INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO. CO1.PCCNTR.6196700 - 2024

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro Internacional de Producción Limpia Lope
CONTRATO NRO.	CO1.PCCNTR.6196700 - 2024
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	16/04/2024
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño.
CONTRATISTA	SERVINARIÑO EU
CC o NIT	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro Internacional de Producción Limpia Lope
FECHA DE INICIO	05/06/2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Doscientos ochenta y siete (287) días calendario contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS ($548.600.000) MDA/CTE
PRÓRROGA NRO. 01	Fecha de Suscripción: 16 de diciembre de 2024 Fecha de Aprobación de Garantías: 19 de diciembre del 2024 Prorrogar el plazo de ejecución en ciento sesenta y cinco (165) días calendario, con lo cual la fecha de finalización será el día treinta y uno (31) de mayo de dos mil veinticinco (2025).
FECHA DE TERMINACIÓN	31/05/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	TRESCIENTOS CUARENTA Y SIETE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS PESOS **($347.390.400,00)** MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.
FORMA DE PAGO	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera: El valor del presente contrato es la suma de QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS ($.548.600.000) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y

	demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos. Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal 6324 del 13 de enero de 2024. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: Dependencia: 953642 C-3603-1300-15-20305 C-3603025-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS. El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible. NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	08
PERIODO DEL INFORME	Desde el 19/02/2025 al 28/02/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El Contratista deberá presentar para cada pago el soporte o recibo de cancelación vigente de la última planilla de pago de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (EPS, AFP y ARL) del Representante y de los trabajadores que tenga a su cargo y sean objeto del cumplimiento del contrato.		Presenta planilla de pago No. **9482667246** de pago de seguridad social correspondiente al mes de **febrero** de 2025
2. El Contratista deberá presentar para el primer pago la Certificación expedida por ARL del Nivel de Riesgo al cual pertenece de acuerdo con la actividad a desarrollar, NO superior a 30 días.		Presenta Certificación expedida por ARL. Soportes presentados en el primer pago.
3. El Contratista deberá presentar al SENA para el primer pago la siguiente documentación: a. Certificado expedido por ARL de la implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo con Licencia vigente, mediante el cual se indique el resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos Resolución 0312 de 2019 y el Decreto1072/2015 (2.2.4.6.1). b. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente). c. Curso de las 50 horas o actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el		a. Certificación firmada por el Representante Legal y Profesional de Seguridad y Salud en el Trabajo. b. Presenta Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional responsable del SG-SST (Vigente) c. Curso de actualización de 20 horas del responsable de seguridad y salud en el trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). d. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables -

trabajo (Vigente Resolución 4927 de 2016 y Circular No.0063 de 2020). d. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019 Nota aclaratoria: No están obligados a implementar los Estándares Mínimos establecidos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo. Para constatar lo anterior se deberá presentar con la propuesta el certificado expedido por la ARL, mediante el cual se indique que es aportante voluntario independiente Decreto 1563 de 2016.		Dec. 072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312- 2019 Soportes presentados en el primer pago.
4. Una vez formalizado el contrato, el Contratista deberá asistir o realizar la inducción y/o reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, esta información será verificada con el listado de asistencia (para el caso de asistir de forma presencial) o formulario de participación, cuando el contratista (desarrolle la actividad en línea o de forma virtual).		Presenta acta de Inducción y reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo y lista de asistencia Soportes presentados en el primer pago.
5. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST.		Presenta acta de Inducción y reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo y lista de asistencia Soportes presentados en el primer pago.
6. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de		Presenta cronograma de capacitaciones Ambientales de

Contratación con código GCCON-AN001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.		Eficiencia energética y de Seguridad y salud en el trabajo Aplicables. Soportes presentados en el primer pago.
7. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.		Presenta factura **FES 753** del 28/04/2025
8. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.		Presenta análisis microbiológicos.
9. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.		Presenta como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena)
10. El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.		Registro fotográfico de entrega de almuerzos.
11. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato.		Registro fotográfico Registro de control de temperatura de los alimentos Seguimiento de productos almacenados.

12. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.		Control de temperatura de los alimentos refrigerados.
13. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Registro de control de calidad
14. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.		Registro control de calidad Registro fotográfico
15. Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes.		Cumple
16. El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados)		Presenta registro de entrega de suministro de alimentación.
17. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Control de temperatura Registro fotográfico Registro de seguimiento de los productos.
18. El personal debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.		Se presenta Certificado médico de Aptitud de manipulación de alimentos.
19. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.		Registro de control de limpieza y Desinfección. Registro de control de plagas.

		Registro de residuos sólidos. Monitoreo de cloro residual. Seguimiento de la BPM RPA.
20. El Contratista deberá presentar el plan de saneamiento y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, el cual deberá ser aprobado, verificado y controlado por la autoridad sanitaria correspondiente. - El plan de saneamiento deberá contener los siguientes documentos: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable, Entregar copia en medio digital o impreso del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). - El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia. - El contratista deberá entregar al SENA cada 45 días pruebas de laboratorios, de los alimentos entregados a los aprendices y personal del SENA, que demuestren su calidad higiénica. - El proveedor de servicios de alimentación deberá exigir a los proveedores copia de los análisis de laboratorio a los alimentos de alto riesgo y tenerlos a disposición de la autoridad sanitaria y la supervisión. En todo caso, la		Se presenta el plan de saneamiento y capación continua y permanente para el personal manipulador. El plan de saneamiento: Programa de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento de agua potable. El plan de capacitación debe contener las temáticas correspondientes a los programas: Prácticas de higiene y medidas de protección personal, programa de limpieza y desinfección, programa de control integral de plagas y el programa de abastecimiento de agua potable; con la determinada frecuencia. Presenta Pruebas de laboratorios de los alimentos entregados a los Aprendices.

empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.		
21. El contratista debe presentar un plan vigente de capacitación en higiene y seguridad alimentaria, firmado por el profesional ambiental o de alimentos competente. - El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. - Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos.		El plan de capacitación debe contener al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. Certificado del curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y manipulación higiénica de alimentos
22. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.		Registro fotográfico Registro de control de temperatura de los alimentos. Seguimiento de productos almacenados
23. El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.		El contratista cumple de acuerdo con la obligación contractual. Registro fotográfico.

24. El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.		Presenta Certificación de residuos orgánicos, aceites usados, residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEES),
25. Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o computables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.		Registro de control de residuos.
26. Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.		Presenta Certificación de entrega de residuos sólidos.
27. El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.		Fichas de Mantenimiento y Cronograma

28. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: - La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, dos (02) microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. - La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, dos (02) microondas para uso de los aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio. - El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.		Inventario de elementos de cafetería del Sector de Agroindustrial y Sector de Comercio y Servicios.

29. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).		Cumple de acuerdo con la obligación.
30. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.		Cumple de acuerdo con la obligación.
31. Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.		Acta de Inspección sanitaria
32. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES)		En el plan de saneamiento indica los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios.
33. El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013.		Registro fotográfico Seguimiento de la BMP del personal.
34. El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.		Procedimiento de control integral de plagas. Procedimiento de abastecimiento de agua potable. Procedimiento de gestión de residuos. Procedimiento de desinfección y limpieza.
35. El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los		Registro de entrega de Dotación.

estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.		Registro fotográfico de entrega de alimentos. Registro fotográfico de almacenamiento de alimentos. Registro de seguimiento del Producto.
36. El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos como dulcería y/o productos de cafetería, aclarándose que estos deben ser acordes a los precios del mercado.		Publicación de precios de artículos de como dulcería y productos de cafetería.
37. El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.		Registros fotográficos
38. En caso de requerirse por parte de la Entidad se solicitará las siguientes pruebas que deberán ser realizadas por la Autoridad competente: De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, … "Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos" … Para lo anterior deberá presentar: - Certificados de análisis de laboratorio verificados por la autoridad competente (secretaria de Salud).		

39. Las demás que se encuentren consignadas en el presente Estudio Previo.		

2.1 Cumplimiento de obligaciones referentes al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA

No aplica

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

	FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
1	19/07/2024	FES 614	$ 22.259.100	$ 22.259.100	$ 325.131.300	6,41%
2	15/08/2024	FES 628	$ 22.935.900	$ 45.195.000	$ 302.195.400	13,01%
3	23/09/2024	FES 646	$ 34.082.900	$ 79.277.900	$ 268.112.500	22,82%
4	23/10/2024	FES 666	$ 27.694.700	$ 106.972.600	$ 240.417.800	30,79%
5	13/11/2024	FES 681	$ 37.820.400	$ 144.793.000	$ 202.597.400	41,68%
6	5/12/2024	FES 692	$ 35.513.100	$ 180.306.100	$ 167.084.300	51,90%
7	18/12/2024	FES 700	$ 16.925.200	$ 197.231.300	$ 150.159.100	56,78%
8	28/04/2025	FES 753	$ 5.608.200	$ 202.839.500	$ 144.550.900	58,39%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** junio 2024	**Planilla nro.** 9469577774 **del** 3 de julio de 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** julio 2024	**Planilla nro.** 9470965276 **del** 02 de agosto del 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** agosto 2024	**Planilla nro.** 9472644112 **del** 03 de septiembre del 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** septiembre 2024	**Planilla nro.** 9474522116 **del** 02 de octubre del 2024
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** octubre 2024	**Planilla nro.** 9476710018 **del** 05 de noviembre del 2024.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** noviembre 2024	**Planilla nro.** 9478375355 **del** 03 de diciembre del 2024.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** diciembre 2024	**Planilla nro.** 9478375355 **del** 03 de diciembre del 2024.
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** febrero 2025	**Planilla nro.** 9482667246 **del** 04 de marzo de 2025

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100076130		
CERTIFICADO O ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	01/06/2024		
FECHA APROBACIÓN	05/06/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	05/06/2024	17/06/2025	$ 54.860.000
Salarios y prestaciones sociales	05/06/2024	17/12/2027	$ 27.430.000
Calidad del servicio	05/06/2024	17/06/2025	$ 109.720.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100019860		
CERTIFICADO O DE ANEXO	0		
FECHA EXPEDICIÓN	01/06/2024		
FECHA APROBACIÓN	05/06/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	05/06/2024	17/12/2024	$ 260.000.000

En atención a lo señalado en el modificatorio **No. 02**, se efectuó la ampliación de las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100076130		
CERTIFICADO O ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	18/12/2024		
FECHA APROBACIÓN	18/12/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	16/12/2024	30/11/2025	$ 54.860.000
Salarios y prestaciones sociales	16/12/2024	31/05/2028	$ 27.430.000
Calidad del servicio	16/12/2024	30/11/2025	$ 109.720.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.		
NRO. DE PÓLIZA	C-100019860		
CERTIFICADO O DE ANEXO	1		
FECHA EXPEDICIÓN	18/12/2024		
FECHA APROBACIÓN	19/12/2024		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	05/06/2024	31/05/2025	$ 260.000.000

5.2 Multas y sanciones

A la fecha de presentación del presente informe, se certifica como supervisor del contrato y de acuerdo con la información reportada por la interventoría del contrato, que no se han presentado multas, indemnizaciones, reintegros ni sanciones.

5.3 Solicitud de modificación

No aplica

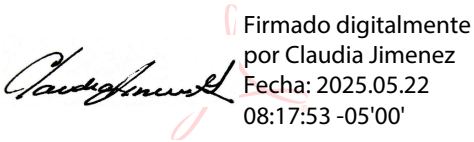
6. CERTIFICACIÓN

Con la firma del presente informe, en mi calidad de supervisor(a), previa revisión de los documentos en la plataforma SECOP II, certifico el cumplimiento a cabalidad de las obligaciones establecidas en el contrato por parte del contratista y la plena autonomía en desarrollo de sus actividades durante el respectivo periodo.

7. OBSERVACIONES

No aplica

Para constancia se firma a los nueve (9) días del mes de mayo del año dos mil veinticinco (2025).



Claudia Mercedes Jiménez Garcés
Supervisora del contrato

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTES, ALIMENTOS Y AGUAS

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03044646

Identificación 03044646 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ALIMENTO

Tomada Por

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-02-26 10:53:05

Fecha Impresión 2025-03-14 12:51:54.

Fecha Toma Muestra 2025-02-26 HORA 9:06 AM

Punto Toma Muestra CARNE DE CERDO A LA PLANCHA

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:	**MENOR DE 10**
Por..:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:	**MENOR DE 10**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

Listeria monocytogenes.....:	**AUSENCIA**
Por:	**25 g**
Metodo:	**Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo**
Tecnica:	**METODO HORIZONTAL**
Limites Admisibles: AUSENCIA	
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

Salmonella Spp.....:	**AUSENCIA**
Por..:	**25 g**
Metodo:	**Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo**
Técnica:	**METODO HORIZONTAL**
Valor de referencia:	**AUSENCIA**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTES, ALIMENTOS Y AGUAS

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03044646

Identificación 03044646 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ALIMENTO

Tomada Por

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-02-26 10:53:05

Fecha Impresión 2025-03-14 12:51:54.

Fecha Toma Muestra 2025-02-26 HORA 9:06 AM

Punto Toma Muestra CARNE DE CERDO A LA PLANCHA

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Estafilococo coagulasa positivo.....:	**MENOR DE 100**
Por:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa siembra por superficie**
Valor de referencia:	**MENOR DE 100**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR: BAIRD PARKER

LOTE: EBPI20500

VENCE: 2027/01

MARCA: BIOLAB

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-03-14 10:11:19

03044647

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTES, ALIMENTOS Y AGUAS

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03044647

Identificación 03044647 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ALIMENTO

Tomada Por

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2025-02-26 10:57:34

Fecha Impresión 2025-03-14 12:51:02.

Fecha Toma Muestra 2025-02-26 HORA 9:08 AM

Punto Toma Muestra ENSALADA CRUDA SENA

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:	**MENOR DE 10**
Por..:	**UFC/g**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:	**MENOR DE 10**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

Listeria monocytogenes.....:	**AUSENCIA**
Por:	**25 g**
Metodo:	**Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo**
Tecnica:	**METODO HORIZONTAL**
Limites Admisibles: AUSENCIA	
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

Salmonella Spp.....:	**AUSENCIA**
Por..:	**25 g**
Metodo:	**Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo**
Técnica:	**METODO HORIZONTAL**
Valor de referencia:	**AUSENCIA**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-03-14 10:11:36

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

MENUS SENA
INTERNADO
2024
SERVINARIÑO

	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
BEBIDA	CHOCOLATE	JUGO DE FRESA	COLADA DE MAIZENA	MIX DE FRUTA (PAPAYA-MANGO-BANANO)	AGUA PANELA CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	JUGO DE MANGO
PROTEINA	HUEVO REVUELTO CON SALCHICHA	HUEVO PERICO	HUEVO CON MAIZITOS	HUEVOS CON JAMON	HUEVOS PERICOS (TOMATE Y CEBOLLA)	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	HUEVO CON MAIZITOS
CEREAL	PORCION DE ARROZ	PAN CROASSANT	PORCION DE ARROZ	TAJADAS DE MADURO FRITO	PAPAS A LA FRANCESA	PORCION DE ARROZ	PORCION DE ARROZ
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO
MERMELADA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA PIÑA	MERMELADA MORA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA DE PIÑA	MERMELADA DE MORA	MERMELADA DE FRESA

	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
BEBIDA	AVENA EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	MIX DE FRUTAS (FRESA-PAPAYA Y MANGO)	CHOCOLATE	JUGO DE MANGO	AVENA EN LECHE	CHOCOLATE
PROTEINA	HUEVO FRITO + SALCHICHA	HUEVO PERICO (TOMATE Y CEBOLLA)	HUEVOS RANCHERO (JAMON Y MAIZITOS)	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO CON SALCHICHA	HUEVO CON JAMON
CEREAL	TAJADAS DE MADURO	PAPA FRANCESA	PAN CROASSANT	PORCION DE ARROZ	PAN DE MANTEQUILLA	TAJADAS DE MADURO	PORCION DE ARROZ
ADICIONAL DE PROTEINA	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO CASERO	CUAJADA	QUESO	CUAJADA
MERMELADA	MERMELADA DE MORA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA DE PIÑA	MERMELADA DE MORA	MERMELADA DE FRESA	MERMELADA DE PIÑA	MERMELADA DE MORA

	MENU 15
BEBIDA	CAFÉ EN LECHE
PROTEINA	HUEVOS PERICOS
CEREAL	PORCION DE PAPA FRANCESA
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO
MERMELADA	MERMELADA DE FRESA

ELABORADOS POR:



Karol Diviana Rubiano Mora
Nutricionista
MD. 07531

MENUS SENA
INTERNADO
2024
SERVINARIÑO

	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
SOPA O CREMA	SOPA DE POLIADA	SOPA DE PASTA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE ARRANCADAS	SOPA DE CEREALES	SOPA DE GUINEO	SOPA DE CABELLO DE ANGEL
ARROZ	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ BLANCO CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ VERDE
PROTEINA	CHULETA DE CERDO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRY	CARNE MOLIDA CON CEBOLLA Y PIMENTON .	CARNE GOULASH GUISADA	TRUCHA APANADA	POLLO EN SALSA BBQ
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS	BLANQUILLO	ALVERJA GUISADA	FRIJOL GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	ARVEJA GUISADA	GARBANZOS GUISADOS
VERDURA	ENSALADA DE: LECHUGA, ZANAHORIA RALLADA, TOMATE Y CEBOLLA CON LIMON	ENSALADA DULCE: MANGO, REPOLLO, MANZANA, APIO, PAPAYA , UVAS PASAS CON CREMA CHANTILLY	ENSALADA DE: TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA Y REMOLACHA CON MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, REPOLLO MORADO Y RABANOS EN SALSA DE AGUACATE	ENSALADA PROVINCIAL: REPOLLO, TOMATE EN CUADROS, CEBOLLA MORADA EN JULIANAS Y ZANAHORIA CON VINAGRETA DE ALBAHACA.	ENSALADA DULCE DE LECHUGA, PAPAYA EN CUADROS, UVAS PASAS, PIÑA CALADA ZANAHORIA RALLADA, CON VINAGRETA DE MANGO	VERDURAS MIXTAS: COLIFLOR,HABICHUELAS, PIMENTON Y ZANAHORIA EN BASTONES CON MAYONESA
GUARNICION	YUCA GUISADA	PAPA EN CASCOS	PURE DE PAPA AMARILLA CREMOSO	TAJADA DE MADURO	PAPA CON CASCARA	PATACONES FRITOS	PAPAS FRITAS
JUGO DE FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE MORA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA
JUGO DE FRUTA SIN AZUCAR	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRESA
POSTRE	POSTRE DE CHOCOLATE	FLAN DE FRESA	FLAN DE LECHE	BOCADILLO	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	POSTRE DE LIMON	FLAN DE CARAMELO

	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
SOPA O CREMA	SOPA DE TRIGO	SOPA DE LOCRO	CREMA DE AHUYAMA CON PAPA FOSFORO	SOPA DE AVENA	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARROCILLO	SOPA DE HARINA FRITA
ARROZ	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ AL PEREJIL
PROTEINA	HAMBURGUESA DE RES	POLLO EN SALSA CRIOLLA	FILETE DE BASA FRITO	FILETE DE PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	POLLO EN PRESA GUISADO	HAMBURGUESA DE CARNE MOLIDA
LEGUMINOSA	BLANQUILLO GUISADO	FRIJOL ROJO GUISADO	ARVEJAS GUISADAS	GARBANZOS GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS	FRIJOL ROJO GUISADO	BLANQUILLO GUISADO
VERDURA	ENS. PEPINO,LECHUGA Y TOMATE Y AGUACATE	ENSALADA HAWAIANA: UVAS PASAS, PIÑA EN CUADROS, LECHUGA, PAPAYA	ENSALADA DE: TOMATE, LECHUGA, ESPINACA, APIO, RABANO EN SALSA RANCH	ENSALADA VERDE: PEPINO, LECHUGA, AGUACATE EN CUADROS Y RABANO CON VINAGRETA	VERDURAS SALTEADAS: ZANAHORIA PIMENTON, BROCOLI Y COLIFLOR EN SALSA DE SOYA	ENSALADA DE LECHUGA, BROCOLI Y TOMATE EN CASCOS CON CUADROS DE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE: LECHUGA, APIO RABANO Y TOMATE EN VINAGRETA CESAR
GUARNICION	TAJADAS DE MADURO	PAPA CON CASCARA	CHIPS DE PLATANO	PAPA RUSTICA EN CASCOS	YUCA AL VAPOR	PAPA CHALECO	PURE DE PAPA AMARILLA
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUANABANA	JUGO TROPICAL	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE MORA
JUGO DE FRUTA SIN AZUCAR	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE
POSTRE	GELATINA DE LIMON	POSTRE DE MERMELADA DE PIÑA CON QUESO	FLAN DE COCO	POSTRE DE CHOCOLATE	POSTRE DE MORA CON QUESO	ESPONJADO DE FRESA	FLAN DE VAINILLA

	MENU 15
SOPA O CREMA	SOPA DE AJIACO
ARROZ	ARROZ BLANCO CON PIMENTON
PROTEINA	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSA	ARVEJAS GUISADAS
VERDURA	ENSALADA DE: BROCOLY, COLIFLOR, ZANAHORIA, PIMENTON EN JULIANAS GUISADO
GUARNICION	TAJADAS DE MADURO
JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRESA
JUGO DE FRUTA SIN AZUCAR	JUGO DE PIÑA
POSTRE	GELATINA DE MORA

ELABORADOS POR:



