MENDOZA BURGOS RUBY CONSTANZA	1	0			S								X									230301	1.770.091	283.300	0	0	0	0	EPS037	1.770.091	70.900	14-23	1.770.091	3	43.200	CCF69	1.770.091	70.900	0	0	0	0	0
6	CC	1118542882	ROSAS WILLIAM	1	0			S								X									230301	1.770.091	283.300	0	0	0	0	EPS037	1.770.091	70.900	14-23	1.770.091	3	43.200	CCF69	1.770.091	70.900	0	0	0	0	0
7	PT	5335649	LACRUZ FLORES LIVIA DANIELA	1	0			S								X									230301	1.770.091	283.300	0	0	0	0	EPS041	1.770.091	70.900	14-23	1.770.091	3	43.200	CCF69	1.770.091	70.900	0	0	0	0	0
8	CC	1054120292	NIETO ARGUELLO JENNY CAROLINA	1	0			S								X									25-14	1.770.091	283.300	0	0	0	0	EPS005	1.770.091	70.900	14-23	1.770.091	1	9.300	CCF69	1.770.091	70.900	0	0	0	0	0
9	CC	1118550609	FONSECA SUAREZ JHONATHAN ANDRES	1	0			S								X									230301	1.770.091	283.300	0	0	0	0	EPS005	1.770.091	70.900	14-23	1.770.091	3	43.200	CCF69	1.770.091	70.900	0	0	0	0	0
10	CC	1118572689	MARTINEZ CHAPARRO KENNY JOBANY	1	0			S																	230301	1.423.500	227.800	0	0	0	0	EPSC25	1.423.500	57.000	14-23	1.423.500	3	34.700	CCF69	1.423.500	57.000	0	0	0	0	0
11	CC	1118574545	ACHAGUA PIRABAN ALVARO EDILBERTO	1	0			S																	230301	1.328.600	212.600	0	0	0	0	EPSC25	1.328.600	53.200	14-23	1.328.600	3	32.400	CCF69	1.328.600	53.200	0	0	0	0	0
12	CC	1118574545	ACHAGUA PIRABAN ALVARO EDILBERTO	1	0			S										X							230301	94.900	15.200	0	0	0	0	EPSC25	94.900	3.800	14-23	94.900	3	0	CCF69	94.900	0	0	0	0	0	0
13	CC	30056606	MENDOZA DOLFINA	1	0			S																	25-14	1.423.500	227.800	0	0	0	0	EPS005	1.423.500	57.000	14-23	1.423.500	3	34.700	CCF69	1.423.500	57.000	0	0	0	0	0
14	CC	47430229	VELA LEGUIZAMON BLANCA AYDE	1	0			S								X									230301	1.770.091	283.300	0	0	0	0	EPS037	1.770.091	70.900	14-23	1.770.091	3	43.200	CCF69	1.770.091	70.900	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

	ENTREGA DE EPP	Codigo: RH-FOR-05 Ver. 01 FECHA:23/11/2018
La Mamona	LA MAMONA SAS	

No.	DESCRIPCION DE LA DOTACION Y EPP																	FECHA DE ENTREGA	NOMBRES Y APELLIDOS QUIEN RECIBE	CARGO	FIRMA QUIEN RECIBE	OBSERVACIONES
	CAMISA ANTIFLUIDO	PANTALON ANTIFLUIDO	CHAQUETA FRIO	BOTAS DE CAUCHO	DELANTAL DE CAUCHO	COFIAS	GUANTES	TAPABOCAS	GAFAS	DELANTAL DE TELA	CAMISAS POLOS	ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES	JEAN PANTALON	CHAQUETA DE PRESENTACION DE CHEF	BATA BLANCA	CHALECOS						
1						X	X	X									1/03/2025	MITON GARCES CACHAY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
2						X	X	X									1/03/2025	WILLIAM ROSAS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
3						X	X	X									1/03/2025	BLANCA AYDE VELA LEGUIZAMON	MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
4						X	X	X									1/03/2025	YISENIA MARBEL GUTIERREZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
5						X	X	X									1/03/2025	ALVARO EDILBERTO ACHAGUA PIRABAN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					

ACTA DE COMPROMISO DEL TRABAJADOR

Me comprometo a usar y portar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de proteccion personal y las dotaciones recibidas y mantenerlos en buen estado, dando asi cumplimiento a las normas de salud y seguridad en el trabajo que contribuya a mi bienestar fisico, psicologico y social. Declaro que he recibido la informacion sobre el uso adecuado de los mismos. Cuando los EPP se encuentren defectuosos o desgastados por su uso lo reportare para que me sean repuestos por otros nuevos.	Usando los equipos de proteccion personal (incluyendo ropas de trabajo) cumplo con mis deberes de trabajador estipulados en las leyes por medio de la siguiente normatividad: Codigo Sustantivo de Trabajo en los articulos 56 y 58 numeral 7; Ley 9 de 1979 articulo 88; Ley 1562 de 2012 articulo 27 y ley 1072 de 2015 Ademas de dar cumplimiento con la normatividad vigente en materia de Sistema de Gestion de la Seguridad y salud en el Trabajo SG-SST de la empresa.

RESPONSABLE ENTREGA	NOMBRE	CAROLINA NIETO	
	CARGO	ADMINISTRACION	FIRMA:

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA A REUNIÓN O CAPACITACIÓN

CÓDIGO: SST-FOR-05	VERSIÓN: 01	FECHA: 01-12-2018	PÁGINA: 1 DE 1

ACTIVIDAD: Capacitación ☐ Charla ☐ Reunión ☐ Practica ☐ Otro ☐

FECHA: 11-03-2025 HORA: 10:00 Am.

LUGAR: Restaurante la Mamara

DURACION: 1 Hora

TEMA: Manejo de basuras y residuos - Programa de Gestion Ambiental

TEMAS TRATADOS (Marque con una X)

SG-SST	☐
Seguridad Industrial	☐
Ambiente	☐
Calidad	☐
Administrativos	☐
Otros ¿Cuales?	

Manifiesto haber participado en la actividad y/o reunión y me comprometo a practicar los conocimientos adquiridos en mis labores diarias de trabajo.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MITON GARCES CACHAY	1118533552	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
2	WILLIAM ROSAS	1118542882	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3	BLANCA AYDE VELA LEGUIZAMON	47430229	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
4	YISENIA MARBEL GUTIERREZ	1052379406	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
5	ALVARO EDILBERTO ACHAQUA PIRABAN	1118574545	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

OBSERVACIONES

DATOS DEL INSTRUCTOR O DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD O REUNIÓN

Jusa Pelaez	Ximapsys	Jusa Pelaez
NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO - EMPRESA	FIRMA

Powered by CamScanner

REGISTRO DE ASISTENCIA A REUNIÓN O CAPACITACIÓN

CÓDIGO: SST-FOR-05	VERSIÓN: 01	FECHA: 01-12-2018	PÁGINA: 1 DE 1

ACTIVIDAD: Capacitación ☐ Charla ☐ Reunión ☐ Practica ☐ Otro ☐

FECHA: 11-03-2025 HORA: 10:00 AM

LUGAR: Calle 11 # 18-44 Restaurank la mamona

DURACION: 1 Hora

TEMA: Socializacion misión, vision, normatividad interna vigente, objetivos, estrategias, politicas y sistema integrado de gestion SIGE; lineamientos tecnicos manuales y procedimientos.

TEMAS TRATADOS (Marque con una X)

SG-SST	
Seguridad Industrial	
Ambiente	
Calidad	
Administrativos	
Otros ¿Cuales?	x Socializacion contrato ICBF.

Manifiesto haber participado en la actividad y/o reunión y me comprometo a practicar los conocimientos adquiridos en mis labores diarias de trabajo.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	MITON GARCES CACHAY	1118533552	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
2	WILLIAM ROSAS	1118542882	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	William R
3	BLANCA AYDE VELA LEGUIZAMON	47430229	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Blanca V.
4	YISENIA MARREL GUTIERREZ	1052379406	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Maribell G.
5	ALVARO EDILBERTO ACHAGUA PIRABAN	1118574545	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

OBSERVACIONES

DATOS DEL INSTRUCTOR O DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD O REUNIÓN

Luisa Pelaez	Xnap345	Luisa Pelaez
NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO - EMPRESA	FIRMA

Powered by CamScanner

La Mamona	MEDICIONES CONSUMO AGUA Y LUZ	CODIGO: GA - FOR -002
		FECHA: 01/02/2024
		VERSIÓN : 001

MES MARZO 2025

DIA	ENERGIA				AGUA			
	LECTURA CONTADOR	CONSUMO POR DIA		PROMEDIO	LECTURA CONTADOR	CONSUMO POR DIA X LITRO		PROMEDIO
		MAÑANA	TARDE			MAÑANA	TARDE	
1	34074.	34074	34194	120	9612	9612	9623	11
2	X	X	X	X	X	X	X	X
3	X	X	X	X	X	X	X	X
4	X	X	X	X	X	X	X	X
5	X	X	X	X	X	X	X	X
6	X	X	X	X	X	X	X	X
7	34.850	34850	34.965	115	9695	9695	9708	13
8	X	X	X	X	X	X	X	X
9	X	X	X	X	X	X	X	X
10	X	X	X	X	X	X	X	X
11	X	X	X	X	X	X	X	X
12	X	X	X	X	X	X	X	X
13	35580.	35580	35701	121				
14	X	X	X	X	X	X	X	X
15	X	X	X	X	X	X	X	X
16	X	X	X	X	X	X	X	X
17	X	X	X	X	X	X	X	X
18	X	X	X	X	X	X	X	X
19	36.915	36.915	37043	128	9785	9799	9812	13
20	X	X	X	X	X	X	X	X
21	X	X	X	X	X	X	X	X
22	X	X	X	X	X	X	X	X
23	X	X	X	X	X	X	X	X
24	X	X	X	X	X	X	X	X
25	34678	34678.	34808	130	9879	9879	9894	15
26	X	X	X	X	X	X	X	X
27	X	X	X	X	X	X	X	X
28	X	X	X	X	X	X	X	X
29	X	X	X	X	X	X	X	X
30	X	X	X	X	X	X	X	X
31	35700	35.700.	35.821	121	9970	9970	9984.	14.