Karol Diviana Rubiano Mora
Nutricionista
MD. 07531

MENUS SENA
INTERNADO
2024
SERVINARIÑO

	CENA						
	MENU 1	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**	**MENU 6**	**MENU 7**
SOPA O CREMA	SOPA DE TRIGO	SOPA DE CEBADA	SOPA QUINUA	SOPA DE ARROCILLO	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE AVENA	SOPA DE CEBADA
ARROZ	ARROZ CON MADURITO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ PAJARITO	ARROZ VERDE	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON ZANAHORIA
PROTEINA	POLLO AL HORNO	CARNE DE CERDO EN SALSA TERIYAKI	POLLO AL HORNO EN SALSA DE MIEL MOSTAZA	ALBONDIGAS DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CHULETA DE CERDO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE CARNE DE CERDO EN TIRAS CON VERDURAS
LEGUMINOSA	ARVEJA GUISADA	GARBANZOS	FRIJOL ROJO GUISADO	ARVEJA FRESCA	BLANQUILLO	FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJAS GUISADAS
VERDURA	ENSALADA DE ZANAHORIA, HABICHUELA, CEBOLLA MORADA Y PEREJIL	ENS.LECHUGA, CEBOLLA, PIMENTON, MAIZITOS	ENSALADA TOMATE, PEPINO, MANGO Y FRESAS SALSA DULCE	ENS. DULCE ZANAHORIA, LECHUGA, PIÑA, PAPAYA, PASAS Y COCO VINAGRETA DE MANGO	ENS. TOMATE, CEBOLLA,ZANAHORIA, PEPINO EN CUADROS CON SALSA DE TOMATE LIMON Y PIMIENTA	ENSA. DE LECHUGA TOMATE CEBOLLA PEPINO Y LIMON	ENS. FRESCA LECHUGA, PEPINO, RABANO Y CEBOLLA Y ACEITE DE OLIVA
GUARNICION	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	TAJADAS DE MADURO	PAPA EN CASCOS FRITA	PAPA COCIDA	TAJADAS DE PLATANO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	YUCA AL VAPOR
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA
JUGON SIN AZUCAR	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE LULO

	CENA						
	MENU 8	**MENU 9**	**MENU 10**	**MENU 11**	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**
SOPA O CREMA	SOPA DE AJIACO	SOPA DE MINESTRONE	SOPA DE ARROCILLO	SOPA DE VERDURAS	SOPA CABELLO DE ANGEL	SOPA CHORREADA	SOPA DE AVENA
ARROZ	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ BLANCO CON MADURITO	ARROZ BLANCO AL PIMENTON
PROTEINA	FILETE DE POLLO EN SALSA CARBONARA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	CARNE GOULASH EN SALSA NATURAL	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	ALBONDIGAS DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES A LA PLANCHA	SALTEADO DE CARNE DE CERDO CON VERDURAS
LEGUMINOSA	ARVEJAS GUISADAS	BLANQUILLO GUISADO	LENTEJAS GUISADAS	FRIJOL ROJO GUISADO	ARVEJA FRESCA GUISADA	GARBANZOS GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS
VERDURA	VER.SALTEADAS ZUQUINI, ZANAHORIA, PIMENTON, CEBOLLA, MAIZITOS	ACELGA CON FRESA, MANGO, PAPAYA CON LIMON, MIEL, SAL.	ENS. DE ZANAHORIA, REMOLACHA, TOMATE Y CEBOLLA CON PEREJIL	ENS, DULCE LECHUGA, MANGO, PAPAYA, PIÑA CALADA, UVAS PASAS, COCO Y FRESAS EN SALSA DULCE DE FRESA.	ENSALADA DE AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE Y PEREJIL CON LIMON	ENSALADA DE HABICHUELA, ARVEJA, MAIZITOS Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y MAIZITOS CON LIMON
GUARNICION	PAPA AL VAPOR	PURE DE PAPA	YUCA AL VAPOR	PAPAS FRITAS	TAJADA DE MADURO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	YUCA CON PIMENTON
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE FRESA
JUGON SIN AZUCAR	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE TOMATE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO

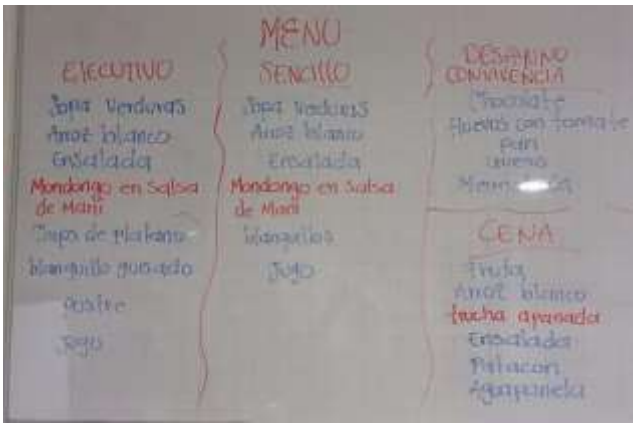
	MENU 15
SOPA O CREMA	CREMA DE AHUYAMA CON PAPA FOSFORITO
ARROZ	ARROZ CON AJONJOLI
PROTEINA	CHULETA DE CERDO
LEGUMINOSA	FRIJOL ROJO GUISADO
VERDURA	ENS. REPOLLO, TOMATE, AGUACATE CEBOLLA MORADA
GUARNICION	PATACON
JUGO DE FRUTA	JUGO DE MANGO
JUGO DE FRUTA	JUGO DE GUAYABA

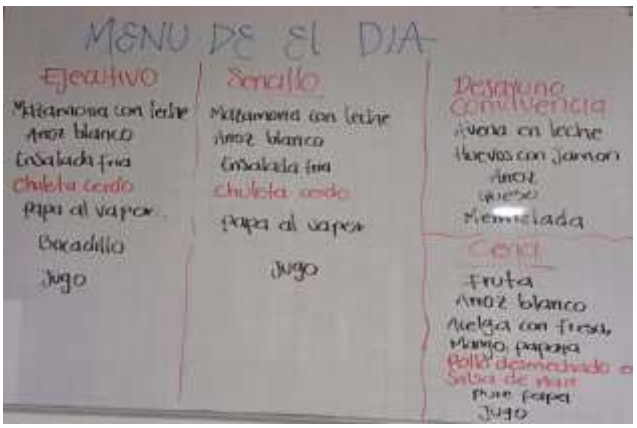
ELABORADOS POR:

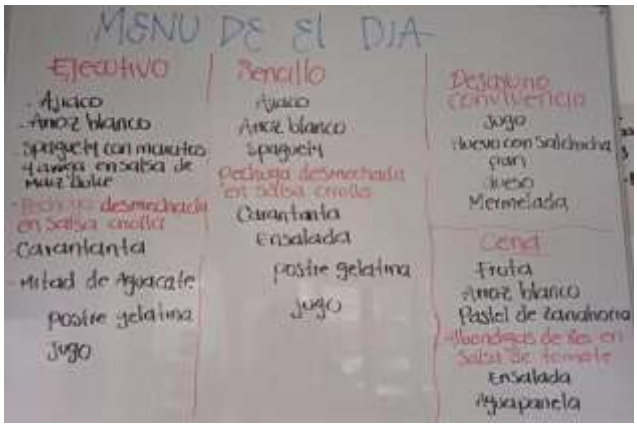


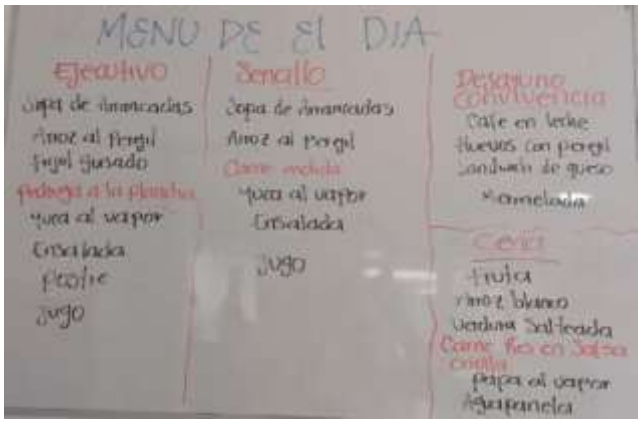
Karol Diviana Rubiano Mora
Nutricionista
MD. 07531

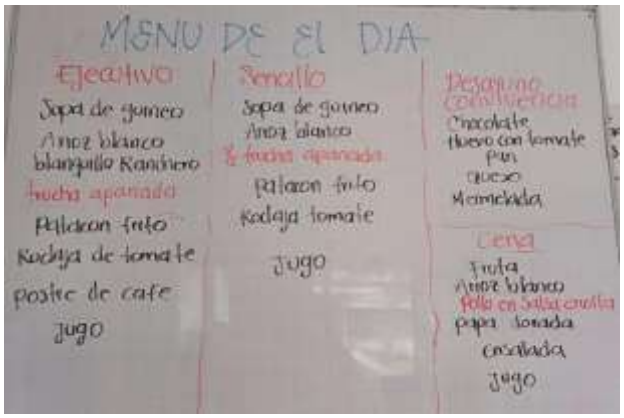
REGISTRO FOTOGRAFICO PUBLICACION MENU FEBRERO DE 2025

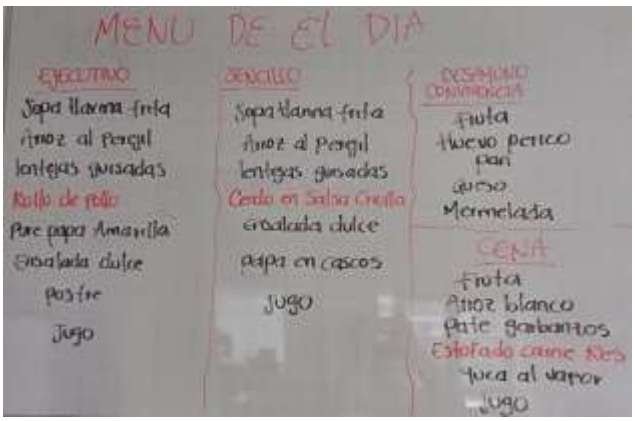












FOTOS ENTREGA ALIMENTACION CENTRO DE CONVIVENCIA MES DE FEBRERO DE 2025













servinariño

CONTROL DIARIO DE RESIDUOS

CODIGO:	VERSION:	VIGENCIA:
RPA-18	3	4 de mayo de 2023

LUGAR DE GENERACION:

MES: Febrero / 2023

DIA	RESIDUOS SOLIDOS						PESO TOTAL RESIDUOS	RESPONSABLE
	RESIDUOS ORGANICOS	PESO	RESIDUOS NO APROVECHABLES	PESO	RESIDUOS APROVECHABLES (PLASTICO, CARTÓN, VIDRIO)	PESO		
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7		4 kg		4 kg		4 kg.	12 kg	Angela.
8								
9								
10								
11		20kg		15kg		15kg		Diana, Wilmer
12		20 kg		18kg		10kg		Rocio y Angela
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20		20kg		15kg		35kg		Rocio y wilmer
21		10kg		15kg		20kg		Angela y wilmer
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

servinariño

AREA: SENA - AGRO

REGISTRO CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - CONGELACIÓN

CODIGO:	VERSION:	VIGENCIA:
RPA-06	3	21 de enero de 2019

EQUIPO/ALIMENTO: Pulpas. RESPONSABLE:

MES: FEB AÑO: 2025

HORA / Día	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
T°	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm
-13.0																															
-14.0																															
-15.0																															
-16.0																															
-16.2																															
-16.4																															
-16.6																															
-16.8																															
-17.0																															
-17.2																															
-17.4																															
-17.6																															
-17.8																															
-18.0																															
-18.2																															
-18.4																															
-18.6																															
-18.8																															
-19.0																															
-19.2																															
-19.4																															
-19.6																															
-19.8																															
-20.0																															
-20.2																															
-20.4																															
-20.6																															
-20.8																															
-21.0																															
-21.2																															
-21.4																															
-21.6																															
-21.8																															
-22.0																															
-22.2																															
-22.4																															
-22.6																															
-22.8																															
-23.0																															
-24.0																															

Zona de temperatura optima de Congelación

Rango de temperatura: - 15 °C a -25,0 °C

servinariño

REGISTRO CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - REFRIGERACIÓN

CODIGO:	VERSION:	VIGENCIA:
RPA-06	3	21 de enero de 2019

AREA: SENA - AGRO

EQUIPO/ALIMENTO: Proteina

RESPONSABLE:

MES: FEB

AÑO: 2025

HORA

Día	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
T°	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm	am pm
6.5																															
6																															
5.5																															
5																															
4.8																															
4.6																															
4.4																															
4.2																															
4																															
3.8																															
3.6																															
3.4																															
3.2																															
3																															
2.8																															
2.6																															
2.4																															
2.2																															
2																															
1.8																															
1.6																															
1.4																															
1.2																															
1																															
0.8																															
0.6																															
0.4																															
0.2																															
0																															
-0.2																															
-0.4																															
-0.6																															
-0.8																															
-1																															

Zona de temperatura optima de refrigeración

Rango de temperatura: - 1,0 °C - 5,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de refrigeración, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.

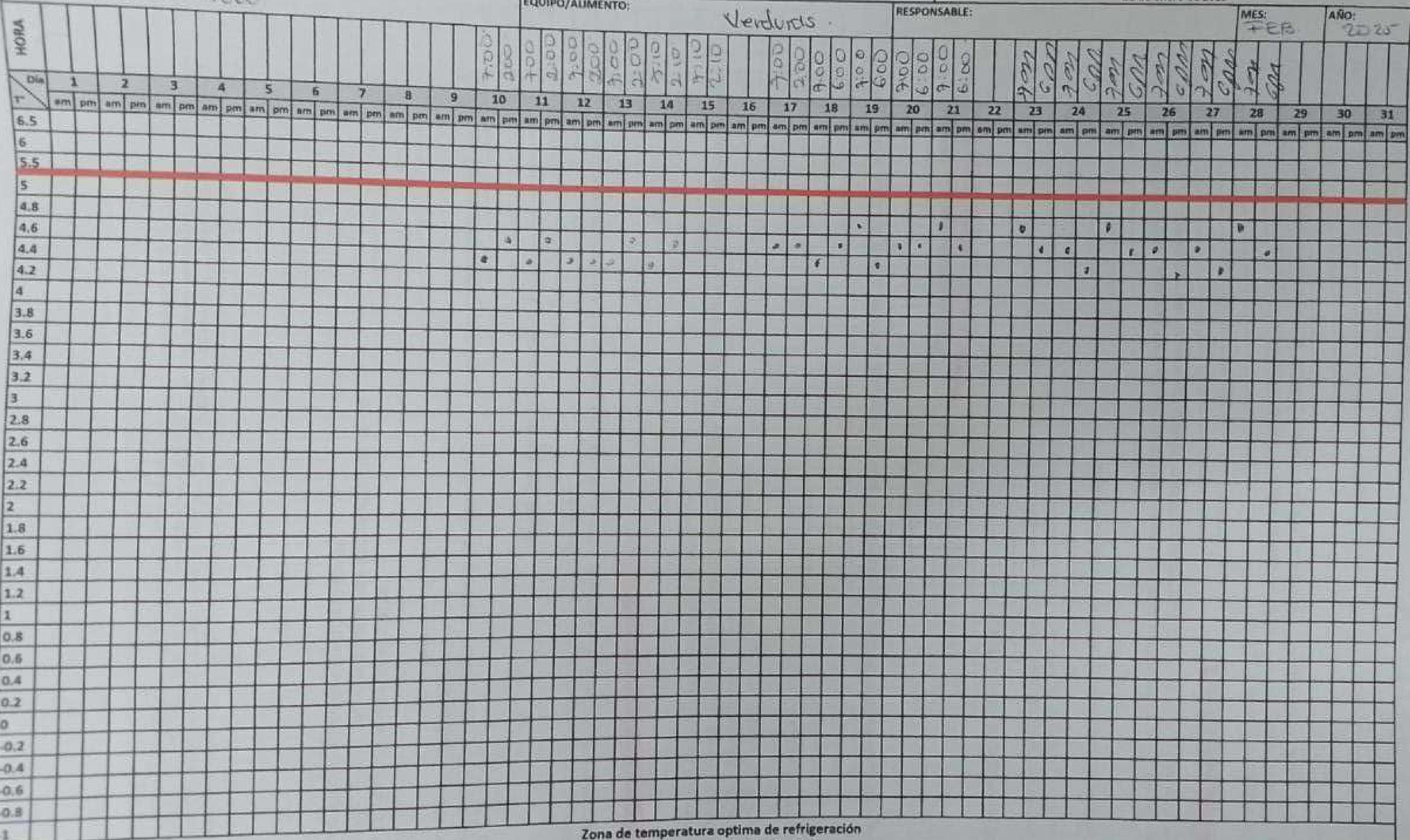
... DIARIO DE TEMPERATURAS - REFRIGERACIÓN Pág 1 d

servinariño

REGISTRO CONTROL DIARIO DE TEMPERATURAS - REFRIGERACIÓN

AREA:	CODIGO:	VERSION:	VIGENCIA:
SENA - AGRO	RPA-06	3	21 de enero de 2019

EQUIPO/ALIMENTO:	RESPONSABLE:	MES:	AÑO:
Verduras.		FEB	2025



Zona de temperatura optima de refrigeración

Rango de temperatura: - 1,0 °C - 5,0 °C

NOTA: En caso de evidenciar que la temperatura del equipo no se encuentra dentro del rango de refrigeración, se deberá reportar a la coordinación de Mantenimiento para realizar los mantenimientos necesarios al equipo.

OCUPSALUD S.S.T S.A.S
Seguridad total e integral en el trabajo

NIT. 901390540-6
Carrera 38 # 20 -37 - Barrio Morasurco, Pasto - Nariño, Colombia
Cel. 314 611 2620 - E-mail. ocupsaludpasto@gmail.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 30.036

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
13 DÍA	01 MES	2024 AÑO	PASTO (NARIÑO, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL INGRESO CON ÉNFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

SERVINARIÑO E.U

Empresa en misión

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Genero	Edad	Documento de Identificación	
RESTREPO RIOS ANGELA MARIA	FEMENINO	28 AÑOS 0 MESES 30 DÍAS	CC (Tipo)	1114734467 (Número)

Fecha de Nacimiento	Celular	Escolaridad	Hemoclasificación	Estado Cívil	Peso (Kg)	Talla (cm)	IMC
17/12/1995	3127994862	SECUNDARIA	O +	SOLTERO(A)	80.00	165.00	29.38 - SOBREPESO

Cargo
CAJEROY AUXILIAR DE PRODUCCION

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Observaciones: *NO APLICA*

N/A	NO SE EVALUARÓN REQUISITOS DE SALUD (Alturas, Espacios Confinados, Manipular Alimentos)

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL	✓	COPROLÓGICO	✓
CARNET Y CERTIFICADO DE ALIMENTOS	✓	ANEXO EXAMEN OSTEOMUSCULAR	✓
KOH DE UÑAS	✓	FROTIS DE GARGANTA	✓
SEROLOGÍA VDRL	✓	HEMOCLASIFICACION	✓

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
EXAMEN VISUAL DE CONTROL EN UN AÑO	PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA HACER USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICIÓN DE RIESGO SE RECOMIENDA REALIZAR CAPACITACIONES PARA MANTENER Y MEJORAR HIGIENE POSTURAL SE ACONSEJA CAMBIAR DE POSICIÓN A LO LARGO DE LA JORNADA LABORAL EN SEDESTACIÓN / BIPEDESTACIÓN PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL	SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS CAMBIAR DE POSICIÓN DURANTE LA JORNADA, REALIZANDO MOVIMIENTOS DINÁMICOS FRECUENTES DE LOS PIES Y PIERNAS ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

* RECOMENDACIONES EMPRESAS

- MANTENER LAS ACTIVIDADES DE CAPACITACIÓN PERMANENTES DEL PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS PROPIOS DE LA OCUPACIÓN.
- VERIFICAR DE MANERA SISTEMÁTICA EL USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL REQUERIDOS PARA LA REALIZACIÓN SEGURA DE LAS TAREAS PROPIAS DE LA OCUPACIÓN.
- REALIZAR ENTRENAMIENTOS PERIÓDICOS SOBRE EL ADECUADO USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL QUE LA EMPRESA LE SUMINISTRA AL TRABAJADOR PARA EL DESEMPEÑO SEGURO DE SU TRABAJO.
- PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados entes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico



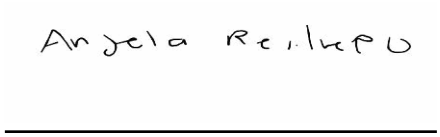
Firma:

Nombre: SALAS GOMEZ LUSBY ADRIANA

R. M.: 5201659/2007 **L.S.O.:** 3377

Código de Seguridad
R789X1D30036

Aspirante o Trabajador



Firma:

Nombre: RESTREPO RIOS ANGELA MARIA

CC: 1114734467

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DE EMPRESA	
Empresa contratante: Summar temporales s.a.s.	**Empresa en misión:** Servinariño

INFORMACIÓN DEL USUARIO				
	**Nombres y Apellidos:** Diana Lisseth Otaya Martinez		**N° identificación:** CC - 1085253575	
	Sexo: Femenino	**Edad:** 38	**Fecha de nacimiento:** 1985-07-07	
	Lugar de nacimiento: Pasto -Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
	Dirección: Mza 17 Casa 1		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3117150682
	Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Ninguno
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 3	**IMC:** 23.1	**EPS:** Emssanar	
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere	
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No	

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA		
Cargo: Auxiliar de nutrición	**Fecha de ingreso:** 2023-11-08	**Hora de ingreso:** 07:50
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA		
Tipo de examen realizado: Ingreso	**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos	
Énfasis: Osteomuscular, Manipulación de alimentos		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: Apto para manipular alimentos		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Ninguno		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** No registra
Remisión y controles por su EPS: Ninguno		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Como recomendacion preventiva debe realizar pausas activas, utilizar una adecuada higiene postural y mecánica corporal para realizar las tareas de su ocupación. no presenta sintomas respiratorios activos, se recomienda autocuidado frente a covid 19, utilizar la dotación y los elementos de protección personal. se certifica que el examen medico que se practicó y los resultados de laboratorio estan dentro de lo normal para realizar manipulación de alimentos segun resolucion 2674/2013. cuenta con inmunizacion para sars cov2 tipo pfizer dos dosis, no anexa carnet.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Koh De UÑas, Hemoclasificacion, Serologia 1, Serologia 2		

María Camila Enríquez

MARIA CAMILA ENRIQUEZ HIDALGO
CC 1085311441
TP: 1085311441
LN: LIC. SO. 29812021 ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Diana Otaya

DIANA LISSETH OTAYA MARTINEZ
CC 1085253575

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Durante el examen realizado en reposo no se encontraron hallazgos que le restrinjan realizar actividades de manejo de cargas, adoptar posturas forzadas o movimientos repetitivos.
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
- coprológico: Aprobado
- frotis faringeo: Aprobado
- koh de uñas: Aprobado
Hemoclasificacion: Aprobado
Serologia 1: Aprobado
Serologia 2: Aprobado

CONSIDERACIONES LEGALES
El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.
IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.
La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos.