NOTAS

1 La lectura de los Contadores se debe hacer dias seguidos en horas de la am y pm

2 Los consumos de Energía y de Agua deben ser casi iguales los dias de toma

3 En caso de que el resultado la toma sea mmuy diferente al anterior se debe revisar y hacer la respectiva acción de mejora

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE LA MAMONA - CONTRATO No. 85001352025

SERVICIO RESTAURANTE REGIONAL Y CENTRO ZONAL YOPAL - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO - 2025				
		LUNES 03/03/2025	MARTES 04/03/2025	MIERCOLES 05/03/2025	JUEVES 06/03/2025	VIERNES 07/03/2025
1	ALEYDA GUTIERREZ GARCIA					
2	ALYZZADIELA BALLESTEROS RAMOS					
3	ANA PATRICIA RAMOS PARADA					
4	ANGIE NATALY OROZCO SIABATTO					
5	CAMILO ERNESTO HERNANDEZ GALVIS					
6	CARLOS HUMBERTO OTALORA MACHUCA					
7	CLAUDIA YURLADI GRANADOS JIMENEZ					
8	DANNY ALBEIRO DAZA SALDAÑA					
9	DIANA CAROLINA CEPEDA HERNANDEZ					
10	DIEGO ALBEIRO AGUILAR ACEVEDO					
11	ERIKA LILIBETH DIAZ PARRA					
12	GRIMALDO MALAVER BOHORQUEZ					
13	HECTOR ISAURO BACA MARTINEZ					

Powered by CamScanner

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO - 2025				
		LUNES 03/03/2025	MARTES 04/03/2025	MIERCOLES 05/03/2025	JUEVES 06/03/2025	VIERNES 07/03/2025
14	JHEYMY LILIAM DAZA RAMIREZ					
15	JHON ALBEIRO MOZUCA RAMIREZ					
16	JHON ALEXANDER DELGADO DELGADO					
17	LAURA DEL PILAR HERNANDEZ ESPINOSA					
18	LISBETH COSUELO ALVARADO MUÑOZ					
19	LUZ DENY BRIÑEZ PEREZ					
20	LYDA JANETH SOTELO GARCIA					
21	MAIRA ALEJANDRA PINTO ARANDA					
22	MARGARETH ORTIZ RUBIO					
23	MARIA ALEXANDRA ZORRO CORREDOR					
24	MARITZA CACHAY LÓPEZ					
25	MAYERLID TATIANA BUSTOS ORIGUA					
26	NATALIA FERNANDA RAMIREZ ZAMUDIO					
27	NIDYA JAZMIN ANDRADE FORERO					
28	NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA					

Powered by CamScanner

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO - 2025				
		LUNES 03/03/2025	MARTES 04/03/2025	MIERCOLES 05/03/2025	JUEVES 06/03/2025	VIERNES 07/03/2025
29	OLGA LUCIA PEREZ MARIÑO					
30	ORLANDO DE JESUS MEDINA LOPEZ					
31	SANDRA MILENA GONZALEZ CARDENAS					
32	SANDRA PAOLA CORREDOR SALAMANCA					
33	SANDRA YOHANA DIAZ DIAZ					
34	SANDY NATHALIA ORTEGA PIMIENTO					
35	SARA LILIANA FORERO SUAREZ					
36	SERGIO ANDRES SOTO CRUZ					
37	SONIA OFELIA PARDO ORTEGON					
38	TOMAS EDUARDO BECERRA ORTIZ					
39	WILLIAM IRENARCO BENAVIDES MARTINEZ					
40	YENNY ANDREA GALINDO TORRES					
41	YENNY ROCIO VASQUEZ TOVAR					
	SUBTOTAL 41	41	41	41	41	41

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE LA MAMONA - CONTRATO No. 85001352025
SERVICIO RESTAURANTE REGIONAL Y CENTRO ZONAL YOPAL - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 10/03/2025	MARTES 11/03/2025	MIERCOLES 12/03/2025	JUEVES 13/03/2025	VIERNES 14/03/2025
1	ALEYDA GUTIERREZ GARCIA					
2	ALYZZADIELA BALLESTEROS RAMOS					
3	ANA PATRICIA RAMOS PARADA					
4	ANGIE NATALY OROZCO SIABATTO					
5	CAMILO ERNESTO HERNANDEZ GALVIS					
6	CARLOS HUMBERTO OTALORA MACHUCA					
7	CLAUDIA YURLADI GRANADOS JIMENEZ					
8	DANNY ALBEIRO DAZA SALDAÑA					
9	DIANA CAROLINA CEPEDA HERNANDEZ					
10	DIEGO ALBEIRO AGUILAR ACEVEDO					
11	ERIKA LILIBETH DIAZ PARRA					
12	GRIMALDO MALAVER BOHORQUEZ					
13	HECTOR ISAURO BACA MARTINEZ					
14	JHEYMY LILIAM DAZA RAMIREZ					

Powered by CamScanner

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 10/03/2025	MARTES 11/03/2025	MIERCOLES 12/03/2025	JUEVES 13/03/2025	VIERNES 14/03/2025
15	JHON ALBEIRO MOZUCA RAMIREZ					
16	JHON ALEXANDER DELGADO DELGADO			— o —		
17	LAURA DEL PILAR HERNANDEZ ESPINOSA					
18	LISBETH COSUELO ALVARADO MUÑOZ					
19	LUZ DENY BRIÑEZ PEREZ					
20	LYDA JANETH SOTELO GARCIA					
21	MAIRA ALEJANDRA PINTO ARANDA					
22	MARGARETH ORTIZ RUBIO					
23	MARIA ALEXANDRA ZORRO CORREDOR					
24	MARITZA CACHAY LÓPEZ					
25	MAYERLID TATIANA BUSTOS ORIGUA					
26	NATALIA FERNANDA RAMIREZ ZAMUDIO					
27	NIDYA JAZMIN ANDRADE FORERO					
28	NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA					
29	OLGA LUCIA PEREZ MARIÑO					
30	ORLANDO DE JESUS MEDINA LOPEZ					
31	SANDRA MILENA GONZALEZ CARDENAS					

Powered by CamScanner

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 10/03/2025	MARTES 11/03/2025	MIERCOLES 12/03/2025	JUEVES 13/03/2025	VIERNES 14/03/2025
32	SANDRA PAOLA CORREDOR SALAMANCA					
33	SANDRA YOHANA DIAZ DIAZ					
34	SANDY NATHALIA ORTEGA PIMIENTO					
35	SARA LILIANA FORERO SUAREZ					
36	SERGIO ANDRES SOTO CRUZ					
37	SONIA OFELIA PARDO ORTEGON					
38	TOMAS EDUARDO BECERRA ORTIZ					
39	WILLIAM IRENARCO BENAVIDES MARTINEZ					
40	YENNY ANDREA GALINDO TORRES					
41	YENNY ROCIO VASQUEZ TOVAR					
	SUBTOTAL 41	41	41	39	39	39

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE LA MAMONA - CONTRATO No. 85001352025

SERVICIO RESTAURANTE REGIONAL Y CENTRO ZONAL YOPAL - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 17/03/2025	MARTES 18/03/2025	MIERCOLES 19/03/2025	JUEVES 20/03/2025	VIERNES 21/03/2025
1	ALEYDA GUTIERREZ GARCIA					
2	ALYZZADIELA BALLESTEROS RAMOS					
3	ANA PATRICIA RAMOS PARADA					
4	ANGIE NATALY OROZCO SIABATTO					
5	CAMILO ERNESTO HERNANDEZ GALVIS					
6	CARLOS HUMBERTO OTALORA MACHUCA					
7	CLAUDIA YURLADI GRANADOS JIMENEZ					
8	DANNY ALBEIRO DAZA SALDAÑA					
9	DIANA CAROLINA CEPEDA HERNANDEZ					
10	DIEGO ALBEIRO AGUILAR ACEVEDO					
11	ERIKA LILIBETH DIAZ PARRA					
12	GRIMALDO MALAVER BOHORQUEZ					
13	HECTOR ISAURO BACA MARTINEZ					
14	JHON ALBEIRO MOZUCA RAMIREZ					

Powered by CamScanner

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 17/03/2025	MARTES 18/03/2025	MIERCOLES 19/03/2025	JUEVES 20/03/2025	VIERNES 21/03/2025
15	JHEYMY LILIAM DAZA RAMIREZ		— o —			
16	JHON ALEXANDER DELGADO DELGADO		— o —			
17	LAURA DEL PILAR HERNANDEZ ESPINOSA		— o —			
18	LISBETH COSUELO ALVARADO MUÑOZ		— o —			
19	LUZ DENY BRIÑEZ PEREZ		— o —			
20	LYDA JANETH SOTELO GARCIA		— o —			
21	MAIRA ALEJANDRA PINTO ARANDA		— o —			
22	MARGARETH ORTIZ RUBIO		— o —			
23	MARIA ALEXANDRA ZORRO CORREDOR		— o —			
24	MARITZA CACHAY LÓPEZ		— o —			
25	MAYERLID TATIANA BUSTOS ORIGUA		— o —			
26	NATALIA FERNANDA RAMIREZ ZAMUDIO		— o —		— " —	— " —
27	NIDYA JAZMIN ANDRADE FORERO		— o —			
28	NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA		— o —			
29	OLGA LUCIA PEREZ MARIÑO	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES

Powered by CamScanner

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 17/03/2025	MARTES 18/03/2025	MIERCOLES 19/03/2025	JUEVES 20/03/2025	VIERNES 21/03/2025
30	ORLANDO DE JESUS MEDINA LOPEZ					
31	SANDRA MILENA GONZALEZ CARDENAS					
32	SANDRA PAOLA CORREDOR SALAMANCA					
33	SANDRA YOHANA DIAZ DIAZ					
34	SANDY NATHALIA ORTEGA PIMIENTO					
35	SARA LILIANA FORERO SUAREZ					
36	SERGIO ANDRES SOTO CRUZ					
37	SONIA OFELIA PARDO ORTEGON					
38	TOMAS EDUARDO BECERRA ORTIZ					
39	WILLIAM IRENARCO BENAVIDES MARTINEZ	William B		William B	William B	William B
40	YENNY ANDREA GALINDO TORRES					
41	YENNY ROCIO VASQUEZ TOVAR	Yenny V		Yenny V	Yenny V	Yenny V
	SUBTOTAL 41	40	0	39	38	38