MARIA CAMILA ENRIQUEZ HIDALGO
CC 1085311441
TP: 1085311441
LN: LIC. SO. 29812021 ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

DIANA LISSETH OTAYA MARTINEZ
CC 1085253575

SALUD OCUPACIONAL DE NARIÑO SONAR SAS

Nit. 900849614 - 1
Dirección: Calle 17 # 29 – 12 Centro
Tel: 7310076 - 7366588 - 3155404983

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO



DATOS DEL PACIENTE

Fecha **26/07/2024 07:56:00** Empresa **SERVINARIÑO**

Temporal **SUMMAR TEMPORALES S.A.S**

Nombre **LUCERO HIDROBO** Edad **45 Años**

Cargo **AUXILIAR DE PRODUCCION** Doc. Identidad **CC 22562496**

SE PRACTICARON LOS SIGUIENTES PARACLÍNICOS

EXAMEN MEDICO LABORAL DE INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR, SEROLOGIA, SEROLOGIA - VDRL, KOH DE UÑAS, FROTIS FARINGEO, COPROLOGICO

CONCEPTO

SIN RESTRICCIÓN PARA EL CARGO EVALUADO
SIN RESTRICCIONES PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RESTRICCIONES LABORALES

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

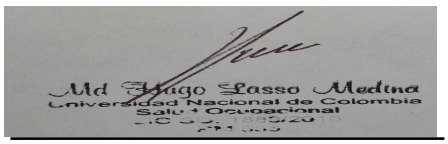
Visual [X] Auditivo [ ] Respiratorio [ ] Cardiovascular [X] Psicosocial [ ] Ergonómico [X] Otros [ ]

REMISIÓN	SI [ ]	NO [X]	ARL	SI [ ]	NO [ ]	EPS	SI [ ]	NO [ ]

CONDUCTA Y/O SUGERENCIAS

Manejo por ARL/EPS		Ocupacionales		Hábitos y estilo de vida	
Control PYP EPS	X	Control periódico ocupacional	X	Dieta	
Remisión EPS		Higiene postural	X	Ejercicio regular	X
Continuar manejo médico		Uso de elementos protecc. personal	X	Dejar hábito fumador	
Remisión ARL		Uso de ayudas ergonómico		Reducir consumo alcohol	
Optometría anual	X	Capacitación trabajo en alturas		Recreación	X
Valoración en EPS		Pausas activas	X	Medidas antiestasis venosos	
Proceso de calificación de origen en EPS		Otro:		Otro:	
Odontología					
Titulación hepatitis					
Otro: AFINAMIENTO PRESION ARTERIAL EN EPS					

ONSENTIMIENTO INFORMADO: Yo Certifico que he sido informado(a) acerca de la naturaleza y propósito de los exámenes ocupacionales y pruebas complementarias que la empresa SONAR SAS realizará, igualmente autorizo para que sean efectuados los paraclínicos correspondientes para dicha valoración ocupacional. Recibí copia de la valoración médica ocupacional. LEY DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES conforme a las disposiciones establecidas en la Ley 1581 de 2012 de protección de datos personales en cualquier momento podrá enviar una comunicación a prqsf@sonarsas.com cancelando la autorizacion de uso de datos personales, de lo contrario se asumirá que estan autorizados.



Dr Hugo Efrain Lasso Medina
Esp. Salud Ocupacional
Lic SO: 1815/2020
Rm: 686

Trabajador: LUCERO HIDROBO
CC: 22562496
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biometrica

SALUD OCUPACIONAL DE NARIÑO SONAR SAS

Nit. 900849614 - 1
Dirección: Calle 17 # 29 – 12 Centro
Tel: 7310076 - 7366588 - 3155404983

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO



DATOS DEL PACIENTE

Fecha **29/07/2024 07:46:00** Empresa **SERVINARIÑO**

Temporal **SUMMAR TEMPORALES S.A.S**

Nombre **ALBA LUCIA EGAS CABRERA** Edad **45 Años**

Cargo **SUPERVISORA DE PRODUCCION** Doc. Identidad **CC 27091288**

SE PRACTICARON LOS SIGUIENTES PARACLÍNICOS

EXAMEN MEDICO LABORAL DE INGRESO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR, SEROLOGIA, SEROLOGIA - VDRL, KOH DE UÑAS, FROTIS FARINGEO, COPROLOGICO

CONCEPTO

SIN RESTRICCIÓN PARA EL CARGO EVALUADO
SIN RESTRICCIONES PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RESTRICCIONES LABORALES

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

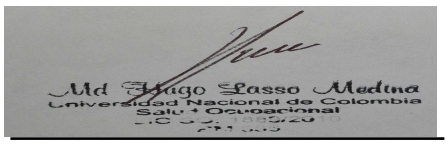
Visual [ ] Auditivo [ ] Respiratorio [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Ergonómico [x] Otros [ ]

REMISIÓN	SI [ ]	NO [X]	ARL	SI [ ]	NO [ ]	EPS	SI [ ]	NO [ ]

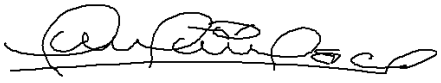
CONDUCTA Y/O SUGERENCIAS

Manejo por ARL/EPS		Ocupacionales		Hábitos y estilo de vida	
Control PYP EPS	X	Control periódico ocupacional	X	Dieta	
Remisión EPS		Higiene postural	X	Ejercicio regular	X
Continuar manejo médico		Uso de elementos protecc. personal	X	Dejar hábito fumador	
Remisión ARL		Uso de ayudas ergonómico		Reducir consumo alcohol	
Optometría anual	X	Capacitación trabajo en alturas		Recreación	X
Valoración en EPS		Pausas activas		Medidas antiestasis venosos	
Proceso de calificación de origen en EPS		Otro:		Otro:	
Odontología					
Titulación hepatitis					
Otro:					

ONSENTIMIENTO INFORMADO: Yo Certifico que he sido informado(a) acerca de la naturaleza y propósito de los exámenes ocupacionales y pruebas complementarias que la empresa SONAR SAS realizará, igualmente autorizo para que sean efectuados los paraclínicos correspondientes para dicha valoración ocupacional. Recibí copia de la valoración médica ocupacional. LEY DE PROTECCION DE DATOS PERSONALES conforme a las disposiciones establecidas en la Ley 1581 de 2012 de protección de datos personales en cualquier momento podrá enviar una comunicación a prqsf@sonarsas.com cancelando la autorizacion de uso de datos personales, de lo contrario se asumirá que estan autorizados.



Dr Hugo Efrain Lasso Medina
Esp. Salud Ocupacional
Lic SO: 1815/2020
Rm: 686



Trabajador: ALBA LUCIA EGAS CABRERA
CC: 27091288
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Captura Biometrica

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DE EMPRESA

Empresa contratante: Summar temporales s.a.s.	**Empresa en misión:** Servinariño

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Marisol Andrea Lopez Caicedo		**N° identificación:** CC - 1085315966	
Sexo: Femenino	**Edad:** 28	**Fecha de nacimiento:** 1994-10-16	
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Mza F Casa 3		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3177416904
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Bachillerato Completo
Hemoclasificación: A+	**Hijos:** 1	**IMC:** 31.2	**EPS:** Emssanar
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: Auxiliar de cocina	**Fecha de ingreso:** 2024-03-03	**Hora de ingreso:** 08:17
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Ingreso		**Examen:** Examen médico ocupacional con énfasis en manipulación de alimentos
Énfasis: Osteomuscular, Manipulación de alimentos		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: Apto para manipular alimentos		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: No registra/No aplica		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** E
Remisión y controles por su EPS: Nutrición y optometría		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Debe reducir el peso, acudir a nutrición y optometría para formulación de corrección visual, procurar su autocuidado utilizar una adecuada higiene postural y mecánica corporal para realizar las tareas de su ocupación. cumplir las normas del sgsst, usar los epp, hacer las pausas activas, mantener hábitos saludables como hacer ejercicio regular, alimentarse sanamente y evitar hábitos como cigarriillo o licor. aplicar buenas practicas de manufactura, lavado de manos e informar de alteraciones de salud que puedan contaminar los alimentos		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Exámenes Realizados: Coprológico, Frotis Faringeo, Koh De Uñas, Serología 1		

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.18402013 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

MARISOL ANDREA LOPEZ CAICEDO
CC 1085315966

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Ninguna limitación funcional, ninguna sintomatología osteomuscular, arcos de movilidad adecuados , fuerza conservada
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
Coprologico: Realizado
Frotis faringeo: Realizado
Koh de uñas: Realizado
Serologia 1: Realizado

CONSIDERACIONES LEGALES
El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.
IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.
La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos.

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.18402013 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

MARISOL ANDREA LOPEZ CAICEDO
CC 1085315966

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: MARISOL ANDREA LOPEZ CAICEDO **DOCUMENTO:** CC 1085315966 **EDAD:** 28 **DIRECCIÓN:** MZA F CASA 3 **CONTACTO:** 3177416904 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **FECHA:** 2024-03-03 08:45:39

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA QUE LA PERSONA EN MENCIÓN SE PRACTICÓ EL EXAMEN FÍSICO Y DE LABORATORIO, DE ACUERDO CON EL DECRETO 3075/97 Y LA RESOLUCIÓN 2674/13, SI ES **APTO** PARA **MANIPULAR ALIMENTOS** CON PERIODO DE VALIDEZ DE UN AÑO.

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.18402013 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

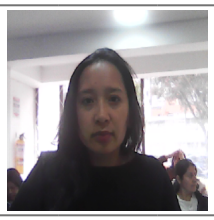
MARISOL ANDREA LOPEZ CAICEDO
CC 1085315966

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

DATOS DE EMPRESA

Empresa contratante: Summar temporales s.a.s.	**Empresa en misión:** Servinariño

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Rocio Delcarmen Mena Chavez		**N° identificación:** CC - 1085284625	
Sexo: Femenino	**Edad:** 33	**Fecha de nacimiento:** 1990-09-14	
Lugar de nacimiento: Pasto		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Cr 42 N35 34		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3177369429
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Profesional Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 1	**IMC:** 25.8	**EPS:** Emssanar
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** Porvenir		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** No refiere	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: Auxiliar de nutricion	**Fecha de ingreso:** 2024-03-11	**Hora de ingreso:** 08:56
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Ingreso	**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos	
Énfasis: Osteomuscular, Manipulación de alimentos		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: Apto para manipular alimentos		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Conservación visual		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** No registra
Remisión y controles por su EPS: Optometría.		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Durante el examen fisico no se encontraron hallazgos que le impidan desempeñar el cargo, se sugiere realizar pausas activas, acudir a valoración por optometría en eps y usar corrección óptica permanente, cumplir normas del sistema de gestion sst, utilizar una adecuada higiene postural y mecánica corporal para realizar las tareas de su ocupación.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Hemoclasificacion, - Koh De UÑas, Serologia 1		

CLAUDIA LUCIA CARDENAS CABEZAS
CC 37084641
TP: 5229422010
LN: LIC. SO. 23902017 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

ROCIO DELCARMEN MENA CHAVEZ
CC 1085284625

AMPM24 SAS
NIT: 900813532
Dirección: Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15
Tel: 7377355 - 3042045021
Pasto - Nariño

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Durante el examen realizado en reposo no se encontraron hallazgos que le restrinjan realizar actividades de manejo de cargas, adoptar posturas forzadas o movimientos repetidos.
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
- coprológico: Aprobado
- frotis faringeo: Aprobado
- hemoclasificacion: Aprobado
- koh de uñas: Aprobado
Serologia 1: Aprobado

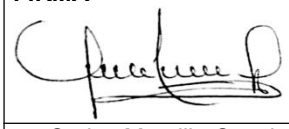
CONSIDERACIONES LEGALES
El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.
IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.
La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos.

CLAUDIA LUCIA CARDENAS CABEZAS
CC 37084641
TP: 5229422010
LN: LIC. SO. 23902017 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

ROCIO DELCARMEN MENA CHAVEZ
CC 1085284625

PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS

COPIA CONTROLADA

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador SIG HSEQ	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
29-05-2017	Actualización documento de acuerdo a las observaciones de profesional INVIMA	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
09-12-2018	Se incluye instructivo de recolección de Residuos Sólidos y Manejo y disposición final de Residuos Peligrosos y RAEES	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
16-10-2019	- Se cambia proveedor de recolección y disposición final de residuos peligrosos, y se deja nota indicando la solicitud del acta de manifiesto de Residuos sólidos a los clientes (Hospitales) - Se incluye nueva normatividad para separación de los residuos sólidos de acuerdo a la resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019	Carlos Morcillo Coordinador SGI
15-04-2023	Se incluye cliente SENA	Carlos Morcillo Coordinador SGI

Contenido

1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACION 4
3. OBJETIVO 5
3.1. OBJETIVO GENERAL 5
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 5
4. ALCANCE 5
5. DEFINICIONES GENERALES 6
6. LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS 8
7. CRITERIOS PARA LA SEPARACIÓN EN LA FUENTE 9

COPIA CONTROLADA

1. INTRODUCCION

Se entiende por residuos sólidos cualquier objeto, material, sustancia o elemento resultante del consumo, o uso de un bien en actividades domiciliarias, industriales, comerciales e institucionales.

Los residuos sólidos y líquidos que se generan en la mayoría de las secciones, hoy en día constituyen una de las principales preocupaciones de salud pública y se considera su control como una política altamente prioritaria dado que presentan riesgos y dificultades especialmente en su manejo, debido a su carácter infeccioso. La clasificación, almacenamiento, tratamiento y destino final de los residuos, conforman una cadena de eventos que deben estar reglamentados y coordinados, de tal manera que ofrezcan el máximo de seguridad, minimizando su capacidad de generar los riesgos. Por tal motivo el manejo de los desechos residuos debe formar parte de un plan de seguridad que consiste en la definición de criterios de precaución que se toman en las áreas de manipulaciones los alimentos y de esta manera cumplir con la resolución 2674 del 2013.

Existen varias guías, normas, resoluciones que permitirán desarrollar un buen programa donde se incluya los procedimientos óptimos para el manejo integrado de residuos, esto teniendo en cuenta la razón social y la actividad que se realice en la empresa, ya que de esto de derivan muchas pautas a tener en cuenta para su construcción, un ejemplo de esto es la clase de basuras, residuos incluyendo objetos o elementos que no tienen uso y que por ende representa un foco de contaminación.

Para el manejo de diferentes tipos de residuos se implementará para la vigencia 2021 los estipulado en la Resolución 2184 del 26 de diciembre de 2019

COPIA CONTROLADA

2. JUSTIFICACION

El área de manipulación de alimentos de la PLANTA DE PRODUCCIÓN y los puntos satélites, SENA, HOSPITAL SAN JOSE DE TUQUERRES, CORPOSALUD, CAFETERÍAS HOSPITAL INFANTIL LOS ANGELES Y HOSPITAL SAN PEDRO, se encuentra bajo la dirección de la empresa SERVINARIÑO E.U., en prestación de su servicio y actividad como lo es la nutrición y alimentación especializada.

Dentro de sus procesos de manipulación, transformación, producción, transporte de alimentos se generan varios tipos de residuos sólidos entre ellos podemos destacar:

- Residuos orgánicos
- Residuos No Aprovechables
- Residuos Aprovechables
- Lavazas
- Otros en menor cantidad (Residuos Peligrosos).

Según los lineamientos de la resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud y protección social, se debe contar con la documentación de un programa que brinde una información completa para realizar el manejo, recolección, clasificación, transporte y disposición final de los residuos sólidos generados.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad vigente la empresa debe contar con los recursos e información necesaria para garantizar que toda la gestión integral del manejo de residuos sólidos sea realizada con eficacia y eficiencia en aras de mantener y preservar un lugar inocuo y apto para el desarrollo de labores de manipulación de alimentos además de un ambiente saludable y placentero para los operarios. Esto permitirá mantener unos estándares altos en calidad y la satisfacción de los clientes.

COPIA CONTROLADA

3. OBJETIVO

3.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos, lineamientos, recomendaciones e instructivos y formatos de registro del programa de manejo y disposición de residuos sólidos, incluidos dentro del plan de saneamiento para las instalaciones del área de manipulación de alimentos en la Planta de producción y puntos satélites de SERVINARIÑO EU.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir los procedimientos para el manejo de los residuos sólidos de las diferentes áreas que conforman las instalaciones de la planta de producción, y puntos satélites correspondiente a la empresa SERVINARIÑO E.U.
- Identificar y clasificar según los tipos de residuos generados, manteniendo un correcto manejo y disposición de los mismos.
- Elaborar un formato de registro que permita llevar un control efectivo sobre el cumplimiento del programa.

4. ALCANCE

Aplica a todas las instalaciones y áreas del punto OPERATIVO Y OFICINAS de la Planta de Producción y puntos satélites del SENA, HOSPITAL SAN JOSE DE TUQUERRES, HOSPITAL SAN PEDRO, CORPOSALUD, CAFETERÍAS y HOSPITAL INFANTIL LOS ÁNGELES que se encuentran bajo la dirección y responsabilidad de la Empresa SERVINARIÑO E.U. donde se generen residuos, basuras, desperdicios en fin cualquier objeto que genere contaminación y peligro para la inocuidad.

COPIA CONTROLADA

5. DEFINICIONES GENERALES

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

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

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

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

RECICLAJE: Consiste en obtener una nueva materia prima o producto, mediante un proceso fisicoquímico o mecánico, a partir de productos y materiales ya en desuso o utilizado. De esta forma, conseguimos alargar el ciclo de vida de un producto, ahorrando materiales y beneficiando al medio ambiente al generar menos residuos. El reciclaje surge no sólo para eliminar residuos, sino para hacer frente al agotamiento de los recursos naturales del planeta.

DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS: Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas

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

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

COPIA CONTROLADA

RESIDUO ORGANICO: conjunto de desechos proveniente de material orgánico, que representan el mayor riesgo y peligro de contaminación para las áreas en contacto directo o indirecto con el alimento.

RESIDUO INORGANICO: Es todo desecho de origen no biológico, es decir, de origen industrial o algún otro proceso no natural, por ejemplo: plástico, papel, cartón, etc.

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

ALMACENAMIENTO: es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos sólidos en recipientes, depósitos, contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final

ALMACENAMIENTO TEMPORAL: Es la acción del generador consistente en deposita segregada y temporalmente sus residuos.

APROVECHAMIENTO: En el marco de la gestión integral de residuos sólidos, aprovechamiento es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, 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, sociales y/o económicos

CENTRO DE RECOLECCION SELECTIVA: son los centros de almacenamiento transitorio, generalmente ubicadas en las instalaciones del generador, en los que una vez realizada la separación en la fuente se almacenan, seleccionan y/o acondicionan para facilitar su aprovechamiento, tratamiento o recolección selectiva

DISPOCISION FINAL DE RESIDUOS: Es el proceso de aislar y confinar los residuos en especial los no aprovechables, en forma definitiva n lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

GENERADORES: persona natural jurídica que produce residuos sólidos derivados de sus actividades. Los generadores se pueden clasificar como: domésticos, multiusuarios, comerciales e industriales.

COPIA CONTROLADA

GESTION INTEGRAL DE RESIDUOS: Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos, el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus característica, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición final.

REUTILIZACION: es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran de procesos adicionales de transformación

REUSO: El reusó pretende aumentar a vida útil de los materiales utilizándolos completamente o dándoles otra función diferente sin realizar procesos de transformación.

6. LINEAMIENTOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS

La gestión integral se lleva a cabo tanto al interior del Servicio de alimentos (Gestión interna) como fuera de ella (gestión externa) y se rige por los principios básicos de bioseguridad, minimización en la generación, cultura de la no basura, precaución y prevención determinadas en la Resolución 2674 del 2013.

Esta gestión comprende el conjunto de actividades relacionadas con la generación, separación, movimiento interno, almacenamiento intermedio y/o central, desactivación, recolección, transporte, tratamiento y/o disposición final.

La gestión externa es el conjunto de operaciones y actividades de la empresa que realiza la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos, dando continuidad a la gestión interna. Como se había mencionado anteriormente, ésta debe ser realizada por una empresa responsable y competente, requisitos que serán verificados por Servinariño e.u.

6.1. Sensibilización, capacitación y entrenamiento al personal de Servinariño.

La capacitación se impartirá a todo el personal generador de residuos, así como a todos los involucrados en la gestión de residuos desde la generación hasta la disposición final. La capacitación debe ser continua y realizada a través de carteleras, charlas, talleres y otros medios de difusión que disponga la empresa Servinariño e.u.

6.2. Segregación en la fuente

La segregación en la fuente es la base fundamental del proceso y consiste en el depósito selectivo inicial de los residuos en cada una de las secciones

COPIA CONTROLADA

generadores, dando comienzo al manejo, tratamiento y disposición cuyo éxito depende de la correcta separación y clasificación en el origen, pues de no ser así los esfuerzos que se realicen en el resto del proceso alterarían los resultados.

7. CRITERIOS PARA LA SEPARACIÓN EN LA FUENTE

La separación en la fuente es una actividad que la realiza Servinariño e.u. de los residuos con el fin de seleccionarlos y almacenarlos en recipientes o contenedores para facilitar su posterior transporte, aprovechamiento, tratamiento o disposición. Esto garantiza la calidad de los residuos aprovechables y facilita su clasificación, por lo que los recipientes o contenedores empleados son claramente diferenciales por color e identificación.

En la figura 1, se muestra la clasificación de los residuos generados en Servinariño e.u., según la GTC 24 del 2009.

Tipo de residuo	Clasificación	Ejemplos
Residuos no peligrosos	Aprovechable	- Cartón y papel (hojas, periódico, carpetas) - Vidrio (Botellas, recipientes)[A] - Plásticos (bolsas, garrafas, envases, tapas) [A] - Residuos metálicos (chatarra, tapas, envases) [A] - Madera (estibas, palos) - Empaques compuestos (cajas de leche, cajas de jugo, vasos y contenedores desechables) [A]
	No aprovechable	- Papel tissue (papel higiénico, paños húmedos, toallas de mano, toallas sanitarias, protectores diarios) - Material de barrido - Materiales de empaque y embalaje sucios.
	Orgánicos Biodegradables	- Residuos de comida. - Cascaras de Frutas y verduras
Residuos peligrosos		A nivel del servicio de alimentación se generan algunos residuos peligrosos: - Pilas, lámparas fluorescentes, aparatos eléctricos y electrónicos. - Residuos con riesgo biosanitario tales como: elementos de curación (gaza, curas, algodón)
[A] Se recomienda que los envases estén enjuagados y secos para garantizar su valorización		

Figura 1. Clasificación de Residuos
Fuente: GTC 24 de 2009

COPIA CONTROLADA

7.1 Residuos no peligrosos: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y el medio ambiente. Se clasifican en:

- **Residuo Aprovechable:** cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor para quien lo genera, pero se puede incorporar nuevamente a un proceso productivo (Decreto 1713 de 2002)

- **Residuo No aprovechable:** todo material o sustancia que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación a un proceso productivo. No tiene ningún valor comercial, por lo tanto requieren disposición final (Decreto 1713 de 2002)

- **Residuo orgánico biodegradable:** son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica.

7.2 Residuos peligrosos: es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas.

8. CODIGO DE COLORES

En cada sección generadora de residuos peligrosos y no peligrosos se ubican recipientes desechables y reutilizables perfectamente identificados, de acuerdo con el código de colores. Todos los recipientes para almacenamiento temporal deben estar rotulados con el nombre de la sección a la que pertenecen.

SERVINARIÑO E.U., establecerá el código de colores según las directrices establecidas en la Resolución 2184 de 2019 para la segregación en la fuente de los residuos sólidos los cuales se dispondrá en cuatro tipos de bolsas: verdes, negro y blanco (Residuos no peligrosos) y rojas (Residuos peligrosos)

COLOR	CLASE DE RESIDUOS	CONTENIDO BASICO	ETIQUETA

COPIA CONTROLADA

Color verde 	NO PELIGROSOS BIODEGRADABLES	RESTOS DE ALIMENTOS (CASCARAS, ALIMENTOS DETERIORADOS, ALIMENTOS PREPARADOS, ETC.)	**ROTULAR CON:** RESIDUOS ORGANICOS 
Color blanco 	NO PELIGROSOS APROVECHABLES	TODA CLASE DE VIDRIO Bolsas de plástico, vasos, garrafas, platos, cubiertos plásticos , recipientes de propileno y polietileno sin contaminar y que no vengan de áreas o zonas con restricción de aislamiento	**ROTULAR CON:** RECICLAJE VIDRIO 
Color negro 	NO PELIGROSOS NO APROVECHABLE	Servilletas, empaques de papel plastificado, barrido, colillas, icopor (Duroport), Desechables, papel carbón, tela	**ROTULAR CON:** NO PELIGROSOS ORDINARIOS Y/O INERTES

COPIA CONTROLADA

	PELIGROSOS INFECCIOSOS BIOSANITARIOS CORTOPUNZANTES	Compuestos por cultivos, mezclas de microorganismos medios de cultivo o cualquier residuo contaminado por sangre o fluidos corporales	**ROTULAR CON:** RIESGO  BIOLOGICO
	QUIMICOS	Resto de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con los mismos	**ROTULAR CON:** RIESGO  QUIMICO
	RESIDUOS NO APROVECHABLES	Aceites Usados de Cocina	**ROTULAR CON:** ACEITES USADOS DE COCINA

COPIA CONTROLADA

9. CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS POR EL ÁREA DE PROCESOS Y ALMACÉN.

9.1 caracterización de residuos por áreas

ÁREA		TIPO DE RESIDUOS
ÁREA DE PROCESOS	AREA CALIENTE	Se genera elementos inorgánicos/no biodegradables como envolturas de los productos empacados.
		Se genera Residuos orgánicos: restos de comida, cascaras (verduras, huevos) resto de carnes.
	ÁREA FRIA (JUGOS Y VERDURAS)	Residuos orgánicos: cascaras (frutas, verduras)
		Se generan elementos Inorgánicos / no biodegradables como envolturas de los productos empacados
	ÁREA DE LAVADO	Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos. Residuos ordinarios como desechables y plásticos sucios
ÁREA DE ALMACÉN		Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados.
		Reciclables: Cartones, latas.
AREA DE OFICINA		Reciclables: Cartones, Hojas, periódico. Thoner, equipos de cómputo, implementos de curación (gazas, algodón etc)
ÁREA DE BAÑOS		Papel tissue (papel higiénico, paños húmedos, toallas de mano, toallas sanitarias, protectores diarios)

9.2 PROCEDIMIENTO PARA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

9.2.1 Área de procesos (caliente, fría y lavado)

Esta área se compone de muchos procesos y procedimientos de manejo de alimentos crudos, preparados, procesados entre otros. Por tal motivo la carga de residuos que en esta área se generan serán de carácter orgánico, por ende los operarios encargados de esta área deberán mantener un control sobre estos residuos, disponiendo de ellos en bolsas plásticas, evitando que estos tengan mezclas liquidas y evitando que algunos residuos que se pueden reciclar se

COPIA CONTROLADA

contaminen, para ellos dispondrán de contenedores identificados por color y rotulados, el punto ecológico deberá estar separado del punto de proceso y el recorrido desde la zona de generación hasta el área de disposición transitoria deberá ser el mínimo.

En el área de lavado, las ollas, menaje y demás utensilios de proceso, contienen un alto contenido de materia orgánica y un grado de alta humedad por la mezcla con agua, el operario encargado de esta área o estos procedimientos deberá verificar la que la trampas de grasa estén en correcto funcionamiento y que los sifones tengan rejilla o malla de protección a fin de garantizar que ningún residuo de este tipo se elimine por los desagües. Una vez terminado el procedimiento de lavado y pasado un tiempo prudente de escurrido, se debe evacuar todos los residuos retenidos en las trampas y disponerlos en bolsas plásticas finalmente amarradas y llevadas a los respectivos contenedores.

Los residuos orgánicos se depositan en bolsa de color verde y ordinarios en la bolsa de color negro ubicados en los recipientes tapados e identificados de cada área (caliente, fría y Lavado). Así mismo, los residuos plásticos y vidrios (botellas, vasos contenedores cubiertos plásticos etc) son depositados en el recipiente de color blanco.

9.2.2 Área de Almacén

Los residuos aprovechables (Cartones, desechables) generados en la recepción de insumos y alimentos, son depositados en los recipientes y bolsas de color blanco.

Alimentos frutas y verduras que se encuentren en estado de descomposición son depositados en el recipiente y bolsa de color verde y los productos vencidos son depositados en los recipientes y bolsas de color negro.

9.2.3 Área de oficina

Los residuos aprovechables (Cartones, hojas, periódico) producto de las actividades documentales de la empresa, son depositados en los recipientes y bolsas de color blanco.

9.2.4 Área de Baños

Los residuos ordinarios no aprovechables (papel higiénico, toallas de mano, toallas sanitarias etc) son depositados en canecas y bolsas de color negro.

COPIA CONTROLADA

9.2.5 Protocolo de bioseguridad por COVID-19

Los Elementos de Protección Personal utilizados para prevención y contención del virus y que ya no se utilicen como: mascarillas, gafas y batas desechables se dispondrán en un recipiente y bolsa de color negro debidamente rotulada ubicada en el área de ingreso a planta de producción y puntos satélites

9.3. FUNCIONES DEL PERSONAL RESPONSABLE

9.3.1 Supervisora y auxiliares de Nutrición.

Son las responsables de establecer los objetivos, a verificación y la disposición de los recursos para el cumplimiento de esta guía.

9.3.2 Manipulador de los residuos.

- Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.
- Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.
- No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
- Mantener los recipientes debidamente tapados.
- No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
- Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
- Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
- Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura de residuos no peligrosos.
- Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.
- Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.

COPIA CONTROLADA

9.4 MATERIALES E IMPLEMENTOS PARA EL MANEJO DE RESIDUOS

9.4.1 Bolsas Plásticas

- Bolsas plásticas de color blanco
- Bolsas plásticas de color verde
- Bolsas plásticas de color negro
- Bolsas plásticas de color rojo

9.4.2 Canecas plásticas

Características:

- Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.
- Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
- Construidos en forma tal que, estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.

9.5 RECOMENDACIONES GENERALES

- El sitio escogido para ubicar los contenedores de almacenamiento para residuos sólidos en el servicio, deberá permitir accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de las basuras.
- Las secciones deben estar libres de materiales o elementos en desuso.
- Se debe evitar la acumulación de residuos en las secciones de trabajo.
- La limpieza y desinfección de los cuartos de almacenamiento de los puntos satélites, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, la realizan personal del Hospital San Pedro y Hospital Infantil, dado que el personal de Auxiliar de nutrición de Servinariño e.u., debe manipular alimentos.

COPIA CONTROLADA

- La limpieza y desinfección del cuarto de acopio temporal de Residuos Sólidos de la planta de Producción la realiza la persona de lavado de menaje al finalizar la jornada para evitar contaminación cruzada con las diferentes áreas, la cantidad de residuos sólidos generados se reportarán en el formato CONTROL DIARIO DE RESIDUOS RPA_18 y la disposición final se realizará con la empresa Metropolitana de Aseo EMAS S.A. E.S.P

9.6 PROCEDIMIENTO PARA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS.

- Utilice la dotación específica para realizar estos procedimientos, como el uso de guantes, gorro, tapabocas, uniforme, overol y/o delantal, nunca realice la recolección de residuos sin el uso de guantes.
- Revise los contenedores de residuos que ya estén llenos para ser evacuados.
- Levante la tapa, retire la bolsa y amarre por la parte superior percatándose de eliminar el aire interior.
- Retire las bolsas previamente cerradas y ubíquelas en la zona de almacenamiento transitorio de residuos, en los contenedores indicados manteniendo la secuencia de disposición de acuerdo a su caracterización.
- Realice una inspección previa a los contenedores, enfocándose en la limpieza interior y exterior, funcionamiento de la tapa y pedal si lo tiene.
- Si se observa presencia de residuos es necesario realizar una limpieza y desinfección, esto permitirá evitar la contaminación, generación de malos olores, detrimento del ambiente. (ver instructivo de limpieza y desinfección de implementos de aseo)
- Si de igual manera observa residuos en la zona con la ayuda de una escoba y recogedor, retire los residuos visibles y disponga de ellos en una bolsa plástica, cierre la bolsa y disponga de ella en la zona de almacenamiento transitoria.
- Una vez los contenedores este limpios y revisados, disponga en ellos bolsas de plástico biodegradable, en lo posible identificadas por color.
- Cierre la tapa y ubique en los puntos ecológicos correspondientes.

9.6 ALMACENAMIENTO TEMPORAL

Las instalaciones de acopio temporal en la Planta de Producción y puntos Satélites, están correctamente identificadas, iluminadas, con buena ventilación y permanecerán en un estado de aseo y orden que faciliten los trabajos que allí se realicen y que eliminen las posibilidades del volcamiento, derrames o presencia de plagas.

COPIA CONTROLADA

Los recursos utilizados deben contar con las características estructurales de resistencia química-física, adecuados para los residuos que allí se almacenen.

9.7. DISPOSICION FINAL

La disposición final y segura de los residuos no solo es la última etapa de la gestión integral de los mismos, sino que además es un componente primordial, debido a que los procesos de aprovechamiento y tratamiento no son 100% eficientes.

Esta última actividad se la realiza de la siguiente manera:

- Planta de producción: es realizada por personal operativo (de prealistamiento), quien se encarga de depositar los residuos sólidos en el acopio temporal y así mismo de la entrega de estos a las entidades competentes como son los residuos no aprovechables y Biodegradables, los residuos aprovechables serán entregados a la empresa recicladora ASORUPAS y los Residuos Peligrosos (hidrocarburos, Aceites Usados de Cocina y Residuos de Aparatos eléctricos y electrónicos) a la empresa SERPRO INGENIERIA S.A.S

- Puntos Satélites: Esta última actividad es realizada por personal del Hospital San Pedro, Hospital San José de Tuquerres, Corposalud y Hospital Infantil Los Ángeles, quienes se encargan de la entrega de los residuos ordinarios-orgánicos y peligrosos a las entidades competentes de su aprovechamiento y tratamiento.

Nota: Servinariño solicitará a los clientes (hospitales) el acta de manifiesto de Recolección de los Residuos peligrosos.

10. PLAN DE CONTINGENCIA

Objetivo General

Proponer acciones de manejo o respuesta a las posibles situaciones de emergencia asociadas al manejo de residuos sólidos.

En la siguiente tabla, se presenta un esquema donde se relacionan las situaciones de riesgo o contingencias, la descripción de sus posibles causas, las acciones de manejo o respuesta sugeridas y el responsable de su ejecución.

COPIA CONTROLADA

CONTINGENCIA	POSIBLES CAUSAS	TIPO DE ACCIÓN	ACCIONES DE MANEJO	RESPONSABLE
Incremento excesivo en la generación de residuos	- Aumento inesperado de usuarios del servicio. - Producción excesiva de alimentos. - Reducción del número de pacientes	Preventivas	- Asegurarse de contar con un # de recipientes de almacenamiento primario que supere la capacidad de almacenamiento estimada continuamente. - En la medida en que sea posible tener conocimiento de eventualidades que repercutan en el incremento o disminución del # de usuarios. - Establecer mecanismos de identificación de patrones de consumo para las diferentes minutas para garantizar una producción más exacta. - Intensificar la frecuencia de recolección.	Coordinador SGI
		Correctivas	- En caso de superar la capacidad del sitio de almacenamiento central solicitar al Hospital San Pedro un servicio especial de recolección.	
Presencia de vectores en el	Frecuencias de limpieza y	Preventivas y	- Incrementar las frecuencias de	Coord. Producción y

COPIA CONTROLADA

sitio de almacenamiento central	fumigación insuficientes	correctivas	limpieza y fumigación de sitios de almacenamiento de residuos	nutrición. Supervisores Coord. SGI

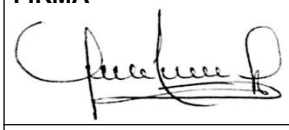
ANEXOS

RPA_18 FORMATO DE REGISTRO DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

COPIA CONTROLADA

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador SIG HSEQ	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
09-12-2017	Ajustes programa teniendo en cuenta las observaciones del INVIMA, se deja un solo documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
11-01-2019	Se incluyen nuevos clientes HOSDENAR y HES. Se incluye procedimiento de L y D de autolavado de hornos y de canastillas (recipientes plásticos)	Carlos Morcillo Subgerencia SIG
02/11/2023	Se actualiza el alcance, marco normativo, Definición de áreas, clasificación de areas, productos utilizados, insumos, almacenamiento de productos químicos	Mateo Portillo Supervisor SGA

COPIA CONTROLADA

CONTENIDO

CONTENIDO 2
1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACIÓN 4
3. OBJETIVOS 4
3.1. OBJETIVO GENERAL 4
3.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 4
4. ALCANCE 4
5. MARCO NORMATIVO 5
6. DEFINICIONES GENERALES 5
7. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS 8
7.1. ¿QUE SE DEBE TENER LIMPIO Y DESINFECTADO? 12
8. GENERALIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 13
8.1. FUNCIONES DEL PROCESO 14
9. MÉTODOS DE LIMPIEZA 14
10. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES 15
11. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) 17
18. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA DESINFECCION 18
19. DESCRIPCION DE LOS POES 21
12. LAVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 39
12.1. Método para lavar y desinfectar frutas, hortalizas y verduras frescas: .40
13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE DISTRIBUCION 41
13.1 DISPOCICIONES GENERALES 41
14. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL 43
15. ELEMENTOS DE ASEO 46
16. ANEXOS 48

1. INTRODUCCION

Según los lineamientos de la resolución 2674 de 2013, del ministerio de salud y protección social, en el capítulo VI dice: Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio alimentos debe tener documentado e implementado un Plan de Saneamiento, el cual incluye un PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

La limpieza describe los procedimientos para remover físicamente el sucio, el polvo, la grasa, y otros contaminantes de las superficies, equipos, utensilios, áreas, etc. Para ello generalmente se utilizan detergentes que eliminan el tipo de sustancia presente y que no dañan la superficie a tratar. Mientras que la desinfección es un proceso que implica la destrucción de microorganismos perjudiciales (formas vegetativas), a través del uso de sustancias químicas o agentes físicos aplicados sobre superficies inertes. Entre los desinfectantes más utilizados podemos citar los alcoholes, los compuestos de amonio cuaternario, y los compuestos clorados.

Todo el personal manipulador debe tener conocimiento del programa y de la normatividad vigente para tener claro los objetivos a cumplir, en el capítulo IV, artículo 20 establece “Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.” Por este motivo se pondrá a disposición de los operarios, todas las herramientas básicas que facilitaran llevar a cabo los deberes estipulados en este mismo documento.

2. JUSTIFICACIÓN

El programa de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado. Según la resolución 2674/2013, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

La OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción inhibición del crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulaba a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente destruyen todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes perecederos. Los desinfectantes se aplican sobre objetos y materiales inanimados, como instrumentos y superficies, para tratar y prevenir la infección

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección ara controla los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en los pacientes de las diferentes Instituciones Públicas, privadas y particulares donde se presta el servicio.

3.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS

- Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.

- Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: Resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

4. ALCANCE

Los procesos y procedimientos descritos en el plan, incluyen las actividades relacionadas con BPM, y saneamiento básico, que debe desarrollar el personal de SERVINARIÑO E.U.., en todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, utensilios, implementos e insumos para la Planta de Producción Planta de Producción y puntos satélites de Hospital San José De Tuquerres, Proinsalud,

Corposalud, Hospital Infantil Los Ángeles, Hospital San Pedro y SENA que se encuentran bajo la dirección y responsabilidad de la Empresa SERVINARIÑO E.U.

5. MARCO NORMATIVO

NORMA	OBJETO
Ley 9 de 1979	Mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

6. DEFINICIONES GENERALES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se incluye las bebidas no alcohólicas y las sustancias conocidas con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en la salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden productos químicos nocivos.

Alimento de riesgo medio para la salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de los mismos.

Alimento de riego bajo para la salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Autoridades sanitarias competentes: Está el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos – INVIMA- y las entidades territoriales de salud que, de acuerdo a la ley ejercen funciones de inspección, vigilancia y control y adoptan la acción de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de los dispuesto en la resolución 2674 del 2013.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se le destina.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento o manipulación de alimentos.

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas, y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, fraccionamiento, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Desinfectante: Es un producto bioquímicamente activo que libera las superficies de la infección por destrucción y muerte de microorganismos indeseables y deja las superficies de los equipos y líneas listas para producir.

Detergentes: Es un producto químico utilizado para realizar la limpieza o lavado, este debe cumplir con ciertas características: no tóxico, excelentes propiedades de enjuague, excelente acción emulsionante de grasas, no corrosivo, capacidad de disolver sólidos, no irritante en piel.

Enjuague: Eliminación de detergentes, agentes químicos y/o otros productos usados en la operaciones de limpieza, higienización.

Humedecimiento. Permite que el agua entre en contacto con las superficies.

Partes por millón (ppm): Corresponde a la cantidad de miligramos o mililitros de una sustancia por kilogramo de producto o litro de solución.

Suciedad. El objetivo de la limpieza es la eliminación de la suciedad, se debe llevar a la naturaleza de esta y a la manera en cómo se adhiere a la superficie que se desea limpiar.

Bactericida: Producto o procedimiento con la propiedad de eliminar bacterias en condiciones definidas.

Agente limpiador; Compuesto químico o sustancia que se emplea por sus propiedades para realizar la limpieza.

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

Superficie limpia: Que está libre de todo tipo de suciedad y olor. Por lo tanto es aquella en la que se ha eliminado todo tipo de suciedad, detergente y desinfectante. No contaminara los alimentos que estén en contacto con ella y no afectara la calidad final del producto. Limpieza no es sinónimo de esterilidad.

Toxico: Aquello que constituye un riesgo para la salud pública cuando ingresa al organismo produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, temporal o permanentemente, y que incluso pueden ocasionar la muerte.

Insumo: Toda sustancia natural o no, que sea adicionada a la base primaria (materia prima) de la formulación de un producto, que puede cambiar sus propiedades físicas, químicas o biológicas.

Emulsificante: Propiedad de los detergentes de formar un compuesto con las grasas, facilitando su remoción de las superficies.

Concentración: Es la medida de una sustancia en una solución en relación de la cantidad de agua adicionada.

Contaminación de los alimentos: Es la presencia en los alimentos, de cualquier elemento extraño (bacterias, metales, polvo, productos químicos u otros tóxicos de diferente índole), volviéndolo inadecuado para el consumo.

Contaminación cruzada: Contaminación que se produce cuando las bacterias de un alimento u objeto son trasladadas indebidamente a otro alimento u objeto que estaba limpio, infectándolo. Generalmente se debe a inadecuadas prácticas del manipulador.

Desinfección – Descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros.

Microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Bacterias: Son organismos vivos, tan pequeños que no son invisibles al ojo humano. Algunos tipos de bacterias, si tienen las condiciones favorables para su multiplicación, pueden causar infecciones alimentarias. Estas son las llamadas “bacterias patógenas”.