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE LA MAMONA - CONTRATO No. 85001352025
SERVICIO RESTAURANTE REGIONAL Y CENTRO ZONAL YOPAL - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 24/03/2025	MARTES 25/03/2025	MIERCOLES 26/03/2025	JUEVES 27/03/2025	VIERNES 28/03/2025
1	ALEYDA GUTIERREZ GARCIA	FESTIVO	— " —	— " —	— " —	— " —
2	ALYZZADIELA BALLESTEROS RAMOS	FESTIVO				
3	ANA PATRICIA RAMOS PARADA	FESTIVO				
4	ANGIE NATALY OROZCO SIABATTO	FESTIVO				
5	CAMILO ERNESTO HERNANDEZ GALVIS	FESTIVO				
6	CARLOS HUMBERTO OTALORA MACHUCA	FESTIVO				
7	CLAUDIA YURLADI GRANADOS JIMENEZ	FESTIVO				— " —
8	DANNY ALBEIRO DAZA SALDAÑA	FESTIVO			— " —	— " —
9	DIANA CAROLINA CEPEDA HERNANDEZ	FESTIVO				
10	DIEGO ALBEIRO AGUILAR ACEVEDO	FESTIVO				
11	ERIKA LILIBETH DIAZ PARRA	FESTIVO				
12	GRIMALDO MALAVER BOHORQUEZ	FESTIVO				
13	HECTOR ISAURO BACA MARTINEZ	FESTIVO				
14	JHEYMY LILIAM DAZA RAMIREZ	FESTIVO				
15	JHON ALBEIRO MOZUCA RAMIREZ	FESTIVO				

Powered by CamScanner

16	JHON ALEXANDER DELGADO DELGADO	FESTIVO				
17	LAURA DEL PILAR HERNANDEZ ESPINOSA	FESTIVO				
18	LISBETH COSUELO ALVARADO MUÑOZ	FESTIVO				
19	LUZ DENY BRIÑEZ PEREZ	FESTIVO				
20	LYDA JANETH SOTELO GARCIA	FESTIVO				
21	MAIRA ALEJANDRA PINTO ARANDA	FESTIVO				
22	MARGARETH ORTIZ RUBIO	FESTIVO				
23	MARIA ALEXANDRA ZORRO CORREDOR	FESTIVO				
24	MARITZA CACHAY LÓPEZ	FESTIVO				
25	MAYERLID TATIANA BUSTOS ORIGUA	FESTIVO				
26	NATALIA FERNANDA RAMIREZ ZAMUDIO	FESTIVO				
27	NIDYA JAZMIN ANDRADE FORERO	FESTIVO				
28	NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA	FESTIVO				
29	OLGA LUCIA PEREZ MARIÑO	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES	VACACIONES
30	ORLANDO DE JESUS MEDINA LOPEZ	FESTIVO				
31	SANDRA MILENA GONZALEZ CARDENAS	FESTIVO				
32	SANDRA PAOLA CORREDOR SALAMANCA	FESTIVO				
33	SANDRA YOHANA DIAZ DIAZ	FESTIVO				

Powered by CamScanner

34	SANDY NATHALIA ORTEGA PIMIENTO	FESTIVO	Sandy O	Sandy O	Sandy O	Sandy O.
35	SARA LILIANA FORERO SUAREZ	FESTIVO				
36	SERGIO ANDRES SOTO CRUZ	FESTIVO				
37	SONIA OFELIA PARDO ORTEGON	FESTIVO				
38	TOMAS EDUARDO BECERRA ORTIZ	FESTIVO				
39	WILLIAM IRENARCO BENAVIDES MARTINEZ	FESTIVO	William B	William B	William B	William B
40	YENNY ANDREA GALINDO TORRES	FESTIVO				
41	YENNY ROCIO VASQUEZ TOVAR	FESTIVO	Yenny V	Yenny V	Yenny V	Yenny V
	SUBTOTAL 41		39.	39	38	36

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

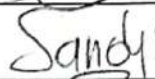
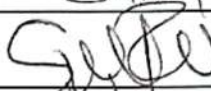
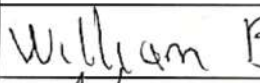
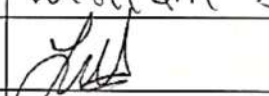
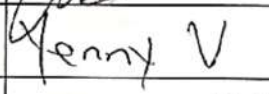
RESTAURANTE LA MAMONA - CONTRATO No. 85001352025
SERVICIO RESTAURANTE REGIONAL Y CENTRO ZONAL YOPAL - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025
		LUNES 31/03/2025
1	ALEYDA GUTIERREZ GARCIA	— " —
2	ALYZZADIELA BALLESTEROS RAMOS	
3	ANA PATRICIA RAMOS PARADA	
4	ANGIE NATALY OROZCO SIABATTO	— " —
5	CAMILO ERNESTO HERNANDEZ GALVIS	
6	CARLOS HUMBERTO OTALORA MACHUCA	
7	CLAUDIA YURLADI GRANADOS JIMENEZ	— " —
8	DANNY ALBEIRO DAZA SALDAÑA	— " —
9	DIANA CAROLINA CEPEDA HERNANDEZ	
10	DIEGO ALBEIRO AGUILAR ACEVEDO	
11	ERIKA LILIBETH DIAZ PARRA	ERIKA
12	GRIMALDO MALAVER BOHORQUEZ	— " —
13	HECTOR ISAURO BACA MARTINEZ	

Powered by CamScanner

14	JHEYMY LILIAM DAZA RAMIREZ	
15	JHON ALBEIRO MOZUCA RAMIREZ	
16	JHON ALEXANDER DELGADO DELGADO	
17	LAURA DEL PILAR HERNANDEZ ESPINOSA	
18	LISBETH COSUELO ALVARADO MUÑOZ	
19	LUZ DENY BRIÑEZ PEREZ	
20	LYDA JANETH SOTELO GARCIA	
21	MAIRA ALEJANDRA PINTO ARANDA	Alejandra Pinto
22	MARGARETH ORTIZ RUBIO	
23	MARIA ALEXANDRA ZORRO CORREDOR	
24	MARITZA CACHAY LÓPEZ	Maritza Lopez
25	MAYERLID TATIANA BUSTOS ORIGUA	Tatiana Bustos
26	NATALIA FERNANDA RAMIREZ ZAMUDIO	
27	NIDYA JAZMIN ANDRADE FORERO	Nidya J. Andrade F.
28	NOHORA YAMILE VARGAS FONSECA	"
29	OLGA LUCIA PEREZ MARIÑO	**VACACIONES**
30	ORLANDO DE JESUS MEDINA LOPEZ	Orlando.
31	SANDRA MILENA GONZALEZ CARDENAS	

Powered by CamScanner

32	SANDRA PAOLA CORREDOR SALAMANCA	
33	SANDRA YOHANA DIAZ DIAZ	
34	SANDY NATHALIA ORTEGA PIMIENTO	
35	SARA LILIANA FORERO SUAREZ	
36	SERGIO ANDRES SOTO CRUZ	
37	SONIA OFELIA PARDO ORTEGON	
38	TOMAS EDUARDO BECERRA ORTIZ	
39	WILLIAM IRENARCO BENAVIDES MARTINEZ	
40	YENNY ANDREA GALINDO TORRES	
41	YENNY ROCIO VASQUEZ TOVAR	
	SUBTOTAL 41	33

Powered by CamScanner

Aseguradora Solidaria de Colombia
NIT: 860.524.654-6

PÓLIZA DE GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO EN FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES - DECRETO 1082 DE 2015 - PATRICLSUSP09V4

NÚMERO ELECTRÓNICO PARA PAGOS
6250041735

PÓLIZA No: 625 - 47 - 994000001612 ANEXO: 0

AGENCIA EXPEDIDORA: **SEAS YOPAL** COD. AGENCIA: 625 RAMO: 47

TIPO DE MOVIMIENTO: EXPEDICION TIPO DE IMPRESIÓN: IMPRESION

FECHA DE EXPEDICIÓN			FECHA DE IMPRESIÓN		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
24	02	2025	24	02	2025

DATOS DEL AFIANZADO

NOMBRE:: **LA MAMONA S.A.S** IDENTIFICACIÓN: NIT **900.285.582-2**

DIRECCIÓN: CALLE 11 18 44 CIUDAD: YOPAL, CASANARE TELÉFONO: 6342444

DATOS DEL ASEGURADO Y BENEFICIARIO

ASEGURADO: **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - REGIONAL CASANARE** IDENTIFICACIÓN: NIT **899.999.239-2**

BENEFICIARIO: **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - REGIONAL CASANARE** IDENTIFICACIÓN: NIT **899.999.239-2**

AMPAROS

GIRO DE NEGOCIO: CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS

DESCRIPCION AMPAROS CONTRATO	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEGURADA
CUMPLIMIENTO	24/02/2025	06/07/2026	12,000,000.00
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E IND	24/02/2025	06/01/2029	12,000,000.00
CALIDAD DEL SERVICIO	24/02/2025	06/01/2026	12,000,000.00

BENEFICIARIOS
NIT 899999239 - INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - REGIONAL CASANARE

POLIZA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS:

OBJETO DE LA GARANTIA

EL OBJETO DE LA PRESENTE POLIZA ES GARANTIZAR EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES A CARGO DEL CONTRATISTA DERIVADAS DE CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS NO. 85001352025 , DE FECHA 24/02/2025 CELEBRADO ENTRE LAS PARTES, RELACIONADO CON PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF, SEDE REGIONAL Y CENTRO ZONAL YOPAL, CASANARE.