Bacterias alterantes: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados al consumo humano, aunque no necesariamente causan infecciones alimentarias

Sustancia peligrosa: es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

7. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS

Se cuenta con una infraestructura acondicionada para el manejo de todos los procesos que involucran la preparación de alimentos especializados. Cabe resaltar que se establece la descripción de áreas comunes en todos los puntos satélites

Las instalaciones específicas cuentan con áreas tales como:

AREA	SERVICIO						
	PLANTA	HILA	FHSP	PROINSALUD	CORPOSALUD	SENA	H. SAN JOSÉ
ÁREA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	X	X	X		X	X	X
ÁREA DE EMPLATADO O EMPAQUE DE ALIMENTOS	X	X	X	X			X
ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMAS	X	X	X			X	X
ÁREA DE LAVADO DE MENAJE, UTENSILIOS Y EQUIPOS.	X	X	X	X	X	X	X
ÁREA DE FRIA.	X	X	X	X		X	X
ÁREA DE ALIMENTACIÓN DE PERSONAL	X	X	X		X		X
ÁREA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ACOPIO TEMPORAL.	X	X	X	X	X	X	X
ÁREA DE LAVADO DE ELEMENTOS DE ASEO	X	X	X		X	X	X
ÁREA DE VESTIER, LOCKERS	X	X	X			X	X
ÁREA DE PREPARACIÓN DE JUGOS, GELATINAS, COMPOTAS, SORBETES, ETC.	X	X	X	X	X	X	X
ÁREA OFICINAS	X	X	X		X	X	X
ÁREA DE BAÑOS	X	X	X		X	X	X

En las instalaciones aptas para la manipulación y preparación de alimentos de la Planta de Producción y Puntos Satélites de Hospital San José De Tuquerres, Proinsalud, Corposalud, Hospital Infantil Los Ángeles, Hospital San Pedro y SENA

CLASIFICACIÓN DE AREAS DE ACUERDO AL RIESGO

Teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las áreas estas son clasificadas en áreas críticas, semicriticas y no críticas, como se muestra a continuación

AREA	PPM EN ASEO RECURRENTE
Críticas	100 ppm
Semicriticas	200 ppm
No críticas	300 ppm

Una vez identificadas las áreas del servicio de alimentación, se realiza la identificación y clasificación de cada una de ellas de acuerdo al nivel del riesgo, como se muestra a continuación.

TIPO DE RIESGO	AREA
Áreas Críticas	Área de baños
	Área de almacenamiento central de residuos sólidos
	Área de lavado de implementos de aseo
Áreas semicriticas	Área caliente – Producción
	Área de lavado de menaje
Áreas No criticas	Área de oficina
	Área de bodega

PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el cuadro mostrado a continuación se enuncian los productos químicos de limpieza y desinfección utilizados dentro del servicio de alimentación y su frecuencia de uso.

NOMBRE	FUNCIÓN	USO	FRECUENCIA	
			CANTIDAD	TIEMPO
Hipoclorito de sodio 5.25%	Desinfectante	Techos, paredes, mesones, equipos y utensilios, implementos de aseo, contenedores de residuos.	20 L	1 MES
Jabón en polvo Deterquin	Detergente	Techos, paredes, mesones, equipos y utensilios, implementos de aseo, contenedores de residuos.	5 KG	2 DIAS
Jabón de loza crema	Jabón de loza	Lavado de menaje	3 KG	1 SEMANA
Jabón de manos West	Jabón de manos	Lavado de manos	850 ml	1 SEMANA
Desengrasante	Desengrasante	Menaje	1 Galón	1 MES

Desmanchador	Limpiador de pisos	Pisos	1 Galón	1 MES

Los productos químicos empleados para los procesos de limpieza y desinfección durante las labores productivas están autorizados y cumplen con la legislación y se cuenta con las hojas de seguridad y etiquetas respectivas, estas están archivadas y al alcance de los empleados.

Además, Los productos utilizados deben son aptos para ser usados en la industria alimentaria

De los productos utilizados deberán aportar además la siguiente información:

- Razón social del fabricante
- Nombre social del producto
- Registro sanitario del fabricante o distribuidor de los productos
- Composición, acción, modo de empleo y dosificación

PREPARACIÓN Y DOSIFICACION DE PRODUCTO DE DESINFECCIÓN

INSUMOS

Para realizar la adecuada dosificación de los productos químicos se cuenta con los implementos necesarios que permiten a la persona responsable realizar la correcta medición y preparación del producto químico

Para realizar la correcta dosificación de los productos químicos la persona responsable dispone de los siguientes EPP, que garanticen su seguridad e integridad al realizar la preparación de la dilución correspondiente.

INSUMO		CARACTERISTICA
PROBETA		instrumento volumétrico que consiste en un cilindro graduado, que permite medir un determinado volumen
JERINGA		instrumento volumétrico que consiste, que permite medir volúmenes de pequeñas cantidades

ATOMIZADOR		Recipiente donde se almacena un líquido, que tiene un dispositivo en la parte superior que permite expulsar ese líquido en forma vaporizada
RECIPIENTE PLASTICO		Contenedor útil en los procesos de limpieza, permite el almacenamiento, dilución de soluciones detergentes, desinfectantes, desengrasantes, es muy práctico y muy resistente

DOSIFICACIÓN

En el documento IPA-01 Tabla de limpieza y desinfección, se establecen las concentraciones utilizadas para cada área de acuerdo a sus características y nivel de riesgo de contaminación, así como también las frecuencias.

7.1. ¿QUE SE DEBE TENER LIMPIO Y DESINFECTADO?

Infraestructura: toda la infraestructura deberá estar en las mejores condiciones de higiene, identificando y respetando los protocolos con respecto al tipo de área y superficie. En cada una se incluye paredes, techos, puertas, ventanas, pisos, etc.

Equipos: hace referencia a neveras, estufas, licuadoras, congeladores, contenedores (isotérmicos), mesas, hornos, servidores de alimentos, vehículos de apoyo interno, y todo tipo de equipos que se mantengan en contacto con los alimentos.

Utensilios: se refiere a cubiertos metálicos, platos, bandejas, cuchillos, envases, jarras, organizadores, ollas, sartenes, hervidores, refractarias, tablas de cortar, moldes, especieros, todo objeto que sirva para manipular y coadyuvante en los respectivos procesos.

Los utensilios de limpieza que se utilicen para limpiar y desinfectar se recomienda que sea de tipo descartable (desechable), en caso de utilizar toallas o limpiones de otro material deberá contar con un procedimiento de limpieza y desinfección ya

que puede dejar de cumplir sus funciones y convertirse en un vehículo de bacterias que contaminen todas las superficies en contacto. Se recomienda lavar periódicamente con agua caliente y el detergente líquido adecuado además el uso deberá ser inferior a 15 días.

8. GENERALIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación, se mencionan una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección.

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.

- El jabón (deterquin y detergente) no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado “Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes”.

- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.

- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.

- Una vez que en toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo de toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

- El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.

- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.

- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.

- Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante.

8.1. FUNCIONES DEL PROCESO

- **Coordinador del proceso de producción y Nutrición de SERVINARIÑO EU.**
  - Es responsable de socializar lo que se aplica para la guía de limpieza y desinfección y proporcionar los medios para que se lleve a cabo.
  - Delegar en forma escrita, todo lo relacionado con limpieza y desinfección, especificando área, equipo, método de limpieza, frecuencia, materiales, soluciones, procedimiento y responsables en esta guía.
  - Asignar la persona encargada de limpieza y desinfección tanto para las instalaciones de producción como para las de cada servicio prestado.

- **Coordinadores Administrativo y/o Coordinador de Calidad de SERVINARIÑO EU.**
  - Tiene autoridad para solicitar la colaboración del personal y para ejercer la supervisión y control de los procedimientos de limpieza y desinfección en instalaciones, equipo, ollas, vajilla, menaje y del personal.
  - El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado en los procedimientos establecidos para cada área.

9. MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza se efectúa usando los métodos físicos de forma combinada o separada, además se debe tener en cuenta que el calor es un factor adicional importante en el uso de los métodos físicos y químicos.

Según las circunstancias, podrán emplearse uno o más de los siguientes métodos:

9.1. Método manual.

Se utiliza cuando se requiere eliminar la suciedad, restregando con una solución detergente. Se recomienda remojar en un recipiente aparte con soluciones de detergentes, las piezas desmontables de la maquinaria y los pequeños dispositivos del equipo, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar a restregar.

9.2. Máquinas lavadoras.

Algunos contenedores, equipos, vajilla y/o menaje empleados en la elaboración de productos, pueden lavarse con máquinas. Estas máquinas realizan el proceso de limpieza, además desinfectan mediante el enjuague con agua caliente, una vez concluido el ciclo de limpieza. Con estas máquinas se pueden obtener buenos resultados, siempre que se mantenga su eficacia y eficiencia mediante un mantenimiento regular y adecuado.

10. PREPARACIÓN DE SOLUCIONES

- **Preparación Solución Detergente**

Para realizar los cálculos para la preparación de cualquier detergente al porcentaje requerido o deseado realice el siguiente cálculo:

- $$\boldsymbol{A = \frac{B \times C}{100}}$$

Dónde:

A: volumen en mililitros o peso en gramos de detergente concentrado para la preparación de la solución en dilución con agua.
B: es el porcentaje de la solución que se desea obtener, es decir la concentración que usted requiera o necesite.
C: volumen en mililitros o peso en gramos de solución detergente que se desea preparar.
100: Es una constante.

Ejemplo: ¿cuantos mililitros de detergente concentrado se necesitan para preparar 5 Litros de solución detergente al 2%?

- $$\boldsymbol{A = \frac{2 \times 5000ml}{100}}$$

- $$\boldsymbol{A = 100ml}$$

Respuesta: para preparar 5 Litros de una solución de detergente al 2% se deben adicionar 100ml del detergente.

- **Preparación Dilución Desinfección.**

- A continuación, se presenta el procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes:
- Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar.
- Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, la concentración de desinfectante a utilizar, y la concentración requerida.
- Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado
- Adicionar el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua).

Para determinar la cantidad de desinfectante necesaria se utiliza la siguiente fórmula:

Hipoclorito
c.c. de Desinfect = $\frac{Cd * Vd}{Cc}$

Ejemplo con hipoclorito (referencia de INVIMA):

Se desea preparar una solución al 0.15% (1500 ppm) porque se va a emplear para hacer el procedimiento de desinfección del lavado rutinario de un área crítica.

1) Verifique en la etiqueta del producto hipoclorito de sodio comercial la concentración de este, suponer que en este ejemplo se dispone de hipoclorito de sodio al 5.25% (52500 ppm).

2) Determine la cantidad que necesite preparar de esta dilución. En este ejemplo necesitamos preparar 1 litro a 1500 ppm.

Información que se requiere para hacer los cálculos:

Concentración deseada (Cd) 1500 ppm (o sea que cada 100mL de solución contiene 0.25 gramos de hipoclorito)

Concentración conocida (Cc) 52500 ppm (Solución de hipoclorito de sodio al 5.25%)

Volumen de la solución de la concentración deseada a preparar (Vd) 1000 mL (1 Litro de solución de 1500 ppm)

Entonces debo utilizar la siguiente fórmula para saber que (V?)

Volumen en ml (mililitros) de la solución conocida al 5.25% (52500 ppm) que debe mezclarse con agua desionizada o destilada.

Entonces debo utilizar la siguiente fórmula para saber que Cd x Vd= Cc x V ?:

$$h = \frac{ppm * v}{c * 10} = ml$$

Volumen de hipoclorito (ml) = $\frac{1500 \text{ ppm} * 1000 \text{ lt}}{52500 \text{ ppm}}$

ml de hipoclorito = 20 ml

11. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Una manera eficiente y segura de llevar a cabo las operaciones de saneamiento es mediante la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), que se planifican y desarrollan “a medida”.

11.1. ¿Qué son los POES?

Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de limpieza y sanitización. Se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración. Lo primero es asegurarse que nada quede por fuera de los POES, ya que en toda cocina no existe ningún sector o equipo que no necesite ser limpiado y desinfectado alguna vez.

Debido a que la limpieza y desinfección en una empresa es uno de los papeles más importantes para la inocuidad alimentaria, se considera necesario la implantación en la Industria Alimentaria la elaboración y aplicación de los Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES), para la elaboración de los procedimientos es necesario tomar en cuenta que solo se debe

considerar los procesos de limpieza y desinfección, mismos que deberán ser documentados, aplicados y verificados para que se cumplan dentro de las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U. y se puedan verificar y validar con las autoridades correspondientes. Esto considerando que la limpieza se refiere a la eliminación de suciedad, y suciedad es toda materia orgánica e inorgánica que se encuentra fuera de lugar, por tanto, es importante

considerar que hay algunos tipos de limpieza como la física de partículas visibles y la limpieza química de residuos de olor y sabor. Mientras que la desinfección (o limpieza microbiológica) es el proceso por el cual se destruyen todos los microorganismos patógenos y se reducen los no patógenos, de modo que no puedan afectar a la calidad de los productos de forma negativa.

El POES está dirigido a la introducción de inocuidad alimentaria en las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U., esto considerando que la empresa cuenta con un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, el cual es cumplido cabalmente y verificado frecuentemente por el organismo certificador.

22.2 Objetivos del POES

Implementar Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES) para mejorar la inocuidad de las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U.

22.3 Alcance del POES

Con la implementación de los Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES) se pretende desarrollar los programas de limpieza y desinfección para las áreas de producción y distribución de alimentos de SERVINARIÑO E.U., con el propósito de garantizar la inocuidad en los alimentos y servicios que la empresa ofrece a sus clientes

PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION POR AREA

IMPLEMENTOS DE ASEO

Se establece que todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los alimentos deben limpiarse y desinfectarse frecuentemente para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada.

La utilización de distintos tintes en los implementos de limpieza (azul, verde, rojo) favorece la posibilidad de tener un sistema de limpieza específico, en el que cada color corresponde a un área de limpieza en concreto y a una tarea determinada, lo que garantiza que no se utilice un mismo material para diferentes zonas. Así en el Plan de Limpieza y desinfección deberá determinar en cada zona de diferente riesgo el uso de una bayeta de un color específico de la siguiente manera.

AREAS	COLOR	RIESGO
Área de procesos	Verde	INTERMEDIO
Área de oficinas	Azul	BAJO
Área de baños	Rojo	ALTO

Los utensilios de limpieza deben ser lavados y desinfectados después de su uso. Se colocan en el lugar designado para ellos en cada área.

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUIMICOS

Se cuenta con un área de almacenamiento para los productos químicos, la cual se encuentra señalizada y dispone de las fichas de seguridad de cada uno de los productos químicos empleados.

De igual manera, los productos químicos envasados cuentan con su rotulo correspondiente, el cual contiene la siguiente información



Para el almacenamiento de los implementos de aseo (escoba, trapeador, recogedor), se encuentran almacenados por color y se mantienen suspendidos en el aire, evitando una contaminación cruzada y garantizando la calidad de los procesos

ETAPA	ACCION
PREPARACION	• Preparar superficies y materiales • Retirar todo lo que pueda disminuir la eficacia de las etapas posteriores. • Desenchufar maquinas (por seguridad) • Proteger las zonas de riesgo o peligrosas
PRE-LIMPIEZA	Es la primera fase y en ella se eliminará la suciedad más visible como puede ser grasa pegada, partículas de alimento quemadas, etc. Esta etapa se lleva a cabo raspando las superficies o frotando con cepillo
LIMPIEZA PRINCIPAL	Consiste en la separación de la grasa, suciedad, etc. de las superficies por medio de un detergente y un desengrasante.
ENJUAGADO	Es la eliminación de la grasa disuelta y del detergente empleado.
DESINFECCIÓN	Es la eliminación de las bacterias de las superficies mediante el empleo de desinfectantes (amonios cuaternarios o compuestos clorados)
ACLARADO O ENJUEGUE FINAL	Tiene como objeto la eliminación del desinfectante.
SECADO	Para eliminar los restos de humedad y así dejar la superficie lista para ser usada de nuevo.
	VERIFICACIÓN

18. PROCEDIMIENTO OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Nota: Se debe enfatizar que el Hipoclorito de Sodio al 5.25% se usará de manera habitual como agente desinfectante. No obstante, una vez a la semana se alternará el uso de este producto con el desinfectante West (Amonio Cuaternario). El propósito de esta medida es prevenir que los microorganismos desarrollen resistencia al producto químico y asegurar la adecuada limpieza y desinfección de las superficies. En las tablas adjuntas se especifican las dosis correspondientes para cada producto químico.

SUPERFICIE	TIPO LIMPIEZA	FRECUENCIA	LIMPIEZA	DESINFECCION	INSUMOS	RESPONSABLE
TRAPOS, ESPONJAS, CEPILLOS Y TRAPEADORES	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Humedecer los limpiones, esponjas y traperos (por separado). 3. prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 4. Sumergir en agua con jabón y estregar muy bien cada implemento de aseo 5. Enjuagar con suficiente agua potable hasta que desaparezca la espuma.	6. Desinfectar con solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 7. Enjuagar con suficiente agua y escurrir para ser utilizados	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

COPIA CONTROLADA

PISOS	Rutinaria	Diaria	1.Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Colocar señalización que se está realizando limpieza de pisos 3. Dividir el área en zonas de acuerdo a su nivel de criticidad para minimizar el riesgo de una mala higienización o contaminación cruzada. 4. Utilice los implementos de aseo (escobas, traperos y recogedor) de acuerdo al código de colores. 5. Barra de adentro hacia afuera, moviendo equipos de cocina (estufas, neveras etc.) 6. recoja los residuos de barrido y segréguelos en el recipiente de residuos no aprovechables (color negro) 7. prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 8. Aplique la solución para remover la suciedad. 9. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	10. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 11. Posteriormente se realizará trapeado de los pisos con la solución de Hipoclorito	Paños esponjas Escoba, trapero, recogedor Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

PAREDES Y TECHOS	Profunda	Semanal	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Colocar señalización que se está realizando limpieza de pisos 3. Prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 4. Con cepillo/esponja restriegue hasta remover grasa y suciedad de paredes y techos 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	6. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 7. Aplicar solución de HIPOCLORITO DE SODIO mediante aspersión y paño húmedo 8. Dejar actuar según las indicaciones del fabricante	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

CONTENEDORES DE RESIDUOS	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 4. Con una esponja abrasiva o cepillo restriegue el piso, paredes internas, externas y tapa de la caneca. 5. Enjuague con abundante agua y deje escurrir. 6. Preparar una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 7. Aplicar con un paño la solución desinfectante sobre las superficies de los cestos, exteriores e interiores y sobre las tapas.	8. Enjuagar periódicamente el trapo en solución de HIPOCLORITO DE SODIO 9. Enjuagar las superficies de los cestos con trapo limpio y escurrido. 10. Dejar secar. 11. Disponer en cada contenedor una bolsa del color del recipiente y ubicar en su lugar correspondiente	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Bolsa de residuos	Auxiliares de producción y nutrición

BAÑOS	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal. (Gafas y guantes de caucho para aspersión y lavado de baños), tapabocas, botas de seguridad, guantes de nailon para limpieza). 2. Retire los elementos de aseo que se encuentren en el baño 3. Los desechos presentes en los contenedores de residuos deberán ser llevados al cuarto de almacenamiento temporal de residuos no aprovechables (color negro) 4. Se iniciará realizando el barrido en los pisos de los baños. 5. prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 6. Se procede a realizar aseo con detergente común limpiando lavamanos, divisiones finalizando con los inodoros.	7. Posteriormente se les aplicará a estas áreas producto de desinfección Hipoclorito de sodio 5.25 8. Posteriormente se realizará trapeado de los pisos con hipoclorito 9. Una vez finalice lavado de baños se bañará las manos utilizando el protocolo de la empresa.	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Bolsa de residuos	Auxiliares de producción y nutrición
NEVERAS/REFRIGERADORES/CONGELADORES	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Humedecer con agua 3. Prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 4. Aplicar detergente y limpiar las superficies externas de las neveras y refrigeradores	5. Aplicar solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 6. Enjuagar las superficies con agua 7. Dejar secar	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Bolsa de residuos	Auxiliares de producción y nutrición

	Profunda	Semanal	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Retirar las rejillas y plásticos desmontables del interior del equipo. 3, Utilizar la esponja de fibra para remover la suciedad adherida 4. Humedecer las superficies de la nevera externa e interna con un paño húmedo y con ella remover los residuos sólidos visibles. 5. prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 6. Con ayuda de una esponja de microfibra suave NO METÁLICA, frotar las superficies de la nevera con la solución de detergente. 7. Enjuagar las superficies con trapo rejilla limpio.	8. Preparar la solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 9. Aplique la solución desinfectante a las superficies internas con atomizador y paño limpio. 10. Enjuagar con paño húmedo y dejar Secar las superficies. 11. Remover la suciedad de las rejillas, de los plásticos desmontables y de las superficies exteriores del equipo, con la esponja de fibra y desengrasante. 15. Enjuagar con abundante agua 16. Colocar las rejillas y los plásticos desmontables en su lugar dentro del equipo. 17. Conectar el equipo a la corriente eléctrica y encender	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Retire todos los implementos que se encuentran sobre estos. 3. Retire todos los residuos generados en cada una de las superficies y segregue adecuadamente, residuos no aprovechables (vinyl, servilletas, etc.) en recipiente negro y restos de comida en recipiente verde 4. Aplique la solución detergente con esponja o cepillo según se requiera. 5. Estregue vigorosamente haga énfasis en las grietas, uniones y bordes. 6. Enjuague con abundante agua.	7. Aplique solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) con atomizador, incluyendo bordes. 8. Enjuagar con paño húmedo 9. Deje secar.	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición
ESTUFAS	Rutinaria	Diaria	1. Cierre la llave de gas 2. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 3. Desmonte los quemadores y parrillas 4. Se retira acumulación de grasa con cepillo con uso de desengrasante (Avión) y se dejan al secado **NO LAVAR QUEMADORES** 5. Prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 6. Introduzca la esponja en solución detergente y estregue vigorosamente superficies y orificios hasta retirar los residuos restantes.	8. Aplique solución desinfectante a la estufa con atomizador y deje secar. 9. Desinfecte las piezas con solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) y deje por 10 minutos 10. Con un paño húmedo enjuague	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición

			7. Enjuague con agua.			
MENAJE	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Retire los residuos y segregue adecuadamente los residuos no aprovechables (vinyl, servilletas, etc.) en recipiente negro y restos de comida en recipiente verde 3. Prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 4. Introduzca por separado vajilla, menaje y cubiertos en solución detergente. 5. Estregue vigorosamente con esponja hasta retirar los residuos restantes. 6. Lave con suficiente agua y por separado.	7. Introduzca la vajilla, menaje y cubiertos en solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) durante 10 minutos 8. Retire y deje secar. 9. Ubíquelo en su lugar.	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Contenedor	Auxiliares de producción y nutrición

PUERTAS, VENTANAS, ESTANTERIA DE BODEGA	profunda	semanal	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 3. Con paño limpio aplique la solución detergente sobre las ventanas, puertas y estantería 4. Enjuague con agua y deje escurrir.	5. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 6. Aplicar solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 7. Dejar actuar según las indicaciones del fabricante	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición
CAMPANA EXTRACTORA	Profunda	4 meses	**Pendiente procedimiento por parte de empresa encargada del procedimiento**	N/A	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición

	Rutinaria	semanal	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Con uso de esponja aplique agua y desengrasante (Avión) sobre las paredes internas y externas de la campana 3. Enjuague con agua y deje escurrir.	4. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 5. Aplicar solución de HIPOCLORITO DE SODIO con atomizador y paño húmedo 6. Dejar actuar según las indicaciones del fabricante 7. Enjuagar con paño húmedo.	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición
HORNOS/ MARMITA/ MICROONDAS	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Desconectar el equipo 3. Humedecer con agua 4. Prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 5. Aplicar detergente y limpiar las superficies externas de los hornos, marmitas y microondas	6. Aplicar solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 7. Enjuagar las superficies con agua 8. Dejar secar	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición

	Profunda	2 veces por semana	**HORNO RATIONAL** 1. El horno realiza auto lavado interno **HORNO PRATICA** 1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. A diferencia del horno RATIONAL, se requiere lavado interno manual. 3. Colocar el horno a 90 grados en función de vapor alto 4. Dejar 5 minutos a esa temperatura 5. Abrir puerta y Aplicar desengrasante y agua en las superficies internas de la olla. 6. se deja funcionar 10 min en vapor alto 7. Se retira suciedad con agua limpia 8. de acuerdo al nivel de suciedad se repite el proceso	N/A	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición

LICUADORA	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Desenchufe la licuadora y retire el vaso, las cuchillas y la base. 3. Prepare y aplique la solución con detergente al 5% (agregar 20 g / L de agua) 4. Lave el vaso, las cuchillas y la base con agua y jabón 5. Estregue con esponja removiendo toda la suciedad 6. Enjuague la licuadora con agua, con abundante agua, preferiblemente a presión	1. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 2. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión de manera que cubra toda la superficie del vaso (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante) NO DEJAR EL VASO CON LAS CUCHILLAS EN REMOJO CON SOLUCION DESINFECTANTE 3. Devuelva a su sitio las partes ensamblables como: tapas, cuchillas, etc. 4. Vuelva a conectar a la corriente eléctrica el equipo y revise su correcto funcionamiento	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

OFICINAS	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Se realiza un exhaustivo barrido de pisos en oficinas, pasillos y escaleras. 3. prepare solución de agua con detergente en polvo al 5% (agregar 20 g / L de agua) 4. Posteriormente se procede a limpiar las mesas, sillas de áreas comunes Con solución detergente.	5. posteriormente aplicar solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 6. Se finaliza con el trapeado de los pisos con hipoclorito	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa Atomizador	Auxiliares de producción y nutrición
PROCESADOR DE ALIMENTOS	Rutinaria	Diaria	1. Utilizar los elementos de protección personal tapabocas, botas de seguridad, guantes para limpieza y tapabocas). 2. Desconecte el quipo 3. Retire los discos y cuchillas. 4. Prepare y aplique la solución con detergente al 5% (agregar 20 g / L de agua) 5. Lave todas las partes con agua y jabón 6. Estregue con esponja removiendo toda la suciedad 7. Enjuague con abundante agua, preferiblemente a presión	1. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 2. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión 3. Devuelva a su sitio las partes ensamblables como: cuchillas y discos. 4. Vuelva a conectar a la corriente eléctrica el equipo y revise su correcto funcionamiento	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

TRAMPA DE GRASA			1. Aliste los implementos y soluciones de aseo 2. Retire las partes ensambles tapa y malla atrapa residuos etc. 3. Recoger en una bolsa para residuos, todos los compuestos orgánicos, grasos y todas las sustancias presentes en la malla. 4. Aplicar abundante agua a una temperatura de 40°C para remojar las superficies con residuos grasos. 5. Aplique la solución desengrasante, en las superficies internas, externas y en las partes retirables como tapa y mallas. 6. Restregué con un estropajo de aluminio, removiendo la grasa adherida en todas las superficies. 7. Enjuague con abundante agua, removiendo todos los residuos 8. Verifique que se haya eliminado la mayor cantidad de materia grasa, sino repita el procedimiento desde el numeral 5. 9. Prepare y aplique la solución con detergente alcalino al 2% utilizando una esponja o cepillo 10. Estregue con el cepillo, removiendo la suciedad restante en todas las superficies 11. Enjuague con abundante agua, preferiblemente a presión 12. Verifique que se haya eliminado toda la suciedad, de lo contrario repita el	1. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 2. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión de manera que cubra toda la superficie (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 3. Devuelva a su sitio las partes ensamblables. Como tapas y mallas .	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

			procedimiento desde el numeral 9.			

BAÑO MARIA INDUSTRIAL			1. Aliste los implementos y soluciones de aseo 2. Apague, desconecte el equipo de fuentes eléctricas. 3. Retire el agua depositada en el baño maría 4. Humedecer las superficies del baño maría externa e interna con un paño húmedo y con ella remover los residuos sólidos visibles. 5. en un balde preparar la solución de detergente alcalino al 2% (desturquen). 6. Con ayuda de una esponja de microfibra suave NO METÁLICA, frotar las superficies del Baño maría con la solución de detergente. 7. Con una toalla limpia y abundante agua fría remover la solución de detergente que se encuentra en las superficies de la nevera parte interna y externa. 8. Con una esponja suave frotar las superficies de la estantería.	1. Prepare una solución HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 2. Aplique la solución desinfectante mediante aspersión de manera que cubra toda la superficie (Dejar durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 3. Devuelva a su sitio las partes ensamblables como: tapas etc. 4. Vuelva a conectar a la corriente eléctrica el equipo y revise su correcto funcionamiento.	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

VEHÍCULOS ISOTÉRMICOS DE TRANSPORTE INTERNO DE ALIMENTOS			1. Aliste los implementos y soluciones de limpieza y desinfección. 2. Limpie los vehículos de alimentos de cualquier tipo de residuos de alimentos, deposítelos en una respectiva bolsa. 3. Humedezca las superficies internas y externas, utilice agua potable 4. Prepare y agregue detergente alcalino al 2% y frote con una esponja no abrasiva preferiblemente suave las superficies internas y externas. 5. Enjugue con abundante agua, asegurando que el detergente quede completamente eliminado. Si observa residuos repita el procedimiento desde el numeral 4.	1. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 2. Seque o elimine el exceso de agua con una toalla de cocina completamente limpio y deje abierto el contenedor para que se airee esto ayudara a que los olores no se penetren.	Paños esponjas Limpiones Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable Jeringa	Auxiliares de producción y nutrición

NOTA: las oficinas se asearan a diario a primera hora antes de la llegada del personal administrativo, haciendo limpieza de pisos, escritorios o puestos de trabajo, estanterías o archivadores, desocupando las canecas y realizando aspersión.

12. LAVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Todas las frutas y verduras frescas deben lavarse con agua potable en una pileta previamente lavada y desinfectada. Verificar que al término del lavado estén perfectamente limpias. Para evitar que se deterioren rápidamente, secar las frutas y verduras debido a que cuanto mayor es la humedad más se facilita el desarrollo microbiano. Deben ser desinfectadas con una solución de agua y desinfectante a la concentración recomendada y enjuagadas para remover contaminantes antes de ser cortadas, combinadas con otros ingredientes, cocidas o servidas.



COPIA CONTROLADA

12.1. Método para lavar y desinfectar frutas, hortalizas y verduras frescas:

EQUIPO/ AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
Frutas, hortalizas y Verduras	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad, con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 2. elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. 3. Enjuague con abundante agua se deja escurrir. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos. 4. Sumerja en un recipiente plástico con agua limpia las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. 5. Elimine la parte sucia y/o en mal estado con el cuchillo limpio. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	1. Prepare una solución de HIPOCLORITO DE SODIO (ver Instructivo tabla de dilución desinfectante IPA_01) 2. Sumerja las frutas/verduras y deje actuar por 10 minutos 3. enjuagar con abundante agua POTABLE .	**Diaria**	Tapabocas Guantes Plásticos, Cuchillo Recipiente Plástico Agua Desinfectante	**Auxiliares de producción y nutrición**

COPIA CONTROLADA

13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE DISTRIBUCION

13.1 Disposiciones generales

- Los vehículos deben ser exclusivamente para transporte de alimentos
- Se permitirá transportar alimentos con diferentes riegos para la salud, siempre y cuando estén debidamente envasados impidiendo la contaminación cruzada
- Los recipientes que contengan los alimentos deberán estar diseñados con materiales de grado alimenticio, que faciliten su limpieza y desinfección.
- Los recipientes no deben estar directamente sobre el piso, para ello deberá utilizarse estibas, recipientes o materiales que aíslen los alimentos de cualquier foco de contaminación.
- Los vehículos de transportadores de alimentos deben llevar en su exterior de forma clara y visible la leyenda “TRANSPORTE DE ALIMENTOS”
- Se prohíbe el transporte conjunto de alimentos con materias primas o con sustancias que representen riesgo de contaminación de los alimentos.
- No se permite el transporte de operarios en la bodega de alimentos, solo podrá tener (1-2) acompañantes según las especificaciones del vehículo.
- Revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de garantizar la contaminación y preservar la inocuidad.
- Los vehículos deberán tener impreso físicamente el instructivo de limpieza y desinfección.

COPIA CONTROLADA

Limpieza y desinfección de vehículos de transporte.

EQUIPO/ AREA	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	FRECUENCIA	INSUMOS	RESPONSABLE
Vehículo transportador	1. Aliste los implementos y soluciones de limpieza y desinfección 2. con ayuda de una escoba elimine los residuos visibles presentes como polvo, residuos de alimentos, empaques desechables, materia prima y otros. 3. Recoja y disponga de ellos en una bolsa para residuos orgánicos. 4. Humedezca las superficies con suficiente agua. 5. Prepare una solución con detergente alcalino en polvo (5%) 6. Con ayuda de un cepillo suave o escoba y la solución de detergente frote las superficies internas del vehículo realizando movimientos circulares y llegando hasta el área más estrecha. 7. Enjuague con agua potable preferiblemente a presión a fin de eliminar toda la suciedad y que los residuos de detergente sean removidos por completo. En caso de observarse residuos de suciedad o detergente repita el respectivo procedimiento. 8. Elimine los residuos de agua con ayuda de un paño o toalla limpia.	1. Prepare una solución de HIPOCLORIDO DE SODIO (dilución al 5%) dependiendo de la existencia y disposición de productos. 2. Aplique la solución desinfectante de manera que cubra toda la superficie. 3. Mantenga el contacto sobre las superficies durante 20 minutos mientras actúa el desinfectante. 5. Si el desinfectante utilizado corresponde a HIPOCLORITO DE SODIO se debe llevar un proceso de enjuague con agua potable. 6. Enjuague las superficies utilizando una manguera, preferiblemente a presión. 7. Con ayuda de un paño o toalla limpia se procede a eliminar los residuos de humedad.	**Diaria**	Tapabocas Guantes Detergente Desinfectante Agua potable **Escoba** **Cepillo** **Paños o toallas limpias**	**Conductor**

14. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Características, indicación del uso, almacenamiento y limpieza de Elementos de Protección Personal

Disposiciones según la resolución 2674 del 2013

- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado al proceso o preparación será obligatorio el uso de tapabocas cubriendo la nariz y la boca, debe evaluarse el riesgo alto o medio en salud pública cuando este esté terminado o listo para el consumo y puede estar expuesto a contaminación.
- El calzado debe ser cerrado, de material resistente o impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios sin rupturas o desperfectos y ser cuidados con el mismo cuidado higiénico que las manos. (el uso de guante no exime al operario de la obligación de lavarse la manos)
- Los visitantes deben portar vestimenta adecuadas y cumplir estrictamente con todas las prácticas de higiene (es autonomía de la empresa determinar la dotación para los visitantes)

ELEMENTOS		CARACTERISTICAS ALMACENAMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	REPOSICION
	**UNIFORME ANTIFLUIDO**	Indicación de uso: actividades operativas de SERVINARIÑO E.U. El uniforme debe usarse exclusivamente para desempeñar labores de SERVINARIÑO EU., debe contarse con ropa extra para desplazarse del hogar al trabajo y viceversa. • Uniforme de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza. • Clasificar debidamente la ropa: No mezclar la ropa de la familia o ropa de calle con la del trabajo. • Manipulación adecuada: Si la ropa está muy sucia o presenta manchas debemos dejar en remojo durante una hora (utilizar guantes). • Cuidado especial ante químicos: Utilizar productos de limpieza no tóxicos y abrasivos para las telas y para la salud de la persona. (usar detergente evitar blanqueadores) • Temperatura adecuada: Realizar el planchado es totalmente imprescindible; en lo que respecta a los microorganismos, estos mueren a	Renovación anual. Cambio antes del tiempo establecido, si presenta daño en su textura por exposición a algún agente químico o biológico que ponga en riesgo la salud del trabajador.

COPIA CONTROLADA

		temperaturas de entre 60 y 70 grados. Planchando las prendas y aireándolas, aseguraremos de que haya sido desinfectada.	
	**ZAPATO DE SEGURIDAD, CON CUBRIMIENTO DEL DORSO TOTAL DEL PIE Y CON ANTIDESLIZANTE. EN NINGÚN CASO DEBE USARSE ZAPATO ELABORADO EN TELA.**	Indicación de uso: Trabajo en áreas con pisos irregulares o tareas que impliquen riesgo mecánico por caída de personas. Deben ser de un material resistente, grueso y cubrir completamente el dorso del pie, la suela debe tener características antideslizantes	Por deterioro en las características de la suela antideslizante.
	**DELANTAL DE CAUCHO K 35 O K 16**	Indicación de uso: actividades que impliquen proyección de partículas o fluidos. Limpieza y almacenamiento: Debe almacenarse sin doblarse en un lugar fresco y seco. En ningún caso debe limpiarse con alcohol o sustancias que puedan deteriorar la fibra.	Por deterioro en el material, ruptura de las cintas que ajustan en cuello y cintura.
ELEMENTOS		**CARACTERISTICAS ALMACENAMIENTO Y LIMPIEZA**	**REPOSICION**
	**BOTAS DE CAUCHO MACHA ALTA SIN PUNTERA, CON SUELA ANTIDESLIZANTE BLANCAS**	Indicación de uso: exposición a factor de riesgo biológico y/o mecánico por caída de personas. Limpieza y almacenamiento: Deben mantenerse en un lugar fresco y seco. Elaboradas en PVC, con suela de características antideslizantes.	Por deterioro en las características antideslizantes, o daño en el material.
	**GUANTES DE LÁTEX**	Indicación de uso: exposición a factor de riesgo biológico. Por bioseguridad debe usarse doble par de guantes, es necesario realizarse lavado de manos antes y después de una usar los guantes. Para retirarlos sujételos dos guantes desde la muñeca y llévelos hacia dedos para evitar contacto directo con la piel. Siempre deben ir por encima de la bata o traje a nivel de muñeca. En ningún caso se reutilizan por tanto no	Son desechables, una vez se usan deben desecharse.

		requieren limpieza, ni almacenamiento. Se determinó disponer guantes de diferente color de la siguiente manera: **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores. **Color negro**: Contenedores metálicos, menaje, cubiertos, Limpieza y Desinfección Área de procesos	
	**TAPABOCAS QUIRÚRGICO**	Es un elemento de protección personal y desechable. Protege desde el puente nasal hasta el inicio del cuello (buco-nasal). La mascarilla específica para manejo de paciente con diagnóstico de TBC debe tener las siguientes características: Filtro tipo Referencia 1860/ N95, Resistente a los fluidos. Para usarse en concentraciones que no superen la concentración de 10X. Recomendaciones: *Las mascarillas y los tapabocas, deben estar elaborados en un material con alta eficiencia de filtración, para disminuir la diseminación de gérmenes a través de estos durante la respiración, al hablar y al toser. *Las mascarillas deben tener el grosor y la calidad adecuada. Si el uso de mascarilla o tapabocas está indicado, su colocación debe ser la primera maniobra que se realice para comenzar el procedimiento.(charlas en puesto de trabajo sobre uso adecuado de EPP) Personal de aseo que manipula los residuos hospitalarios en el cuarto de almacenamiento temporal y central deben utilizar respirador con filtro y cartuchos para vapores orgánicos.	Elemento desechable, de eliminación inmediata, al terminar procedimientos
	**Gorro desechable Quirúrgico tipo oruga**	Gorro Oruga Desechable, en tela no tejida con pliegue tipo "Oruga", para uso médico, quirúrgico, industrial, etc. protege al usuario y a los productos de agentes contaminantes e infecciones. Resistente al agua, sangre, sudoración y demás fluidos por lo cual ofrece una barrera contra el riesgo de infecciones. Características Tela no tejida en SMS. 100% polipropileno, trilaminada	Elemento desechable, de eliminación inmediata, al terminar procedimientos

15. ELEMENTOS DE ASEO

ELEMENTOS DE ASEO		CARACTERÍSTICAS	REPOSICIÓN
	**ESCOBA PLASTICA DE CERDAS SUAVES, DURAS**	La escoba es un elemento indispensable en la limpieza ya que ayuda a remover todos los residuos visibles y adheridos a cualquier superficie principalmente en el piso. Se determinó disponer de diferente color de palo de escoba para las áreas de los servicios de alimentos de la siguiente manera: **Color Verde**: Área de procesos **Color Azul:** Área de oficinas **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores.	Una vez este elemento no presente desprendimiento de las cerdas
	**RECOGEDOR PLASTICO**	Este elemento como su nombre lo indica ayuda a recoger todos los residuos removidos, esto facilita su fácil recolección en los contenedores adecuados y su final disposición. Se determinó disponer de diferente color de palo de escoba para las áreas de los servicios de alimentos de la siguiente manera: **Color Verde**: Área de procesos **Color Azul:** Área de oficinas **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores.	Su reposición deberá realizarse cuando presente grietas o rupturas
	**TRAPEADOR DE FIBRAS DE ALGODON**	Este elemento por su capacidad de absorción ayuda en el proceso de limpieza y secado con la remoción de derrames de líquidos, también dentro de sus funciones ayuda a facilitar el contacto de soluciones desinfectantes en superficies como el piso. Se determinó disponer de diferente color de palo de escoba para las áreas de los servicios de alimentos de la siguiente manera: **Color Verde**: Área de procesos **Color Azul:** Área de oficinas **Color Rojo:** Área de baños, cuarto de residuos y exteriores.	Cuando el volumen de la fibras de algodón se desprendan y no faciliten la absorción
	BALDE PLASTICO MATERIAL RESISTENTE	Este conte0nedor es muy útil en los procesos de limpieza ayuda con el almacenamiento de agua, en la dilución de soluciones detergentes, desinfectantes, desengrasantes, es muy práctico y muy resistente a almacenar gua en estado de	Una vez presente grietas o rupturas que impida el almacenamiento de líquidos y

		ebullición	genere derrames
	**Guantes impermeables de caucho**	Guantes de caucho natural, de diferentes colores, tallas y calibres, perfectas para uso doméstico e industrial. Su impermeabilidad protege las manos de irritaciones, quemaduras, infecciones, etc. Su uso especialmente para lavar, disposición de residuos, para desinfección con compuestos clorados, y manipulación de sustancias en descomposición que representen peligro de contaminación y peligro para la salud humana	Su reposición deberá hacerse cuando esté presente rupturas, o perdida de la impermeabilidad

Las herramientas o elementos de aseo deben tener un procedimiento propio para limpieza y desinfección, estos al mantener un contacto directo con todos los residuos son los principales focos de proliferación causantes de la contaminación cruzada, a fin de evitar estos inconvenientes una vez se termine cada una de las actividades de remoción de residuos, aseo e higiene estos deben ser lavados con detergente eliminando los residuos visibles y posteriormente desinfectados destruyendo toda clase de microorganismos que puedan estar en las superficies.

16. ANEXOS

TABLA DE DILUSIÓN PARA DESINFECCIÓN IPA_01

FORMATO DE REGISTRO PARA EL CONTROL DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION RPA_01 Y RPA_02

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 1	6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA Bodega - Adriana.

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM																				
	PM																				
3	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓							Angela K.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓							Lucia	
4	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Angela R.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Angela K.	
5	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Lucia	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Lucia	
6	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓								
7	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓								
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓								
8	AM																				
	PM																				
9	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓								
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓								
10	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Adriana B	
	PM																					Adriana R.	
11	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Adriana B	
	PM																						
12	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Adriana B.	
	PM																						
13	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Adriana B.	
	PM																						
14	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓							Adriana B	
	PM																						
15	AM																						
	PM																						

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01	VERSION: 4	Pág 1 de 2
		VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO 2025 AREA Bodega Adriana

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	AM																				
	PM																				
17	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/												
18	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
19	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
20	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
21	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
22	AM																			Adriana	
	PM																				
23	AM																				
	PM																				
24	AM																				
	PM																				
25	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
26	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
27	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
28	AM			/	/	/	/	/	/					/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/					/	/						
29	AM																			Adriana	
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01	VERSION: 4	Pág 1 de 1
		VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA: Recepcion / oficina / Diana Cuaran

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM																				
	PM																				
3	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Luis.	
	PM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Lucia	
4	AM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Luis	
	PM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Luis	
5	AM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela	
	PM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela	
6	AM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Julio	
	PM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Julio	
7	AM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela	
	PM	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Julian	
8	AM																				
	PM																				
9	AM																				
	PM																				
10	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
11	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
12	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
13	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
14	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 2	6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA Recepcion. Oficina / Diana.

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	AM																			Wilmer Angela Wilmer Wilmer Angela Wilmer Adriana Wilmer Adria. Wilmer Adriana Wilmer Adriana Adriana Adriana Adriana Adriana Adriana Adriana	
	PM																				
17	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
18	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
19	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
20	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
21	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
22	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
23	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
24	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
25	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
26	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
27	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
28	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓				
29	AM			✓																	
	PM			✓																	
30	AM			✓																	
	PM			✓																	
31	AM			✓																	
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servicariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 1	6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA: Menaje

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM																				
	PM																				
3	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela K.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lucia	
4	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lucia	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela K.	
5	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela K.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lucia	
6	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lucia	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela K	
7	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lucia	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lucia	
8	AM																				
	PM																				
9	AM																				
	PM																				
10	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
11	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
12	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
13	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B	
14	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Adriana B.	
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Pág 1 de 2
	CODIGO: RPA-01	VERSION: 4	VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: febrero AÑO: 2025 AREA: Menaje

DIA	BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1																				
2																				
3																				
4																				
5																				
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
18			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
19			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
20			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
21			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
22																				
23			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
24			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana	
25			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Ana	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adela	
26																				
27																				
28			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana B.	
			/	/	/	/	/				/	/	/	/	/	/			Adriana B.	
29																				
30																				
31																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01 | VERSION: 4 | Pág 1 de 1 | VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA Cafetería - Angela.