VALOR ASEGURADO TOTAL:	VALOR PRIMA:	GASTOS EXPEDICION:	IVA:	TOTAL A PAGAR:
$ ****36,000,000.00	$ **********146,301	$****15,000.00	$ ************0	$ **********161,301

NOMBRE INTERMEDIARIO	CLAVE	%PART
CAS CASANARE SEGUROS LIMITADA	7231	100.00

NOMBRE COMPAÑIA COASEGURO CEDIDO	%PART	VALOR ASEGURADO

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN: DECLARO CONOCER Y ESTAR INFORMADO QUE LOS CANALES QUE A CONTINUACIÓN SE RELACIONAN, CUYOS DATOS VERACES Y FIDEDIGNOS HE SUMINISTRADO VOLUNTARIAMENTE EN EL PRESENTE DOCUMENTO, PUEDEN SER UTILIZADOS POR LA ASEGURADORA PARA REALIZAR GESTIONES DE COBRANZA, ASÍ COMO PARA EL ENVÍO DE MENSAJES PUBLICITARIOS A TRAVÉS DE MENSAJES CORTOS DE TEXTO (SMS), MENSAJERÍA POR APLICACIONES WEB, CORREOS ELECTRÓNICOS Y LLAMADAS TELEFÓNICAS DE CARÁCTER COMERCIAL O PUBLICITARIO, TODO DENTRO DEL MARCO LEGAL APLICABLE. DE ESTA MANERA, AUTORIZO EXPRESAMENTE PARA SER CONTACTADO POR LA ASEGURADORA Y/O SUS GESTORES COMERCIALES, DE COBRANZA E INTERMEDIARIOS, PARA LOS FINES MENCIONADOS EN LA PRESENTE DECLARACIÓN, MEDIANTE LOS CANALES DE: PRESENCIAL, LLAMADAS, CORREO ELECTRÓNICO Y EN ALGUNOS CASOS MENSAJES DE TEXTO Y WHATSAPP POR MEDIO DE GESTIÓN AUTOMÁTICA. EN CASO QUE DESEE CAMBIAR EL CANAL DE CONTACTO O TENER UN CANAL EXCLUSIVO PARA LA GESTIÓN DE COBRANZA, POR FAVOR INFORMAR AL CORREO ELECTRÓNICO: GESTIONDECARTERA@SOLIDARIA.COM.CO, PARA FINES COMERCIALES POR FAVOR INFORMAR AL CORREO GESTIONCOMERCIAL@SOLIDARIA.COM.CO Y PARA MODIFICAR O ACTUALIZAR SUS DATOS DE CONTACTO POR FAVOR INGRESAR A: https://www.solidaria.com.co/wa_digitalclient/#/login

MEDIANTE LA SOLICITUD Y CONTRATACIÓN DEL CONTRATO DE SEGURO, USTED EN CALIDAD DE TITULAR(ES) DE LA INFORMACIÓN; DE MANERA LIBRE, EXPRESA, VOLUNTARIA E INFORMADA, AUTORIZA A ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA ENTIDAD COOPERATIVA O A LA PERSONA NATURAL O JURÍDICA A QUIÉN ESTE ENCARGUE, A RECOLECTAR,ALMACENAR, UTILIZAR, CIRCULAR, SUPRIMIR Y EN GENERAL, A REALIZAR CUALQUIER OTRO TRATAMIENTO A LOS DATOS PERSONALES POR USTED SUMINISTRADOS, PARA TODOS AQUELLOS ASPECTOS INHERENTES A LAS ACTIVIDADES COMERCIALES Y PROMOCIONALES, Y CUALQUIER OTRO RELACIONADO CON EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL PRINCIPAL DEL REFERIDA SOCIEDAD, LO QUE IMPLICA EL USO DE LOS DATOS EN ACTIVIDADES DE MERCADEO, PROMOCIÓN Y DE SER EL CASO, CUANDO LA ACTIVIDAD COMERCIAL LO REQUIERA, LA TRANSFERENCIA Y TRANSMISIÓN DE LOS MISMOS A UN TERCERO (INCLUYENDO TERCEROS PAÍSES), BAJO LOS PARÁMETROS DE LA LEY 1581 DE 2.012, DECRETO 1074 DE 2015 Y DEMÁS NORMATIVIDAD VIGENTE QUE REGULE LA MATERIA. EN TODO CASO, ASEGURADORA SOLIDARIA GARANTIZA LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD, PRIVACIDAD Y DEMÁS PRINCIPIOS QUE IMPLIQUEN EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES ACORDE CON LA LEGISLACIÓN APLICABLE. ESTA AUTORIZACIÓN SE MANTENDRÁ POR EL TIEMPO DE DURACIÓN DEL VÍNCULO O LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y POR EL TIEMPO DE DURACIÓN DE LA SOCIEDAD RESPONSABLE, CONFORME LO ESTABLECIDO EN SUS MANUALES Y POLÍTICAS. IGUALMENTE DECLARO QUE HE CONOCIDO LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DISPONIBLE EN : HTTPS://ASEGURADORASOLIDARIA.COM.CO/ENLACES-DE-INTERES/POLITICA-DE-PRIVACIDAD.ASPX

LAS CONDICIONES GENERALES DE SU PÓLIZA SE PUEDEN DESCARGAR DE NUESTRA PÁGINA WEB WWW.SOLIDARIA.COM.CO EN LA OPCIÓN SEGUROS – TU RESPALDO – SEGUROS PATRIMONIALES. ASEGURADORA SOLIDARIA PENSANDO EN SU TRANQUILIDAD, LO INVITA A VERIFICAR LA VALIDEZ DE ESTA PÓLIZA INGRESANDO A NUESTRA PÁGINA WEB WWW.SOLIDARIA.COM.CO EN LA OPCIÓN SERVICIOS – CONSULTA POLIZA DE CUMPLIMIENTO.

FIRMA ASEGURADOR

(415)7701861000019(8020)000000000007000625004173

Alejandro A. Vargas
FIRMA TOMADOR

DIRECCIÓN NOTIFICACIÓN ASEGURADORA: Calle 100 No. 9A-45 Piso 12 Bogotá

CLIENTE

C8DA25780F0BFD795C

Defensor del Consumidor Financiero – Principal: Manuel Guillermo Rueda Serrano *** Celular:** 312 342 6229 *** Correo electrónico:** defensoriasolidaria@gmail.com
Defensor del Consumidor Financiero – Suplente: Jorge Humberto Martínez Luna *** Celular:** 310 223 4304 *** Correo electrónico:** martinezlunaabogados@gmail.com
Dirección: Carrera 13A# 28-38 oficina 221, Bogotá *** Teléfono:** (601) 791 91 80 *** Fax:** (601) 791 91 80 *** Horario:** Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 12:00 p.m. y 2:00 p.m. a 6:00 p.m.
Para mayor información lo invitamos a consultar el folleto en el siguiente link de nuestra página web: https://aseguradorasolidaria.com.co/resources/site1/General/2023/Servicios/FOLLETO-DEFENSOR-CONSUMIDOR-FINANCIERO-30-01-2023.pdf

Ahora Aseguradora Solidaria de Colombia confirma la información de los clientes a través del Call Center, por favor tenga en cuenta que será contactado para realizar el procedimiento
Compañía de Seguros
GRAN CONTRIBUYENTE RES.2509 DIC/93 - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 6601, ENTIDAD COOPERATIVA NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR057-25**
FECHA DE EMISION	26/03/2025

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	LA MAMONA S.A.S	**NUMERO DE MUESTRA**	165-25			
NIT	900285582-2	**FECHA DE RECEPCION**	12/03/2025	**HORA**	10:45 am	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3142896644	**FECHA DE ANALISIS**	12/03/2025 al 26/03/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Yopal Casanare			**LUGAR DE TOMA**	La mamona-Restaurante		
FECHA DE MUESTREO	12/03/2025	**HORA**	10:10 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	26°C	**CANTIDAD**	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			**CLASE**	**Blanca Aide Vela**		
FECHA PRODUCCION	NA	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	Ingelabs Laboratorios S.A.S		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 03A2:V277 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR057-25**
FECHA DE EMISION	26/03/2025

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	LA MAMONA S.A.S	**NUMERO DE MUESTRA**	166-25			
NIT	900285582-2	**FECHA DE RECEPCION**	12/03/2025	**HORA**	10:45 am	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3142896644	**FECHA DE ANALISIS**	12/03/2025 al 26/03/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Yopal Casanare			**LUGAR DE TOMA**	La mamona-Restaurante		
FECHA DE MUESTREO	12/03/2025	**HORA**	10:15 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	26°C	**CANTIDAD**	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			**CLASE**	**Tabla**		
FECHA PRODUCCION	NA	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	Ingelabs Laboratorios S.A.S		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	170	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	6	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR057-25**
FECHA DE EMISION	26/03/2025

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	LA MAMONA S.A.S	**NUMERO DE MUESTRA**	167-25			
NIT	900285582-2	**FECHA DE RECEPCION**	12/03/2025	**HORA**	10:45 am	T°C: 24°C
DIRECCION Y TELEFONO	3142896644	**FECHA DE ANALISIS**	12/03/2025 al 26/03/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Yopal Casanare			**LUGAR DE TOMA**	La mamona-Restaurante		
FECHA DE MUESTREO	12/03/2025	**HORA**	10:30 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	70°C	**CANTIDAD**	320GR
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	**Carne de Res**		
FECHA PRODUCCION	12/03/2025	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	Ingelabs Laboratorios S.A.S		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o mL	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888 -1:2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR057-25**
FECHA DE EMISION	26/03/2025

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	LA MAMONA S.A.S	**NUMERO DE MUESTRA**	168-25			
NIT	900285582-2	**FECHA DE RECEPCION**	12/03/2025	**HORA**	10:45 am	T°C: 6°C
DIRECCION Y TELEFONO	3142896644	**FECHA DE ANALISIS**	12/03/2025 al 26/03/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Yopal Casanare			**LUGAR DE TOMA**	La mamona-Restaurante		
FECHA DE MUESTREO	12/03/2025	**HORA**	10:20 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	6°C	**CANTIDAD**	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	**Jugo de Guayaba**		
FECHA PRODUCCION	13/03/2025	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	Ingelabs Laboratorios S.A.S		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	**IR057-25**
FECHA DE EMISION	26/03/2025

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	LA MAMONA S.A.S	**NUMERO DE MUESTRA**	169-25			
NIT	900285582-2	**FECHA DE RECEPCION**	12/03/2025	**HORA**	10:45 am	T°C: 4°c
DIRECCION Y TELEFONO	3142896644	**FECHA DE ANALISIS**	12/03/2025 al 26/03/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Yopal Casanare			**LUGAR DE TOMA**	La mamona-Restaurante		
FECHA DE MUESTREO	12/03/2025	**HORA**	10:25 am	**TEMPERATURA DE TOMA**	5°C	**CANTIDAD**	300 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			**CLASE**	**Ensalada Fresca**		
FECHA PRODUCCION	12/03/2025	**LOTE**	NA	**FECHA VENCIMIENTO**	NA	**REGISTRO SANITARIO**	NA
PUNTO DE TOMA	cocina			**GEOREFERENCIACION**	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			**MUESTREO REALIZADO POR**	Ingelabs Laboratorios S.A.S		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

	LA MAMONA S.A.S	RH-PG-01
	PROGRAMA CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO	Version: 02
		Fecha: 31-01-2022

PARTE 1

ALCANCE

El Programa de Capacitación e induccon aplica a todo el personal operativo y administrativo nuevo y antiguo que realice actividades para y en nombre de **LA MAMONA S.A.S**

OBJETIVOS Y METAS

OBJETIVO	INDICADOR	FORMULA	FRECUENCIA	META
Garantizar que todo el personal cuente con la formación en Seguridad, Salud en el Trabajo Y Ambiente, requerida para el desarrollo de sus actividades, reduciendo la probabilidad que ocurran incidentes laborales y ambientales, accidentes, enfermedades laborales y daños a la propiedad.	Eficacia del programa de Capacitaciones e induccion	N° de Evaluaciones con calificación aprobadas * 100 Número de Evaluaciones Presentadas	TRIMESTRAL	80%
	Cumplimiento del programa de capacitaciones	N° de Capacitaciones Ejecutadas * 100 Numero de Capacitaciones Programadas	TRIMESTRAL	80%
	Cobertura en seeguridad y salud en el trabajo	Prom trabajadores formados en temas de sst periodo *100 Total de trabajadores	TRIMESTRAL	80%

	Criterio de Calificación	Calificación	PONDERACION
Criterio de calificación:	De 0 a 100	>= 81	Elcelente
		70 y 80	Bueno
		< 70	Regular

ACTIVIDADES

ITEM	ACTIVIDAD	TEMA	OBJETIVO	SINTESIS DEL CONTENIDO	PERFIL CAPACITADOR	MODALIDAD	RESPONSABLE	RECURSOS	INTENSIDAD HORARIA	SEG	2025 ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1		Definir necesidades de capacitación y entrenamiento	Realizar la actualización del programa de capacitación y entrenamiento de acuerdo a la naturaleza y riesgos de la organización, los aspectos ambientales significativos y a las características del servicio contratado.	Actualizacion del programa de capacitación y entrenamiento de acuerdo a los riesgos, aspectos e impactos ambientales, indices de accidentalidad	N.A	N.A	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	N.A	PROG	1											
										EJEC	1											
2		Definir responsables para la realizacion de las actividades de formacion				N.A	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	N.A	PROG	1											
										EJEC	1											
3		Diseño del programa de capacitaciones e induccion				N.A	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	N.A	PROG	1											
										EJEC	1											
4	HACER	Induccion en SST y TH	Dar a conocer a los trabajadores generalidades del SG-SST	Funciones y responsabilidades del cargo y SST Principales riesgos Responsabilidades decreto 1072 Politicas del SG SST Misión y visión Ver presentación inducción	Lideres de procesos	Presencial - Virtual	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG			1									1
										EJEC			1									
5		Re - Induccion en SST y TH	Recordar los aspectos generales del Sig y los posibles cambios generados	Funciones y responsabilidades del cargo y SST Principales riesgos, politicas del SST, Responsabilidades decreto 1072 Politicas del SG SST Misión y visión Ver presentación inducción	Lideres de procesos	Presencial - Virtual	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG			1									
										EJEC			1									
		Policas SST	Recordar a los collaboradores las politicas establecidas en SST	Por medio de campaña se recuerda la importancia de cumplir a cabalidad las politicas e implementarlas	Lideres de procesos	Presencial - Virtual	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	NA	PROG			1									
										EJEC			1									
		Cuidado del Agua	Importancia del cuidado y ahorro del agua	Concientizar a los colaboradores del cuidado y ahorro de agua	Lideres de procesos	Presencial - Virtual	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	NA	PROG			1									
										EJEC			1									
6		Manejo de Extintores - Control de Incendios - (Operativo y administrativo)	Entrenar al personal para poder actuar en una emergencia y responder en caso de incendio y evacuacion	Conceptos en la identificacion de extintores y modo de uso, identificacion rutas de evacuacion	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG				1								
										EJEC												
		Riesgo Biomecanico	Autocuidado: adoptar hábitos saludables y realizar pausas activas para proveenir lesiones musculoesqueléticas	Definiciones, importancia, cuidado de espalda, manos y pies	Profesional encargado	Presencial - Virtual	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG					1							
										EJEC												
7		Taller practico de Primeros Auxilios - (Operativo y administrativo)	Entrenar al personal para poder actuar en una emrgencia y brindar los primeros auxilios a las victimas	Conceptos primeros auxilios protocolos de emergencias	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	8 HORAS	PROG						1						
										EJEC												
8		Taller teorico - practico en evacuacion y realizacion de simulacro	Entrenar al personal para poder actuar en una emergencia y responder en caso de incendio y evacuacion	Conceptos en la identificacion de extintores y modo de uso, identificacion rutas de evacuacion	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG										1		
										EJEC												
		Orden Aseo	Capacitar al personal para tener buenas practicas en el orden y asi minimizar los riesgos de accidentes	Definiciones, pasos, implementación, concientización	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG							1					
										EJEC												
		Riesgos Laborales	Prevencion de riesgos laborales con el fin de minimizar accidentes y enfermedades laborales	Socialización Matriz de riesgo y como prevenir	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG								1				
										EJEC												
10		Riesgo Psicosocial	garantizar que el personal conozca los factores de riesgo psicosocial	prevencion de Riesgo psicosocial	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG									1			
										EJEC												
11		Manipulacion de Alimentos	Legislacion colombiana aplicable: condiciones y estructura de la resolucion 2674 de 2013 en marco de la ley 9 de 1979 – decreto 60 de 202, resolucion 5109, resolucion 0719, resolucion 2184, resolucion 2115.	cumplimiento legal en marco de la manipulacion de alimentos	Profesional en manipulacion de alimentos	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG				1								
										EJEC												
12			Contaminacion cruzada y los medios de prevenirla	cumplimiento legal en marco de la manipulacion de alimentos	Profesional en manipulacion de alimentos	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	1 HORAS	PROG				1								
										EJEC												
13			Cadena de frío y metodos de conservacion en el procesamiento, transporte y distribucion	cumplimiento legal en marco de la manipulacion de alimentos	Profesional en manipulacion de alimentos	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	1 HORAS	PROG				1								
										EJEC												
14			Limpieza y desinfeccion, concentraciones, disoluciones y registro de actividades diarias	cumplimiento legal en marco de la manipulacion de alimentos	Profesional en manipulacion de alimentos	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	1 HORAS	PROG				1								
										EJEC												
15	VERIFICAR	Evaluar el porcentaje de cumplimiento del Programa.	Evalau el comprmso de la organización con el programa de capacitaciones y la realizacion de las diferentes actividades planeadas	N/A	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG			1			1			1			1
										EJEC			1									
16	ACTUAR	Seguimiento y formulación de AC, AP y AM	implementar medidas de accion que permitan dar cumplimiento al programa	N/A	Profesional encargado	Presencial	Coordinador SST	Equipo de computo, videobeam, papelería	2 HORAS	PROG			1			1			1			1
										EJEC			1									

	I	II	III	IV
ACT. PROGRAMADAS	9	10	5	4
ACT. EJECUTADAS	9	0	0	0
CUMPLIMIENTO	100%	0%	0%	0%

RESPONSABLE	RECURSOS	
PLANEACION: Coordinador Sistema de gestion	**TÉCNICOS:**	**FINANCIEROS**
EJECUCION: Todo el personal	Elementos de oficina (computador, video beam, papeleria) entre otros	Presupuesto Sistema de gestión
VERIFICACION: Coordinador Sistema de gestion		

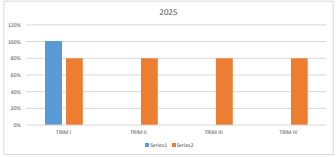
MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

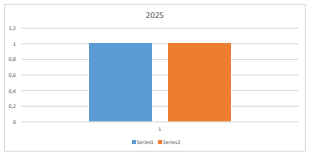
1. INDICADOR EFICACIA

DEFINICION DEL INDICADOR	Eficacia del programa de Capacitaciones e induccion
INTERPRETACION DEL INDICADOR	Permite medir el nivel de eficacia de las capacitaciones realizadas
TIPO DE INDICADOR	Resultado
FUENTE DE LA INFORMACIÓN	Evaluaciones capacitacion
RESPONSABLE	Coordinador SST
SENTIDO	Ascendente
PERSONAS QUE DEBEN CONOCER EL RESULTADO	Lideres de proceso
LIMITE O META	80% — UNIDAD: %
MÉTODO DE CALCULO	N° de Evaluaciones con calificación aprobadas * 100 / Número de Evaluaciones Presentadas
PERIODICIDAD — SEGUIMIENTO	Trimestral
PERIODICIDAD — ANALISIS	Semestral

AÑO	PERIODO	NUM	DEN	RES	META	CUMPLE	ANALISIS DE TENDENCIAL SEMESTRAL
2025	TRIM I	16	16	100%	80%	SI	
2025	TRIM II	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM III	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM IV	---	---	0%	80%	NO	

GRAFICA





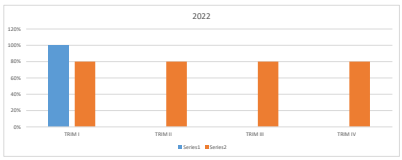
2. INDICADOR CUMPLIMIENTO

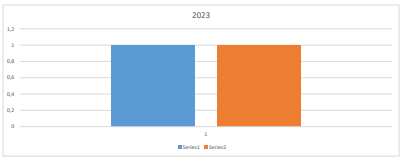
DEFINICION DEL INDICADOR	Cumplimiento
INTERPRETACION DEL INDICADOR	Permite medir el grado de cumplimiento del cronograma de actividades del programa de capacitaciones

TIPO DE INDICADOR	Proceso		
FUENTE DE LA INFORMACIÓN	Cronograma Programa		
RESPONSABLE	Coordinador HSE / Lider SST		
SENTIDO	Ascendente		
PERSONAS QUE DEBEN CONOCER EL RESULTADO	Lideres de proceso		
LIMITE O META	80%	UNIDAD	%
MÉTODO DE CALCULO	(Nº de actividades ejecutadas / Nº de actividades programadas)*100		
PERIODICIDAD – SEGUIMIENTO	Trimestral		
PERIODICIDAD – ANALISIS	Semestral		

AÑO	PERIODO	NUM	DEN	RES	META	CUMPLE	ANALISIS DE TENDENCIA
2025	TRIM I	9	9	100%	80%	SI	
2025	TRIM II	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM III	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM IV	---	---	0%	80%	NO	