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM																				
	PM																				
3	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Luna	
4	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Luna	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R.	
5	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Luna	
6	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Luna	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R.	
7	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
8	AM																				
	PM																				
9	AM																				
	PM																				
10	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
11	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
12	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
13	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
14	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 2	6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA Cafeteria. - Angela.

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	AM																				
	PM																				
17	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
18	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
19	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
20	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
21	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			Angela R	
22	AM																				
	PM																				
23	AM																				
	PM																				
24	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓				Wilmer	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓				Yany	
25	AM																				
	PM																				
26	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓				wilmer	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓				wilmer	
27	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓				wilmer	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓				wilmer	
28	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓				wilmer	
	PM			✓	✓	✓															
29	AM																				
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIÓNES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01 | VERSION: 4 | Pág 1 de 1 | VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA: Salon. - Wilmer - Rocio.

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM																				
	PM																				
3	AM		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Angela K.	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Lia	
4	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Angela K	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Angela K.	
5	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Lucia	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Lucia	
6	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Angela K	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓				
7	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓				
8	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓										
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓										
9	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓										
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓										
10	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer Ortiz	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer Ortiz	
11	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer O	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer O	
12	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer Ortiz	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer O	
13	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer O	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer O	
14	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓			Wilmer O	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓				
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIÓNES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 2	6 de Diciembre de 2021

MES: Feb AÑO: 2025 AREA Salon. Wilmer - Rocio

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	AM																				
	PM																				
17	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Wilmer	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Angela	
18	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Wilmer	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Angela	
19	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Angela	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Wilmer	
20	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Rocio	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓				
21	AM																				
	PM																				
22	AM																				
	PM																				
23	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓				
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓				
24	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Wilmer	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
25	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
26	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
27	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
28	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓			Velky	
29	AM																				
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 2	6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA: Area Servido / Manipul - Jimmy

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	AM																				
	PM																				
17	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Manisol lopez	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Manisol lopez	
18	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
19	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					carmen	
20	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
21	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Alexis Caballero	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Adriana	
22	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
23	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Adriana	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Adriana	
24	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Erika	
25	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Alexis Caballero	
	PM				/															Carmen	
26	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
27	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
28	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Carmen	
29	AM																				
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01 | VERSION: 4 | Pág 1 de 1 | VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero | AÑO: 2025 | AREA: Servicio. Marisol Jimmy

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Angela	
	PM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Julia	
3	AM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Angela	
	PM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Julia	
4	AM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Angela	
	PM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Julia	
5	AM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Angela	
	PM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Julia	
6	AM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Angela	
	PM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Julia	
7	AM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Angela	
	PM	/		/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Julia	
8	AM			/	/	-	-	-	-	/	/			/	/					Marisol	
	PM			/	/	/	/	-	/	/	/			/	/					Marisol	
9	AM			/	-	-	/	/	/	/	/			/	/					Marisol	
	PM			/	/	/	-	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
10	AM			/	-	/	/	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
11	AM			/	-	/	/	/	/	/	/			-	-					Marisol lopez	
	PM			/	/	-	-	-	-	/	/			/	/					Marisol lopez	
12	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
13	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
	PM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
14	AM			/	/	/	/	/	/	/	/			/	/					Marisol lopez	
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

servicriño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 2	6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA: Area Caliente Mañana

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	AM																				
	PM																				
17	AM																			Luisa	
	PM																			Adriana	
18	AM																			Carmen	
	PM																			Carmen	
19	AM																			Carmen	
	PM																			Carmen	
20	AM																			Carmen	
	PM																			Carmen	
21	AM			X																Carmen	
	PM																			Carmen	
22	AM																			Carmen	
	PM																			Carmen	
23	AM																			Adriana	
	PM																			Adriana	
24	AM																			Yeny	
	PM																			Carmen	
25	AM																			Wendy	
	PM																			Alexis Abdul	Abuelabuela
26	AM																			Alexis	
	PM																			Alexis	
27	AM																			Carmen	
	PM																			Carmen	
28	AM																			Carmen	
	PM																			Carmen	
29	AM																				
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servicaliño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01 | VERSION: 4 | Pág 1 de 1 | VIGENCIA: 8 de Diciembre de 2021

MES: Febrero | AÑO: 2025 | AREA: Area caliente | Manisol - Jimmy

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM																				
	PM																				
3	AM																			Jucia Angela	
	PM																				
4	AM																			Jucia Angela	
	PM																				
5	AM																			Jucia Angela	
	PM																				
6	AM																			Jucia Angela	
	PM																				
7	AM																			Jucia Angela	
	PM																				
8	AM																				
	PM																				
9	AM																				
	PM																				
10	AM																			Manisol Lopez	
	PM																			Manisol Lopez	
11	AM																			Manisol Lopez	
	PM																			Manisol Lopez	
12	AM																			Manisol Lopez	
	PM																			Manisol Lopez	
13	AM																			Manisol Lopez	
	PM																			Manisol Lopez	
14	AM																			Manisol Lopez	
	PM																			Manisol Lopez	
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 2	6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2023 AREA: Diana C. - Wilmer

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	AM																				
	PM																				
17	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓														
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓				
18	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Wilmer	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela	
19	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Wilmer	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Wilmer	
20	AM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Wilmer	
	PM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Wilmer	
21	AM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Diana	
	PM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Diana	
22	AM																			Diana	
	PM																				
23	AM																				
	PM																				
24	AM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓				
	PM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Wilmer	
25	AM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Diana	
	PM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Diana	
26	AM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Maria	
	PM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Vanesa	
27	AM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela	
	PM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Sheila	
28	AM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Sheila	
	PM		✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓	✓			Sheila	
29	AM																			Sheila	
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01 | VERSION: 4 | Pág 1 de 1 | VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA: baño - vestier - Diana Cuaran - W.

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM																				
	PM																				
3	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Angela R.	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Julia	
4	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Luisa	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Angela R	
5	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Angela R.	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Julia	
6	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Julia	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Angela R	
7	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓				
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓				
8	AM																				
	PM																				
9	AM																				
	PM																				
10	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
11	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
12	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
13	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
14	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓							✓	✓	✓	✓			Diana Cuaran	
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01	VERSION: 4	Pág 1 de 2
MES: febrero	AÑO: 2025	VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

AREA: Cocina

DIA		BATERIAS SANITARIAS L	BATERIAS SANITARIAS D	PISOS L	PISOS D	PAREDES Y TECHOS L	PAREDES Y TECHOS D	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS L	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS D	EQUIPOS L	EQUIPOS D	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS L	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS D	UTENSILIOS Y CONTENEDORES L	UTENSILIOS Y CONTENEDORES D	CONTENEDORES DE BASURA L	CONTENEDORES DE BASURA D	OTROS (frutas, verduras etc) L	OTROS (frutas, verduras etc) D	REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
16	AM																				
	PM																				
17	AM																				
	PM																				
18	AM																				
	PM																				
19	AM																				
	PM																				
20	AM																				
	PM																				
21	AM																				
	PM																				
22	AM																				
	PM																				
23	AM																				
	PM																				
24	AM																				
	PM																				
25	AM																				
	PM																				
26	AM																				
	PM																				
27	AM																				
	PM																				
28	AM																				
	PM																				
29	AM																				
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

REALIZADO POR:
Angie
Angie
Diana C
Rocio
Rocio
Rocio
Rocio
Carmen
Carmen
Rocio
Rocio
Adriana
Adriana
Carmen
Vicky
Julio
Alexa
Alexa
Julio
Julio
Julio
Alexa
Alexa

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO: RPA-01	VERSION: 4	Pág 1 de 1
		VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021

MES: Febrero AÑO: 2025 AREA: Cocina.

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM																				
	PM																				
2	AM			—																	
	PM			—																	
3	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Julia	
4	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Julia	
5	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Julia	
6	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Julia	
7	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Angela.	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓				
8	AM																				
	PM																				
9	AM																				
	PM																				
10	AM			X	✓	✓	—	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	—	—			Jelmmy Cabrera	Jelmmy Cabrera
	PM			✓	—	—	—	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓			Jelmmy cabrera	Jelmmy cabrera
11	AM			✓	✓	—	—	✓	✓	—	✓	—	—	✓	✓	✓	✓			Jelmmy Cabrera	Jelmmy Cabrera
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	—	—	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jelmmy cabrera	Jelmmy cq
12	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jemmy	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jemmy	
13	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jemmy	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jemmy	
14	AM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jemmy	
	PM			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jemmy	
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

servinariño	FORMATO INSPECCIÓN CONTROL DE PLAGAS		Pág. 1 de 1
	CODIGO: RPA-24	VERSION: 1	VIGENCIA: 5 de junio 2017

FECHA: Feb-7-25	29 DE JULIO DE 2024	LUGAR	sena - AGROPECUARIO
RESPONSABLE Lucia Egas	Tania Cuarán	CARGO	supervisor

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS	**SI**	**NO**	**N.A**	
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua.	✓			
Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huevos en los alrededores	✓			
Perímetro contra roedores.	✓			
Las puertas tiene luz inferior menor de 1 cm de alta.		✓		
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	✓			
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos.	✓			
Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros.	✓			
B. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.				
Empalmes de pisos y paredes a media caña	✓			
Paredes interiores lisas libres de ranuras.	✓			
Facilidad de limpieza y desinfección.	✓			
Iluminación suficiente.	✓			
Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	✓			
Desagües con rejillas y a prueba del ingreso de roedores.	✓			
C. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	✓			
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes.	✓			
Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus alrededores.	✓			
D. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad.	✓			
Ausencia de materiales caídos en desuso	✓			
Protección de alimentos contra la contaminación por plagas.	✓			
E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Área independiente y en buen estado de aseo.	✓			
Recipientes tapados y limpios	✓			
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente.	✓			
F. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS				
Conducciones cerradas y limpias	✓			
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla.	✓			
G. HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS.				
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas.	✓			
Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores	✓			
Ausencia de excrementos de roedores, pájaros u otros	✓			
Ausencia de voladores (insectos)	✓			

NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

servinariño	FORMATO INSPECCIÓN CONTROL DE PLAGAS		Pág. 1 de 1
	CODIGO: RPA-24	VERSION: 1	VIGENCIA: 5 de junio 2017

FECHA: Feb 14/25 — 29 DE JULIO DE 2024 — LUGAR: sena - AGROPECUARIO

RESPONSABLE: Lucia Egas — Tania Cuarán — CARGO: supervisor

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS	**SI**	**NO**	**N.A**	
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua.	✓			
Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huevos en los alrededores	✓			
Perímetro contra roedores.	✓			
Las puertas tiene luz inferior menor de 1 cm de alta.		✓		
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	✓			
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos.	✓			
Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros.	✓			
B. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.				
Empalmes de pisos y paredes a media caña	✓			
Paredes interiores lisas libres de ranuras.	✓			
Facilidad de limpieza y desinfección.	✓			
iluminación suficiente.	✓			
Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	✓			
Desagües con rejillas y a prueba del ingreso de roedores.	✓			
C. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	✓			
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes.	✓			
Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus alrededores.	✓			
D. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad.	✓			
Ausencia de materiales caídos en desuso	✓			
Protección de alimentos contra la contaminación por plagas.	✓			
E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Área independiente y en buen estado de aseo.	✓			
Recipientes tapados y limpios	✓			
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente.	✓			
F. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS				
Conducciones cerradas y limpias	✓			
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla.	✓			
G. HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS.				
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas.	✓			
Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores	✓			
Ausencia de excrementos de roedores, pájaros u otros	✓			
Ausencia de voladores (insectos)	✓			

NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

servinariño	FORMATO INSPECCIÓN CONTROL DE PLAGAS		Pág. 1 de 1
	CODIGO: RPA-24	VERSION: 1	VIGENCIA: 5 de junio 2017

FECHA: Feb. 20/25 — 29 DE JULIO DE 2024 — LUGAR: sena - AGROPECUARIO

RESPONSABLE: Lucia Egas — Tania Cuarán — CARGO: supervisor

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
A. ALREDEDORES Y ACCESOS	SI	NO	N.A	
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua.	✓			
Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huevos en los alrededores	✓			
Perímetro contra roedores.	✓			
Las puertas tiene luz inferior menor de 1 cm de alta.		✓		
Los marcos de puertas y ventanas son herméticos	✓			
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos.	✓			
Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros.	✓			
B. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.				
Empalmes de pisos y paredes a media caña	✓			
Paredes interiores lisas libres de ranuras.	✓			
Facilidad de limpieza y desinfección.	✓			
Iluminación suficiente.	✓			
Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	✓			
Desagües con rejillas y a prueba del ingreso de roedores.	✓			
C. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	✓			
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes.	✓			
Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus alrededores.	✓			
D. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad.	✓			
Ausencia de materiales caídos en desuso	✓			
Protección de alimentos contra la contaminación por plagas.	✓			
E. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Área independiente y en buen estado de aseo.	✓			
Recipientes tapados y limpios	✓			
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente.	✓			
F. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS				
Conducciones cerradas y limpias	✓			
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla.	✓			
G. HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS.				
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas.	✓			
Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores	✓			
Ausencia de excrementos de roedores, pájaros u otros	✓			
Ausencia de voladores (insectos)	✓			

NOTA: Este formato se diligenciara semanalmente en todos los puntos de atención de Servinariño.

servinariño

CODIGO: RPA-26	VERSIÓN: 0	VIGENCIA: 1 de diciembre de 2016

FORMATO MONITOREO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

MES FEBRERO / 2018 LUGAR SEDE - AGUA

SUPERVISOR/SUPLENTE Lucia Cano CARGO SUPERVISOR

Dia	TOMA DE MUESTRA				RANGO RESOLUCIÓN 2115/2007 AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO CLORO (0,3 - 2,0), PH (6,5 - 9,0)	VALOR DE CLORO RESIDUAL		
	PUNTOS DE MUESTREO		HORA DE MUESTREO	UBICACIÓN DEL PUNTO DE MUESTREO		Cloro residual Libre (mg/L)	pH	Observaciones
	CD	TA						
1								
2								
3			7:10 am	lavamanos				
4			7:10 am	lava platos		2.0	7.5	ideal
5			7:00 am	lavamanos		1.0	7.5	ideal
6			7:20 am	lava platos		2.0	7.5	ideal
7			7:10 am	lavamanos		1.0	7.0	ideal
8						2.0	7.5	ideal
9								
10			7:10am	lava platos				
11			7:20am	lavamano		2.0	7.5	ideal
12			7:10 am	lavamanos		0.5	7.5	ideal
13			7:00 am	lavamanos		1.0	7.5	ideal
14			7:10 am	lava platos		1.0	7.5	ideal
15						1.0	7.5	ideal
16								
17			7:40 am	lavamanos				
18			7:10 AM	lavamanos		2.0	7.5	ideal
19			7:00 am	lavamano		2.0	7.5	ideal
20			7:00 am	lava plas		2.0	7.5	ideal
21			7:00 am	lava platos		1.0	7.0	ideal
22						1.0	7.5	ideal.
23								
24								
25			7:00 am	lavaplatos				
26			7:00 am	lavaplatos		1.0	7.5	Ideal
27			7:20 am	lavaplato		2.0	7.5	Ideal
28			7:15 am	lavaplato		1.0	7.5	Ideal
29						1.0	7.0	Ideal
30								
31								

Puntos de muestreo:
CD: conexión domiciliaria
TA: Tanque de Almacenamiento

NOTA: Realizar la toma de muestras a diario

INSTRUCCIONES

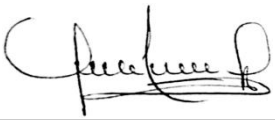
0. Lavado de manos
1. Limpieza y desinfección de Elementos de Protección Personal (EPP)
2. Aplicación de gel antibacterial
3. Llenar ambos tubos hasta donde le indique la marca con la muestra de agua.
4. Añadir 4 gotas de Fenol rojo al tubo de la izquierda y 4 gotas de Ortotolidina rojo al tubo de la derecha.
5. Coloque los tapones en ambos tubos y agite el kit hasta que el agua este perfectamente mezclada.
6. Comparar el color del agua de los tubos con la escala de colores (pH, cloro, Br)

PRECAUCIONES CON EL FENOL Y LA ORTOTOLIDINA

1. En caso de contacto con los ojos, láveselos con agua durante 15 minutos y consulte con un especialista
2. Vestir prendas protectorasy fajas para proteger su piel y sus ojos

PROCEDIMIENTO MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	**FIRMA** 	**FIRMA** 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador SIG HSEQ	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
05-06-2017	Actualización de documento de acuerdo a observaciones de funcionarios INVIMA	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
06-12-2017	Actualización de medidas de prevención y control	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ

COPIA CONTROLADA

CONTENIDO

INTRODUCCION 3

1. JUSTIFICACION 4
2. OBEJTIVOS 5
   2.1. OBJETIVO GENERAL 5
   2.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 5
3. ALCANCE 5
4. DEFINICIONES EN EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 6
5. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CIP) 7
6. MEDIDAS PREVENTIVAS DE LA UNIDAD DE SERVICIO 8
7. CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN .**Error! Bookmark not defined.**
8. ACCIONES CORRECTIVAS 14
9. PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO 13
10. ANEXOS. 15

COPIA CONTROLADA

INTRODUCCION

Según los direccionamientos del capítulo VI, de la resolución 2674 de 2013, todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, distribución y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento, el cual incluye un PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS.

Una plaga es todo organismo que ocasiona, transmite y propaga enfermedades, que come, contamina o inutiliza los alimentos o productos elaborados. Su presencia resulta molesta y desagradable pudiendo deteriorar o dañar el establecimiento o los bienes que en él se encuentran. Muchas plagas son vectores o vehículos de ETAs (Enfermedades transmitidas por alimentos).

Los gérmenes o microorganismos necesitan de diversos medios o vehículos para transportarse (vectores), y es allí donde aparecen las plagas, tales como: cucarachas, moscas, ratones, mosquitos, chinches, pulgas, hormigas, abejas y arañas llevando éstos contaminantes biológicos por el ambiente de trabajo o habitaciones. Estas plagas además de transmitir peligrosas enfermedades, ocasionan molestias, pérdidas económicas por daños en materias primas o productos terminados, picaduras y sensación de abandono y suciedad.

En el desarrollo de las actividades cotidianas dentro de la empresa se crea un hábitat con las condiciones óptimas para la proliferación de 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.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la creación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

COPIA CONTROLADA

1. JUSTIFICACION

En la resolución 2674 del 2013, como requisito exige que el control de plagas debe estar dentro del plan de saneamiento como un programa específico que involucre el concepto de control integral y donde se apliquen diferentes medidas de control radical y de orden preventivo.

Con objeto de preservar la inocuidad, mantener un estándar de calidad y cumplir con los lineamientos expuestos en la resolución 2674 del ministerio de salud y protección social, la empresa SERVINARIÑO E.U. para su planta de producción y sus puntos satélites Hospital San Pedro, Hospital San José de Tuquerres, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Corposalud, Cafeterias y Hospital Infantil Los Ángeles presenta este documento donde se incluye la información necesaria para que se lleven a cabo las acciones que impedirán el ingreso o proliferación de cualquier tipo de plaga que genere peligro contaminación, molestia o mala imagen a la empresa.

COPIA CONTROLADA

2. OBEJTIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que todas las áreas de las instalaciones de SERVINARIÑO E.U., se encuentren libres de plagas, ya que constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de alimentos.

2.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Fortalecer mediante procedimientos de fumigación las áreas que prestan el servicio.
- Desarrollar un control preventivo eficiente que elimine la presencia de plagas al interior de la unidad de servicio.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a la unidad de servicio.

3. ALCANCE

Por medio de la implementación y monitoreo se previene o minimiza la propagación de los vectores y reduce el contacto entre patógenos en todas las áreas de las instalaciones de SERVINARIÑO

COPIA CONTROLADA

4. DEFINICIONES EN EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

- **Artrópodo.** relativo a un tipo de animales invertebrados, caracterizados por esqueleto externo quitinoso, cuerpo dividido en anillos y miembros formados por segmentos móviles gracias a la presencia de articulación, insectos, crustáceos.

- **Desratización.** Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

- **Fumigación.** Método de control químico de plagas.

- **Infección:** Es la presencia de virus, bacterias, richetsias dentro de un determinado cuerpo.

- **Infestación.** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

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

- **Plaga.** Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

- **Plaguicida.** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

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

- **Vector.** Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

- **Zoonosis:** Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

- **Categoría toxicológica:** Para la clasificación de los plaguicidas, se establecen unas categorías, según la toxicidad de sus componentes siendo:

✓ Categoría IA: Extremadamente peligroso

COPIA CONTROLADA

- ✓ Categoría IB: Altamente peligroso.
- ✓ Categoría II: Moderadamente peligroso.
- ✓ Categoría III: Ligeramente peligroso

❖ **CEBOS:** Referido al uso de insecticidas y/o rodenticidas, indica un tipo de formulación en la sustancia se presenta en forma de atrayente alimentario para el animal (plaga), de modo que su efecto tóxico se manifiesta después de ser aquel ingerido.

5. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CIP)



Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria, y además, de ser necesario el diagnóstico de alrededores y linderos, para así conocer las fortalezas y debilidades. Se identificarán los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar. Mediante inspección visual se revisarán periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación.

INSPECCIÓN	DESCRIPCIÓN /HALLAZGO	CONTINGENCIA
- Área de recepción y almacenamiento, preparación y distribución de alimentos	- Excremento y olor a orina de roedores. - Muebles, alimentos y otros elementos roídos. - Crisálidas de cucarachas en piso y equipos. - Ruidos y chillidos durante el día y noche. - Presencia física del animal	- Realizar limpieza y desinfección del área. - Aplicación del método de fumigación por la entidad competente. - Resguardo de los alimentos para seguridad alimentaria. - Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior al área de preparación y servicios de alimentos.