GRAFICA

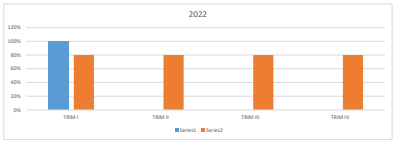


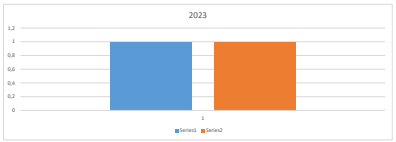


5. INDICADOR COBERTURA SEGURIDAD VIAL

DEFINICION DEL INDICADOR	Cobertura en seguridad vial		
INTERPRETACION DEL INDICADOR	Permite medir la cantidad de trabajadores participantes en las capacitaciones de seguridad vial		
TIPO DE INDICADOR	Proceso		
FUENTE DE LA INFORMACIÓN	Registros de asistencia		
RESPONSABLE	Coordinador HSE / Lider SST		
SENTIDO	Ascendente		
PERSONAS QUE DEBEN CONOCER EL RESULTADO	Lideres de proceso		
LIMITE O META	80%	UNIDAD	%
MÉTODO DE CALCULO	(Nº de actividades ejecutadas / Nº de actividades programadas)*100		
PERIODICIDAD – SEGUIMIENTO	Trimestral		
PERIODICIDAD – ANALISIS	Semestral		

AÑO	PERIODO	NUM	DEN	RES	META	CUMPLE	ANALISIS DE TENDENCIA
2025	TRIM I	9	9	100%	80%	SI	
2025	TRIM II	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM III	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM IV	---	---	0%	80%	NO	

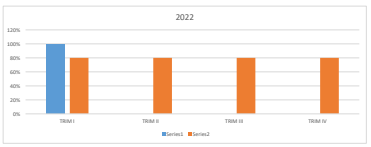


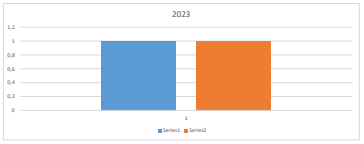


5. INDICADOR COBERTURA

DEFINICION DEL INDICADOR	Cobertura programa capacitaciones			
INTERPRETACION DEL INDICADOR	Permite medir la cantidad de trabajadores participantes en las capacitaciones programadas			
TIPO DE INDICADOR	Proceso			
FUENTE DE LA INFORMACIÓN	Registros de asistencia			
RESPONSABLE	Coordinador HSE / Lider SST			
SENTIDO	Ascendente			
PERSONAS QUE DEBEN CONOCER EL RESULTADO	Lideres de proceso			
LIMITE O META	80%	UNIDAD	%	
METODO DE CALCULO	Prom Trabajadores que asisten a las capacitaciones * 100 Prom Trabajadores en el periodo			
PERIODICIDAD	SEGUIMIENTO	Trimestral		
	ANALISIS	Semestral		

AÑO	PERIODO	NUM	DEN	RES	META	CUMPLE	ANALISIS DE TENDENCIA
2025	TRIM I	17	17	100%	80%	SI	
2025	TRIM II	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM III	---	---	0%	80%	NO	
2025	TRIM IV	---	---	0%	80%	NO	





PLAN DE ACCIÓN

No.	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	FECHA	SEGUIMIENTO
1				
2				
3				
4				

organización sayco-acinpro
AL DERECHO, LEGAL Y SIN COMPLICACIONES

Resumen de tu compra

Usuario

Nombre	LA MAMONA SAS
Correo electrónico	asaderolamamona@gmail.com

Orden

Descripción	Pago de derechos de autor
Monto	$695.300
Referencia	15629097
Moneda	POLICÍA
Método de pago	Transferencia bancaria
Estado	Pagado

Pagado

$695.300 pesos

Identificación	PSE-106708179
Número de identificación	8000218119
Monto	$695.300
Estado	Aprobado
Código del banco	1051
Nombre del banco	BANCO DAVIVIENDA
Fecha de pago	21/03/2025 08:02:55
Ciclo pse	2
Identificación del billete	106708179
Código de trazabilidad	1352576569
Mensaje	

Detalles

En este momento ha finalizado su proceso de pago y cuya transacción se encuentra APROBADA en su entidad financiera. Si desea mayor información sobre el estado de su operación puede comunicarse a nuestras líneas de atención al cliente (+571) 5087404 o enviar un correo electrónico a soporte@paidez.com y preguntar por el estado de la transacción: 1352576569

IMPRIMIR

FINALIZAR

2934

PAGADO 21 MAR 2025

Powered by CamScanner

" DOCUMENTO VALIDO UNICAMENTE CON EL TIMBRE, SELLO O TIRILLA DE PAGO DE LAS ENTIDADES BANCARIAS Y/O PUNTOS DE PAGO AUTORIZADOS "

Referencia de pago
LQ - 15629097

Acinpro pro música

organización sayco-acinpro

sayco ACODEM

A la fecha su negocio debe estar al dia. Artículo 158 ley 23 de 1982 y articulo 87 ley 1801 de 2016. Este documento no lo exonera del sellamiento por parte de las autoridades competentes, si no se encuentra cancelado

AUTORIZACIÓN POR LA COMUNICACIÓN DE OBRAS AL PÚBLICO

(415)770999800412 2(8020)0156290974(3902)0069530000(96)20250326

FECHA LIMITE :	2025-03-26
PAGO CON DESCUENTO	$ 695.300.oo
PAGO TOTAL:	*$ 714.000.oo*

- USUARIO -

CÓDIGO	NIT	RAZÓN SOCIAL	ACTIVIDAD	PROPIETARIO/AFILIADO
200607018002037	900285582	ASADERO LA MAMONA	ASADERO	LA MAMONA S.A.S

DIRECCIÓN	TELÉFONO	CIUDAD	BARRIO	C. DE COSTOS	FECHA DE EXPEDICIÓN
CL.11.18.44.BELLO.HORIZONTE	86342444	Yopal	SIN DEFINIR	132001	2025-02-03

ESTADO DE CUENTA

DERECHO	PERIODO	MESES	VALOR MENSUAL	VALIDO HASTA	AUTORIZACIÓN HASTA	SUBTOTAL
Comunicacion - Musica	2025-1-1 a 2025-12-31	12	$ 47.742	2025-12-31	2025-12-31	$ 572.900
Almacenamiento Sayco-Acodem	2025-1-1 a 2025-12-31	12	$ 3.633	2025-12-31	2025-12-31	$ 43.600
Almacenamiento Pro música - Acinpro	2025-1-1 a 2025-12-31	12	$ 6.567	2025-12-31	2025-12-31	$ 78.800
			TOTAL			$ 695.300.oo

OBSERVACIONES: SR(A) COMERCIANTE CANCELE DENTRO DE LA FECHA LÍMITE DE PAGO Y EN LOS PUNTOS DE PAGO AUTORIZADOS, BANCO AV VILLAS, DAVIVIENDA, AGRARIO (CONVENIO 12052), BOGOTA O POPULAR, EFECTY (CONVENIO 2522)

FIRMA USUARIO

*LA OSA ES LA ÚNICA ENTIDAD QUE PUEDE LICENCIAR EL 99% DE LA MÚSICA QUE SUENA EN COLOMBIA TANTO NACIONAL COMO INTERNACIONAL, OTRAS ENTIDADES NO ESTÁN HABILITADAS PARA COBRAR Y EXPEDIR COMPROBANTES DE REPERTORIO QUE SEAN REPRESENTADOS POR SAYCO ACINPRO.

INFORMES AL RESPALDO INQUIETUDES. YOPAL KR.18.33.06 BARRIO 20 DE JULIO Cel. 3103044688 - 3214492941 ? 3102258241
delegado.boyaca@saycoacinpro.org.co - oficina.tunja@saycoacinpro.org.co ? visitador1.yopal@saycoacinpro.org.co

- BANCO -

CÓDIGO	RAZÓN SOCIAL	ACTIVIDAD	DIRECCIÓN	FECHA LIMITE
200607018002037	ASADERO LA MAMONA	ASADERO	CL.11.18.44.BELLO.HORIZONTE	2025-03-26
NIT	CENTRO COSTO	CIUDAD	TELÉFONO	VALOR A CANCELAR
900285582	132001	Yopal	86342444	695300
Tunja (Tunja) - RODRIGO MENESES				LQ - 15629097-4 | Expedido 2025-02-03

(415)770999800412 2(8020)0156290974(3902)0069530000(96)20250326

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE GESTION AMBIENTAL

Versión	Fecha	Cambios Realizados
01	01/02/2024	Creación

Elaboro	Reviso	Aprobó
Nombre: Lina Maria Hernandez Cargo: Ingeniera Ambiental	Nombre: Luisa F. Pelaez Cargo: Esp. Ocupacional	Nombre: Carolina Nieto Cargo: Administradora

1. IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES.

LA MAMONA S.A.S al realizar las actividades propias de la misma, está interviniendo en los siguientes elementos básicos:

- Suelo
- Aire
- Agua

1.1 CONTROL DE FACTORES DE DETERIORO AMBIENTAL.

TABLA 1. CRONOGRAMA DE SEGUIMIENTO Y MONITOREO AMBIENTAL

ITEM	ACTIVIDADES	ENE.-FEB.	MAR.-ABR.	MAY.-JUN.	JUL.-AGO.	SEP.-OCT.	NOV.-DIC.
1	**CAPACITACIÓN**						
	Manejo de residuos	X	X	X	X	X	X
	Manejo de basuras	X	X	X	X	X	X
	Orden y aseo			X			X
	Legislación ambiental			X			
2	Campaña de orden y aseo				X		
3	Recolección de basuras					X	
4	Disposición de basuras			X			X

1.2. PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES.

Objetivo: Identificar los aspectos ambientales que son afectados por el desarrollo de la actividad productiva de la empresa.

Alcance: Todas las actividades que realiza la Empresa

Método: Inspección visual inicial.
Inspección visual periódica.
Registros
Disposición de residuos

1.3. REQUERIMIENTOS LEGALES.

1.3.1. Acuerdos para requerimientos legales

LA MAMONA S.A.S no ha suscrito ningún acuerdo para identificar y o tener acceso a requerimientos legales ambientales.

1.4. ACTIVIDADES PARA EL MANEJO DE RESIDUOS.

La empresa ha concentrado sus esfuerzos en cumplir con las normas ambientales y para ello ha determinado:

- El proceso de la empresa genera residuos los cuales deben ser controlados.
- Los residuos aprovechables son dispuestos en su respectivo recipiente en el área donde se disponen estos (blanco)
- Los residuos orgánicos aprovechables se disponen en su debido recipiente verde.

Estos desechos estarán bajo el control y la supervisión de todo el personal de la empresa y su cumplimiento es de carácter obligatorio.

1.5. AJUSTES AL PROGRAMA AMBIENTAL.

El programa de manejo ambiental debe ser modificado de acuerdo a:

- Cuando el proyecto lo exija dentro del contexto general de medio ambiente.
- Cuando las actividades se modifiquen en su estructura y sea necesario realizar los ajustes para preservar el medio ambiente.
- Cuando el servicio modifique por su esencia las condiciones ambientales y desmejoren las iniciales.
- Cuando la empresa contratante lo exija siempre y cuando cumpla con las normas gubernamentales.
- Para preservar las condiciones ambientales naturales encontradas en el sitio de trabajo.

2. NORMATIVIDAD

1.1 MARCO JURÍDICO GENERAL.

En términos amplios, las normas generales que rigen la gestión ambiental en Colombia son las siguientes:

- **Constitución Política Nacional de 1991, artículos 8, 40, 79, 80, 81**: Responsabilidad al Estado y a las personas la obligación de proteger las riquezas culturales y naturales del país. Establece la responsabilidad del Estado en el saneamiento ambiental. Afirma que todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano, protegiendo la diversidad e integridad del ambiente y facilitando la participación de las comunidades en las decisiones que puedan afectarlas. Por otra parte el Estado planificará el manejo y explotación de los recursos naturales y controlará los factores de deterioro ambiental.

- **Ley 09 de 1973**: Código Sanitario Nacional. Vincula los efectos sobre el medio ambiente con la salud humana y los aspectos sanitarios.

- **Ley 491 de 1999**: Establece la obligatoriedad de disponer de un Seguro Ecológico para todas aquellas actividades que puedan causar daño al ambiente y que requieren Licencia Ambiental. Por otra parte, reforma al Código Penal en lo relativo a los delitos ambientales, buscando la operatividad de la justicia en este aspecto. Los eventos de contaminación ilegal o no reportada o la explotación ilícita de recursos naturales, pueden ser investigados a la luz del Código Penal y causar penas que llegan hasta la cárcel.

- **Decreto 0605 1996.** Reglamentación sobre servicio de aseo: Cuando el proyecto, obra o actividad genera residuos sólidos ordinarios (oficina, casinos, bodegas, etc.) los cuales se deben disponer adecuadamente y **opera un sistema de disposición de residuos sólidos** (Ej. relleno sanitario), debe cumplir con la normatividad establecida en el decreto y las demás normas de las autoridades ambientales pertinentes.

- **Resolución 2184 de 2019**: El Ministerio de Ambiente expidió Resolución 2184 de 1019 por la cual empezará a regir en el 2021 el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente con el objetivo de fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos en el país

2.2. REGLAMENTACIÓN SOBRE LOS PLANES DE MANEJO AMBIENTAL.

- **Decreto 1753 de 1994.** Licencias ambientales: De acuerdo a lo establecido en este decreto, un plan de manejo ambiental es el plan que, de manera detallada, establece las acciones que se requieren para prevenir, mitigar, controlar, compensar y corregir los posibles efectos o impactos ambientales negativos causados por un proyecto, obra o actividad.

  A pesar de que de acuerdo con el régimen existente, algunas actividades o proyectos no están cobijados por la obligatoriedad de tener una licencia ambiental (régimen transicional-labores de mantenimiento), se debe disponer de un plan de manejo ambiental para las mismas, el cual puede ser exigido por el Ministerio del Medio Ambiente.

  Por otra parte, en el **Decreto 1753 de 1994**, se especifica la presentación de los costos del Plan de Manejo Ambiental, lo cual de hecho se relaciona con los recursos que se deben disponer para la ejecución del mismo.

2.3. REGLAMENTACIÓN PARA PLANES DE CONTINGENCIA.

- **Decreto 1594 de 1984.** Usos sanitarios del agua: De acuerdo con este decreto, todas las personas que **exploren, exploten, manufacturen, refinen, transformen, procesen o almacenen hidrocarburos o sustancias nocivas para la salud y los recursos hidrobiológicos**, deberán estar provistos de un plan de contingencia para la prevención y control de derrames.

- **Ley 46 de 1988.** Sistema nacional para la prevención y atención de desastres: Un elemento importante de esta ley, es la declaratoria de los desastres y emergencias como un asunto de interés público. En desarrollo de esta norma general, el **Decreto 919 de 1989** estructuró la Dirección Nacional para La Prevención y Atención de Desastres y dio origen a los Comités Regionales y Locales de Emergencias.

- **Decreto 2190 de 1995.** Plan Nacional de Contingencia: Ordena la creación y desarrollo de un Plan Nacional de Contingencias contra derrames de hidrocarburos, derivados y sustancias nocivas en aguas marinas, fluviales y lacustres. Todos los planes de contingencia de orden local que se desarrollen deben involucrar el marco legal del Plan Nacional de Contingencia.

3. OBJETIVOS Y METAS

3.1 OBJETIVOS Y METAS AMBIENTALES.

a) Gerencia

- Cumplir con los requerimientos legales vigentes.
- Cumplir con los requerimientos establecidos por empresas contratantes.
- Conocer y verificar la aplicación de la legislación ambiental vigente.
- Cumplir y hacer cumplir la capacitación programada en lo concerniente a los aspectos ambientales.
- Informar las deficiencias ambientales encontradas en los sitios de trabajo.
- Participar en los cursos de capacitación ambiental.

b) Coordinador de H.S.E.

- Capacitar al personal de acuerdo con la programación ambiental y /o los requerimientos.
- Hacer cumplir el programa de medio ambiente
- Participar en los cursos de capacitación ambiental.
- Verificar y cumplir con el manejo de residuos y desechos producidos por **LA MAMONA S.A.S**
- Informar y corregir las deficiencias ambientales que se presenten en los sitios de trabajo.
- Velar por la preservación del medio ambiente.
- En sus labores de almacenamiento cumplir y hacer cumplir las normas ambientales en cuanto almacenamiento se refiere y manejo de productos.

c) Mandos medios

- Participar en los cursos de capacitación ambiental.
- Verificar y cumplir con el manejo de residuos y desechos producidos por **LA MAMONA S.A.S**
- Informar las deficiencias ambientales que se presenten en los sitios de trabajo.
- Velar por la preservación del medio ambiente.
- En sus labores de almacenamiento cumplir y hacer cumplir las normas ambientales en cuanto almacenamiento se refiere y manejo de productos.

d) Personal operativo

- Participar en los cursos de capacitación ambiental.
- Verificar y cumplir con el manejo de residuos y desechos producidos por **LA MAMONA S.A.S**
- Informar las deficiencias ambientales que se presenten en los sitios de trabajo.
- Velar por la preservación del medio ambiente.
- En sus labores de almacenamiento cumplir y hacer cumplir las normas ambientales en cuanto almacenamiento se refiere y manejo de productos.

4. PROGRAMA DE MANEJO

LA MAMONA S.A.S con el fin de proteger los recursos naturales del área se presenta la siguiente guía.

Las normas serán de estricto cumplimiento y será nuestra responsabilidad el que se realicen de esta manera.

4.1. OBJETIVO.

Dar a conocer a todos nuestros empleados las acciones necesarias para prevenir, mitigar, corregir, controlar, y compensar los impactos y efectos causados al medio ambiente por el desarrollo de nuestras actividades.

4.2. COMPONENTES.

- Programa para el manejo de residuos.

4.3. PROGRAMA PARA EL MANEJO DE RESIDUOS.

4.3.1. Objetivos

Controlar la disposición de residuos generados para cumplir con los requisitos de calidad exigidos por la ley.

Tomar las medidas necesarias para que estas actividades sean eficientes y cumplan con las normas ambientales vigentes.

4.3.2. Manejo de residuos sólidos

- Todos los residuos sólidos que se originan deben ser clasificados y transportados al sitio adecuado.
- La basura generada se entrega los días acordados por la empresa recolectora de basuras de la ciudad.
- Al terminar los trabajos se debe limpiar y organizar completamente el área de trabajo al igual que los utensilios involucrados.
- Se encuentra totalmente prohibido la quema de residuos verdes, desechos, basuras, recipientes de cartón, etc.
- El uso de materiales que contengan asbesto está prohibida.

Actividades de prevención y control de factores de deterioro ambiental.

Para cada actividad desarrollada por **LA MAMONA S.A.S** se identifican los aspectos e impactos ambientales con el fin de determinar claramente que situaciones específicas pueden generar un daño ambiental

Para los aspectos/impactos ambientales que se consideren significativos por **LA MAMONA S.A.S** se establecen acciones de control de acuerdo a la valoración.

4.3.3. DOCUMENTOS ASOCIADOS

Reporte mensual de manejo de residuos

1. OBJETIVO GENERAL

Definir un procedimiento de planificación de las actividades propias de la empresa, con el fin de ejercer un control operacional en los procesos que impactan de manera negativa al medio ambiente.

1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Concienciar e involucrar a todo el personal de la compañía en el cuidado del medio ambiente.
- Dar a los residuos sólidos, un manejo adecuado y una disposición acorde a las características de cada uno.
- Reducir el impacto negativo causado por la generación de aguas residuales industriales con sustancias contaminantes.
- Reducir el consumo de recursos como el agua y la energía eléctrica, combustibles y materiales reciclables como el papel.

2. ALCANCE

Aplica a las áreas donde se generen residuos sólidos, uso y vertimiento de agua, gasto de energía, consumo de papel, así como a la educación y toma de conciencia por parte de todo el personal que labora en **LA MAMONA S.A.S**

.

3. GLOSARIO

Residuo sólido: cualquier material, objetos, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo para quien lo genere y por lo tanto lo descarta.
Residuo reciclable: residuos que se puede transformar y aprovechar, para ser reincorporado en como materia prima para la fabricación de nuevos productos.
Nivel de Presión sonora NPS: determina la intensidad del sonido que genera una presión sonora instantánea.
Reciclaje: Procesos mediante los cuales se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelven a los materiales sus potencialidades de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1. EDUCACIÓN AMBIENTAL

El programa de Educación ambiental es la base del Plan de Manejo Ambiental, porque involucra a todos los trabajadores de la empresa, al mostrarles la importancia de reducir los impactos sobre el medio ambiente.

- Organizar y programar charlas, conferencias y conversaciones encaminadas a mostrar los compromisos de la empresa en materia ambiental. Estas se programaran mensualmente o cada vez que se detecte la necesidad de capacitación en esta área.

- Hacer un seguimiento de la asistencia de los trabajadores a las actividades de educación ambiental.

- Diseñar material didáctico que provea la información adecuada sobre el manejo ambiental de la empresa y que sea comprensible para todos los trabajadores.

4.2. MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

4.2.1. Actividades generales:

- Efectuar una jornada de aseo y organización general de la empresa cada tres meses
- Evaluar la situación actual del manejo con el fin de establecer los requerimientos necesarios para llevar a cabo el plan.
- A través de las charlas ambientales trimestrales establecer claridad sobre el manejo y clasificación de los residuos sólidos. Informar a todos los trabajadores de la organización sobre la diferencia entre unos y otros residuos para evitar confusiones a la hora de la disposición.
- Determinar los sitios donde se hace necesario el emplazamiento de los recipientes para el manejo. El tamaño de los recipientes dependerá del volumen de residuos producidos por día.
- Los residuos diariamente se colectaran en los sitios donde se encuentren emplazados los recipientes y se trasladaran al centro de acopio.
- Se debe impedir que los recipientes dispuestos en el centro de acopio se llenen hasta el punto del rebose o que adquieran un peso excesivo que impida su manipulación.

La disposición final de los residuos sólidos se hará de acuerdo a las especificaciones establecidas en las actividades para cada tipo de residuo. Todos los residuos aprovechables generados se registraran en el formato **“Reporte de manejo de residuos”,** con el fin de controlar la cantidad de residuos que son dispuestos.

5. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

5.1. RESIDUOS DOMÉSTICOS RECICLABLES

- Se deben usar bolsas específicos para cada tipo de residuo y con colores que permitan su rápida diferenciación, es opcional marcarlas para especificar el tipo de residuo a contener.
- Se usarán los siguientes colores para su clasificación:

  BLANCO: Residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
  VERDE: Residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida
  NEGRO: residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
- El contenido de los recipientes se transportará en bolsas plásticas al centro de acopio para ser depositados en los respectivos recipientes.
- Los residuos de los recipientes de color verde y blanco son retirados por personas naturales que le dan su disposición adecuada, lo anterior quedando soportado mediante acta de residuos.
- La disposición final de los residuos no aprovechables se hará a través la recolección que realiza la empresa prestadora de este servicio.

5.2. USO RACIONAL DE LOS RECURSOS

5.2.1. Actividades generales:

- Capacitar al personal, sobre la importancia del ahorro de agua y de energía eléctrica usadas en los diversos procesos; la capacitación puede ser hecha a través de campañas, charlas o actividades encaminadas a concienciar a los trabajadores en el uso racional de los recursos no solo en las áreas de trabajo, sino además en cada hogar.

5.2.2. Actividades específicas:

5.2.2.1. Para el agua

- Hacer mediciones periódicas (mensuales) del gasto de agua.
- Identificar las zonas problema, en donde se hace un mayor desperdicio de agua.
- En las áreas propias, instalar dispositivos especiales de ahorro de agua en las llaves o mangueras.
- Instalar avisos de concientización de ahorro de agua.

5.2.2.2. Para la energía eléctrica

- Hacer seguimiento (mensual) al gasto de energía de las áreas propias
- Dar un mantenimiento periódico a los equipos eléctricos y de computo usados en las áreas.
- Instalar avisos de concientización ahorro de luz

5.2.2.3. Para el papel

- Separar las hojas usadas por un solo lado para ser reutilizadas durante la impresión.
- Una vez que el papel haya sido usado por ambas caras, disponer como residuo reciclable.

5.6 MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Para dar un manejo adecuado a los residuos líquidos generados en las actividades, se deben diseñar un contenedor para estos residuos, que contemple diques de contención y la disposición final se hará a través de empresas que traten las aguas residuales contaminadas. De ninguna manera se verterá a los flujos de agua o alcantarillado. El personal encargado de estas labores debe usar los EPP apropiados

REGISTRO DE ASISTENCIA A REUNIÓN O CAPACITACIÓN			
CÓDIGO: SST-FOR-05	VERSIÓN: 01	FECHA: 01-12-2018	PÁGINA: 1 DE 1

ACTIVIDAD: Capacitación ☐ Charla ☐ Reunión ☐ Practica ☐ Otro ☐	**TEMAS TRATADOS** (Marque con una X)
FECHA : HORA:	SG-SST ☐
LUGAR :	Seguridad Industrial ☐
DURACION :	Ambiente ☐
TEMA:	Calidad ☐
	Administrativos ☐
	Otros ¿Cuales?

Manifiesto haber participado en la actividad y/o reunión y me comprometo a practicar los conocimientos adquiridos en mis labores diarias de trabajo.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				

OBSERVACIONES

DATOS DEL INSTRUCTOR O DEL RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD O REUNIÓN		
NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO - EMPRESA	FIRMA

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD Yopal | ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría Salud | FECHA día/mes/año 03/10/2023 | ACTA N° 24120

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL La Mamona S.A.S BIC en Reorganización | *CÉDULA / NIT 900285582-2

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 8500190028558 2 | *NOMBRE COMERCIAL Asadero la Mamona

*DIRECCIÓN calle 11 # 18-44 | MATRICULA MERCANTIL 2636

*DEPARTAMENTO Casanare | Barrio [X] | Comuna [7] | Sector [ ] | Caserío [ ] | Vereda [ ] | Localidad [ ]

*MUNICIPIO 320 Yopal | UPZ [ ] | Corregimiento [ ] | Otro [ ] | Cuál: Centro

TELÉFONOS 3208996713 | FAX — | CORREO ELECTRÓNICO asadero.lamamona@gmail.

NOMBRE DEL PROPIETARIO Alejandro Alberto Vargas Villamil

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] | C.E. [ ] | NIT [ ] | Número de documento 74308883

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Alejandro Alberto Vargas

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] | C.E. [ ] | NIT [ ] | Número de documento 74308883

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN calle 11 # 18-44

*MUNICIPIO Yopal | *DEPARTAMENTO Casanare | *NÚMERO DE TRABAJADORES 15

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Lunes a Domingo - 7am / 3:00pm

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día/mes/año 10/03/2023	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	78.5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | | Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable(A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6. Art. 32 Numeral 1, 2, 3, 4, 6 y 7 . Art. 33, Numeral 8)*	2	(1)	0	el área de preparación presenta cerca de obra	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes** *(Resolución 2674/2013, Art. 7, Numeral 1, 2. Art. 33 Numeral 1, 2 y 3)*	2	(1)	0	pisos con desprendimiento y falta de continuidad	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación** *(Resolución 2674/2013, Art. 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 33Numeral 4)*	2	(1)	0	se observa techo con acumulación de grasa	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 32 Numeral 9 y 11)*	(4)	2	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios** *(Resolución 2674/2013 Art. 8, Art 9 Numeral 1, 6, 8 y 9. Art. 10 Numeral 2 y 3 Art 34)*	(5)	2,5	0	—	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento** *(Resolución 2674/2013, Art. 8, Art 9 Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Art. 34. Art 35 Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0	—	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	**Estado de salud** *(Resolución 2674/2013, Art. 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Art. 14, Numeral 12)*	(7)	3,5	0	—	C
3.2	**Reconocimiento médico** *(Resolución 2674/2013, Art. 11 Numeral 1, 2.3, 4)*	2	(1)	0	presenta el reconocimiento medico y el total son 15 manipuladores	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674/2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Art. 36. Art. 35 Numeral 5 y 7)*	7	(3,5)	0	los manipuladores en el area de servicio no portan completa la dotación	C
3.4	**Educación y capacitación** *(Resolución 2674/2013 Art. 12 y 13. Art. 36)*	4	(2)	0	presenta capacitaciones pero no evidencia el cronograma	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	13			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	**Control de materias primas e insumos** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Art. 16 Numeral 1, 3, 4 y 5; Art. 35 Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	5	2,5	0	Algunas materias primas no tienen fecha de ingreso a congelacion	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada** *(Resolución 2674/2013, Art. 16, Numeral 7; Art. 18, Numeral 7; Art. 20, Numeral 5; Art. 35 Numeral 4)*	9		0		C
4.3	**Manejo de temperaturas** *(Ley 9 de 1979, Art. 293, 425. Resolución 2674/2013, Art. 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5)*	7	3,5	0		C
4.4	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 683/2012, 2674/2013. Art. 16, Numeral 5 y 6. Art. 33, Numeral 9)*	4	2	0	Se evidencia desorden en los cuartos frios.	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			70	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable** *(Resolución 2674/2013 Art. 6. Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5.2 y 3.5.3, Art. 26, Numeral 4. Art. 32 Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Art. 9)*	7	3,5	0	No presenta registro de acciones de limpieza y desinfección	C
5.2	**Resolución líquidos** *(Resolución 2674/2013 Art. 6, Numeral 4, Art. 32, Numerales 5 y 10)*	4	2	0		C
5.3	**Resolución sólidos** *(Resolución 2674/2013 Art. 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Numerales 5, 6 y 7. Art. 18, Numeral 11)*	4	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas** *(Resolución 2674/2013. Art. 26, Numeral 3)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** *(Resolución 2674/2013. Art. 6 Numeral 6.5; Art. 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	se evidencia deficiencia en actividades de limpieza y desinfección	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento** *(Decreto 1575 de 2007, Art. 10 Resolución 2674/2013. Art 26)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
79% 0,0	FAVORABLE	90-100%
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptabñe (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: _____ **NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS:** _____

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ___ No X Cuál: _____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:	Por parte del establecimiento:
	13 Angie Martinez

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 23 del mes de Feb del año 2024 en la ciudad de Yopal

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA: Angie Martinez	FIRMA: Angie Martinez
NOMBRE: Andrea Tejada	NOMBRE:	NOMBRE: Angie Martinez	NOMBRE: Angie Martinez
CÉDULA: 1288684	CÉDULA:	CÉDULA: 1.118.566.721.	CÉDULA:
CARGO: Tecnico Salud	CARGO:	CARGO: Area Ocupacional.	CARGO:
	INSTITUCIÓN:		