COPIA CONTROLADA

		- Se protegerán todas las aberturas del servicio de alimentos (espacios entre puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. - Tener buena y adecuada iluminación en todas las áreas. - Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del servicio de alimentación , todo el tiempo

5.1. CARACTERIZACIÓN DE LAS ESPECIES

Entre las plagas podemos identificar diversos organismos que pueden alterar las condiciones de la empresa, como las siguientes:

Tabla 1: Plagas presentes en las instalaciones de la empresa de forma controlada.

PLAGAS	CARACTERISTICAS		ÁREAS DE ANIDACIÓN
Cucarachas	Habitan en lugares húmedos y oscuros, generalmente se alimentan de materiales en descomposición, pegamentos, papeles, telas, y dulces entre otros. Las especies adultas pueden vivir de 2 a 3 meses sin alimentos y 1 mes sin tomar agua. Tiene seis patas largas y espinosas que le permiten correr rápido a través de casi cualquier superficie. Las almohadillas especializadas ubicadas en su tarso son usadas para escalar ventanas de vidrio y para caminar sobre paredes y cielos rasos.		Almacén Baños Acopio de Residuos sólidos.

COPIA CONTROLADA

Roedores	De habitad nocturno, se alimentan de noche, especialmente en áreas donde se almacenan alimentos o depositan granos o desperdicios orgánicos. Los ratones pertenecen a la gran familia de los roedores, su periodo de gestación es de 13 días, los ratones al nacer pesan alrededor de 1g, alcanzan la madurez sexual a los 21días, su esperanza de vida está entre los 1,5 y 2 años.		Almacén Acopio de Residuos sólidos.
Zancudo	Se reproducen en aguas contaminadas, los lugares de descanso corresponden a ropa y accesorios colgados, paredes, cielo raso, etc; en general lugares oscuros, fríos y húmedos. Su cuerpo se encuentra dividido, como en todos los insectos, en cabeza, tórax y abdomen. La cabeza es grande y móvil, en ésta se encuentran las antenas; los ojos compuestos, que suelen ocupar gran parte de la cabeza, y el aparato bucal, el cual está adaptado para succionar líquidos. Del tórax salen un par de alas membranosas que utilizan para volar y un par de alas modificadas, que les sirven para el equilibrio durante el vuelo.		Área lavado de menaje Baños
Hormigas	Las hormigas prefieren los alimentos dulces, azucares, jarabes, jugos de frutas, etc. Se caracterizan por sus antenas y por un exoesqueleto que cubre y protege sus cuerpos. Como todo insecto, no poseen pulmones y respiran a través de espiráculos ubicados en sus		Almacén Cafetín

COPIA CONTROLADA

	costados.		
Mosca	Es un animal que está ahí donde hay personas, y para desgracia de estas, es una especie diurna, por lo que realiza sus actividades durante el día, sobre todo en las horas más calientes y secas, que son entre las 2 y las 4 de la tarde. No obstante, puede merodear por la noche si hay suficiente luz artificial.		Área de proceso Área de oficinas Acopio de Residuos Sólidos

6. MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL

El control de plagas se divide en dos líneas de defensa. La primera línea consiste en adoptar medidas que tiene como finalidad restringir el ingreso de las plagas. La segunda línea de defensa contempla el control de las plagas mediante el uso de trampas, el control biológico y la correcta aplicación de los insecticidas.

6.1 PRIMERA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

Una de las medidas a tomar en cuenta para prevenir la aparición de plagas, es la obstrucción del acceso a estos organismos. Por lo tanto, tanto en la empresa, las formas efectivas de control de plagas consisten en cerrar los accesos a las instalaciones y evitar que formen un refugio y obtengas alimentos.

También es útil, como procedimiento de rutina de la empresa, asegurarse de que los empleados estén entrenados para reconocer indicadores de presencia de plagas y sean capaces de informar cuando haya alguna anormalidad.

Debe realizarse un control preventivo, eso incluye inspección visual, tanto para la presencia de plagas (animales, domésticos, insectos, roedores y pájaros) como para evidencia reciente de infestación (excrementos, marcas de mordidas y material de nidos). La supervisión de rutina incluye observaciones en las áreas de proceso, vestieres, baños y almacenamiento.

6.1.1 Limpieza y Desinfección

Se puede afirmar que la higiene y la limpieza son el enemigo número uno de las plagas más comunes. Por lo tanto, es conveniente enfocarse en mantener todo en orden y completamente limpio. En este sentido, cualquier lugar o espacio que esté desordenado o sucio, es posible que aparezcan seres desagradables como las cucarachas, ratas o ratones.

Por lo tanto, entre estas medidas de limpieza, se encuentran las siguientes:

COPIA CONTROLADA

- Mantener la limpieza en las distintas instalaciones de la empresa. Especialmente esto se debe hacer en aquellos lugares en los que se almacenan y manipulan los alimentos, por ejemplo, almacén de productos.

- Almacenar cualquier fuente de alimentos dentro de recipientes. Se deben mantener alejados de las paredes. Por lo tanto, cualquier envase de comida deberá estar sellado por completo, con el fin de evitar el ingreso de plagas.

- Mantener limpios los diferentes espacios de la empresa, esto se debe hacer especialmente, en espacios como los baños, áreas de proceso, almacenamiento y cafetería, de esta forma, evitará el desorden y la suciedad, los cuales son los medios para la aparición de plagas.

En resumen, al tomar en cuenta las medidas fundamentales para controlar plagas, se podrá evitar o eliminar cualquier invasión de cucarachas, ratas, ratones, insectos, entre otros.

Servinariño e.u., implementa el Programa de Limpieza y desinfección Código PPA_15, con el fin de aplicar dichas actividades en las áreas de procesos para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, personal, planta física y en el ambiente donde se realiza el proceso; además de mejorar la atmósfera de trabajo, haciéndola más agradable, y optimizar la calidad de los resultados.

6.1.2 Mantenimiento de Planta Física y Equipos.

La inspección de los exteriores se debe garantizar que los terrenos estén libres de arbustos altos, de acumulación de Residuos sólidos y de otros objetos que faciliten el acercamiento y anidación de plagas. Debe comprender, incluso, la identificación de probables lugares de reposos o formación de nidos de pájaros, que representen fuente de patógenos. Debe tenerse especial cuidado con la aproximación de aves a los extractores de aire, ya que ellas pueden traer microorganismos al interior del edificio. Las mismas también pueden contaminar el agua de lluvia, por lo que debe asegurarse que las canaletas desagüen lejos de las áreas de manipulación y del ingreso de los empleados.

6.1.3 Mejoras en la Infraestructura

La instalación de mallas, cedazo, angeos en ventanas abiertas y puertas. Así mismo, colocación de estas mallas en las diferentes aberturas de ventilación con la finalidad de reducir el problema de acceso de las plagas comunes. De esta forma, podrás evitar el ingreso de insectos, moscas y mosquitos fastidiosos durante el día y la noche.

Realizar las reparaciones que creas convenientes con el propósito de evitar el ingreso de diferentes plagas (roedores, cucarachas, ratas, entre otros) y erradicar los posibles lugares de reproducción

6.1.4 Instalación de Barrera

Mantener tapados y herméticos cualquier agujero, grieta y otros espacios en los que se puedan penetrar fácilmente. De este modo, evitarás que los ratones, ratas, cucarachas otros ingresen al establecimiento.

COPIA CONTROLADA

Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio.

6.1.5 Adecuada Disposición de los Desechos

Guardar cualquier desperdicio o basura en envases herméticos a prueba de plagas. Por lo general, la basura suele ser uno de los entornos que generan la proliferación desmedida de estos desagradables organismos.

Si los residuos no se recogen, almacenan y eliminan debidamente, se transforman en atractivo para roedores y otras plagas. Cualquier derramamiento debe limpiarse lo más rápido posible para prevenir la contaminación cruzada y minimizar el potencial de atracción de roedores y otras plagas.

Las áreas de almacenamiento de residuos exigen tanta atención concerniente a la limpieza y desinfección. Los recipientes usados para la recolección de basura, manejo y almacenamiento de residuos demandan limpieza y desinfección adecuadas para evitar ser un atractivo y oferta fácil de alimentos para las plagas.

Mantener limpias las áreas donde se encuentren las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.

Recoger los residuos de las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.

7.2 SEGUNDA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

La segunda línea de defensa se refiere a la eliminación de las plagas. Una vez que los métodos anteriores han sido puestos en práctica, y han sido sobrepasados, entonces es necesario tener listo un plan de eliminación, con el fin de asegurarse que cualquier plaga que entre pueda ser destruida.

7.1 Métodos de control

Cuando el programa de supervisión de la empresa revela deficiencias relacionadas con la limpieza y desinfección, que pueden representar una amenaza para la proliferación de plagas, es necesario que el establecimiento corrija el problema. La presencia de plagas es una falla que de ser identificada y resuelta. El programa de control de plagas debe ser amplio y basado en la filosofía de manejo integrado

En caso que alguna plaga invada las instalaciones, deberá adoptarse medidas de erradicación, usando alguno de los siguientes tratamientos:

- **Barreras Físicas y Dispositivos Mecánicos**

Además de las acciones de prevención son importantes las medidas de control físico. Este consiste en acciones de exclusión de las plagas en las zonas de elaboración.

El uso de distintos elementos no químicos para la captura de insectos, como por ejemplo las trampas de luz UV o ultrasonido para insectos voladores, las trampas de pegamentos para insectos o roedores y las cortinas de aire, son consideradas acciones físicas. Otro tipo de barreras es el control de malezas en áreas periféricas, domiciliarias o caminos de acceso. Los agujeros de los desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente. Mediante redes metálicas o

COPIA CONTROLADA

mosquiteros, colocadas por ejemplo en las ventajas abiertas, las puertas y aberturas de ventilación, se reducirá el problema de la entrada de plagas. Se prestará atención especial a la actividad de las aves. Se debe evitar que aniden cerca del servicio de alimentación.

- **Control Químico**

El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad o aptitud del alimento. La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Recordar que la inadecuada y/o aplicación de estos productos puede traer aparejados problemas de intoxicaciones. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado por la autoridad competente por la secretaria de salud, la cual entregará la debida certificación del procedimiento, anexando copia de las fichas técnicas de los químicos utilizados, soportes que deben conservarse en los archivos de la empresa.

Procedimiento para ejecutar el control químico

a) Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento.
b) Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar.
c) Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc., utilizados para la prestación del servicio.
d) Proceso de fumigación y seguir las instrucciones del experto.
e) Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico o experto, lavar y desinfectar los equipos, enseres y elementos que pueden estar en contacto con las supervisoras y auxiliares de nutrición, para evitar residuos de insecticida.
f) Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación o del experto.

8. RESPONSABILIDADES

PRIMERA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

Servinariño e.u. realizará inspecciones donde verificará aspectos como son de limpieza y desinfección, orden y aseo, Gestión integral de residuos, almacenamiento e instalaciones locativas entre otros (Ver Formato RPA_24 INSPECCIÓN CONTROL DE PLAGAS).

- **Frecuencia:** semanal

SEGUNDA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

En caso de no cumplir con alguno de estos aspectos se tomará las medidas de segunda línea de defensa contra las plagas para garantizar la efectividad del control de plagas,

COPIA CONTROLADA

actividad que será contratada para solventar este tipo de problemas. En el momento la empresa al servicio del control de plagas es FUMIBICHOS.

- **Frecuencia:** Anual o cuando se detecte.

9. ACCIONES CORRECTIVAS

Generalmente la empresa mencionada debe dejar por escrito las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal (Coordinadores, supervisores y auxiliares).

NOTA: la fumigación se realizará en ausencia del personal de Servinariño.

COPIA CONTROLADA

10. ANEXOS.

FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS QUIMCOS UTILIZADOS

Ficha técnica DRAGNET

Registro Minsalud RGSP 0047 – 96 Solución efectiva para el control de cucarachas, pulgas, hormigas, moscas, zancudos y todo tipo de plagas. Su ingrediente activo es la PERMETRINA. Insecticida con amplio espectro de acción y margen de seguridad, apropiado para uso en hospitales, colegios, restaurantes, hoteles, parques, instalaciones militares, ambientes domésticos, transporte, campañas de salud pública.
PROPIEDADES
Su doble modo de acción por contacto e ingestión aseguran el control de plagas ya sea durante la aplicación o por efecto residual. Su eficacia ha sido comprobada en un amplio espectro de insectos, tanto rastreros como voladores al igual que en arácnidos y ácaros. Su formulación asegura una aplicación libre de manchas u olores desagradables. Su fácil dilución según el equipo de aplicación hace de DRAGNET un excelente controlador de plagas.
AMBIENTE DE ACCION
✓ Control de insectos rastreros ✓ Control de voladores ✓ Control de vectores ✓ Control de adultos trasmisores ✓ Control de impregnación de ropa ✓ Control de insectos
PRECAUCIONES
1. No hacer contacto con las superficies tratadas **2.** Lave con abundante agua y jabón los utensilios de cocina después de la aplicación 3. Abra puertas y ventanas durante y después de la aplicación, el olor no es el que controla las plagas si no el contacto con el producto.
RECOMENDACIONES
Si dentro de las 24 horas siguientes a la aplicación se observa algún síntoma de intoxicación, acuda inmediatamente al hospital o centro de salud más cercano con el certificado donde aparece la descripción dl producto

COPIA CONTROLADA

Ficha técnica MICROSAN

Microsan

Solución desinfectante no tóxica a base de biguanidina polimérica

West

"Microsan" es un desinfectante catiónico de amplio espectro a base de "Biguanidina polimérica" para la total desinfección de equipos, utensilios, planta física y ambientes. Contiene un solvente de alta velocidad de evaporización que permite su aplicación en áreas y procesos donde se requiera una humedad controlada

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Densidad:	0,82 mg/ml
Apariencia:	liquido traslucido incoloro
Olor:	alcohólico

CONTENIDO INGREDIENTE ACTIVO Y COMPOSICION

ACTIVO: polihexametilen biguanidina hidrocloruro (20%) 2000 ppm

ADITIVO: (alcohol**)** excipientes: c.s.p. 100ml

CARACTERISTICAS

- ✓ NO TOXICO
- ✓ NO CORROSIVO
- ✓ SIN AGUA
- ✓ NO IRRITANTE
- ✓ GRAN ESPECTRO DE ACCION
- ✓ RAPIDO
- ✓ NO MANCHA
- ✓ INCOLORO
- ✓ BAJO IMPACT AMBIENTAL

MODO DE USO

- Primero realizar una limpieza adecuada de todas las superficies donde se va aplicar el producto.
- Aplicar tal cual, sin dilución por aspersión sobre el sitio, área o superficie
- No requiere enjuague.
- No es necesario retirar al personal del área para su aplicación

RECOMENDACIONES

Manténgase fuera del alcance de los niños. Si se ingiere, causa daño a la salud, evite el contacto directo con los alimentos, evite el contacto con los ojos, en caso de contacto lave con abundante agua, si la irritación persiste acuda a un médico.

Manténgase en un lugar fresco y bien ventilado, alejado de temperaturas extremas y de los rayos directos del sol, conserve siempre en su recipiente original este producto es inflamable por lo tanto no se debe acercar a las llamas ni se debe almacenar cerca a fuentes de calor.

COPIA CONTROLADA

Ficha técnica RODILON 0,0025



Rodilon Bloque está indicado para utilizarse en el control de roedores plagas

Tipo: Rodenticida
Ingrediente: Difethialone CAS 104653-34-1
Grupo Químico: Benzothiopyranona
Formulación: Cebo en Bloque
Concentración: 0,0025%
Modo de acción: por ingestión
Categoría Toxicológica: CAT IV
Presentación: Bloques de 20g, Bloques de 15 g (bolsas de 1k.) y Bloques de 5g (cubetas de 10 k.)

BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS

- Rodenticida anticoagulante de dosis única listo para usar formulado con un nuevo ingrediente activos no cumarinico.
- Alta palatabilidad y efectividad, un perfecto equilibrio entre una baja concentración de activo (25ppm) y una rica mezcla de granos y saborizantes le hacen un cebo muy palatable y al mismo tiempo muy efectivo
- No causa dolor ni alerta (evita el rechazo al cebo)
- Contiene amargante para prevenir la ingesta humana

RECOMENDACIONES DE USO

Es un rodenticida que por ingestión inhibe la acción de la vitamina K1, reduce la capacidad de coagulación de la sangre y causa hemorragias. Recomendado para uso profesional en la industria y agricultura, producto listo para su uso.
NO causa recelo en el resto de la población, lo que permite que todos sigan consumiendo el producto hasta lograr el control de la plaga.

DOSIS RECOMENDADAS

Rata gris
Rattus norvegicus
Rata negra
Rattus rattus
Rata de campo
Sigmodon hispidus
Raton Domestico
Mus musculus
15 – 30 gr por punto de cebado, Distancia entre puntos cada 10- 20 m, en alta infestación reducir la distancia a la mitad.

Para ratón domestico
15 gr por punto de cebado, distancia entre puntos cada 5m, en infestaciones altas reducir la distancia a la mitad

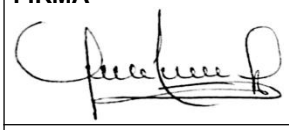
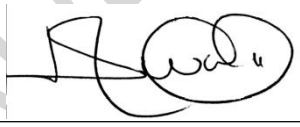
COPIA CONTROLADA

ANEXOS

Formato RPA_24 INSPECCIÓN CONTROL DE PLAGAS

COPIA CONTROLADA

PROCEDIMIENTO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA 	FIRMA 	FIRMA 
Carlos Morcillo Casabón	Diana Maritza Ascencio	Diana Ascencio
Coordinador SIG HSEQ	Gerente	Gerente

CONTROL DE CAMBIOS		
FECHA	**NOVEDAD**	**REALIZADA POR**
10-01-2017	Elaboración del Documento	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
03-05-2017	Actualización documento siguiendo las recomendaciones de los profesionales INVIMA	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
09-12-2017	Se unifica procedimientos de planta de producción, puntos satélites	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
16-01-2018	Se establecen acciones correctivas en caso de que el cloro residual no se encuentre dentro de los parámetros establecidos Resolución 2115 de 2007	Carlos Morcillo Coordinador SIG HSEQ
13-02-2019	Se incluye Procedimiento de Distribución de agua potable para la planta de producción	Carlos Morcillo Coordinador SIG
23-05-2022	Se ajusta frecuencia de toma de muestra de agua para análisis de cloro residual y pH y en los responsables se agrega a Coordinadora de Producción	Carlos Morcillo Coordinador SIG
15-04-2023	Se incluye numeral 7.5. Distribución Agua Potable para cliente SENA	Carlos Morcillo Coordinador SIG

COPIA CONTROLADA

CONTENIDO

- INTRODUCCION 3
- JUSTIFICACION 4
- OBEJTIVOS 5

.1. OBEJTIVO GENERAL 5

.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS 5

- ALCANCE 5
- DEFINICIONES GENERALES 5
- TRATAMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO 7
- DISTRIBUCION DEL AGUA 7
- Manejo de almacenamiento de agua potable 8
- Diseño del tanque de almacenamiento – planta de producción 8
- Capacidad del tanque 9
- Tratamientos realizados de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable – plan de producción. 9
- Controles fisicoquímicos y microbiológicos 10

➢ Técnica de determinación de cloro y ph 10

COPIA CONTROLADA

- **INTRODUCCION**

Según los direccionamientos del capítulo VI, de la resolución 2674 de 2013, todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos debe documentar e implementar un programa de ABASTECIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE que debe estar contenido dentro del plan de saneamiento.

El abastecimiento de agua para el consumo humano puede presentar una serie de riesgos para la salud, problemas derivados de la propia naturaleza del agua y de su capacidad para disolver sustancias químicas.

Es fundamental recordar que el agua es uno de los principales vehículos de contaminación de los alimentos. Por eso es muy importante verificar que el manejo de agua para contacto directo con los alimentos debe ser agua previamente tratada, potabilizada con el fin de reducir la carga microbiana y flora patógena que representa un alto peligro de contaminación y efectos nocivos sobre la salud.

El agua debe de cumplir con ciertas características como organolépticas, como sabor, color y olor. Debe ser purificada de elementos que van disueltos o en suspensión tales como: minerales, bacterias, algas, protozoos, levaduras, mohos, hierro, manganeso, alcalinos, sulfuro, carbohidratos, elementos enturbiadores, materia orgánica etc. El examen microbiológico del agua permite identificar la presencia de bacterias consideradas como indicadores de contaminación y por consiguiente de la mala calidad que impide su consumo.

La empresa SERVINARIÑO E.U. Busca tener documentado un programa que contenga los lineamientos y políticas que garanticen el uso agua previamente tratada para el desarrollo de procesos de producción y manejo de alimentos aptos para el consumo humano. Con altos estándares de calidad que cumplan con la normatividad vigente y las expectativas de los clientes.

COPIA CONTROLADA

- **JUSTIFICACION**

Se implementa este programa porque, el agua es el insumo básico en la preparación de alimentos y puede convertirse en una fuente de contaminación primaria, y en un riesgo para la salud y la vida de las personas cuando no se tienen controles adecuados.

Actualmente en Colombia, la resolución 2115 de 22 de junio de 2007 emanada del Ministerio de la Protección Social, señala las características, instrumentos básicos y frecuencia del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para el consumo humano

Así mismo, con el objetivo de cumplir con los lineamientos de la resolución 2674 del 2013 del ministerio de salud y protección social, el suministro de agua potable para consumo humano y/o utilización en procesos de alimentos para las empresas dedicadas a la manipulación, procesamiento, almacenamiento de alimentos.

COPIA CONTROLADA

- **OBJETIVOS**

.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar las condiciones del agua utilizada para la producción de alimentos, higiene de los trabajadores y labores de limpieza de las áreas de SERVINARIÑO E.U.

.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer las medidas de control para garantizar la potabilidad del agua usada para la preparación de alimentos.

- Establecer un procedimiento que le permita a la unidad de servicio de SERVINARIÑO E.U., contar con el suministro de agua por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Acueducto y Alcantarillado EMPOPASTO S.A E.S.P., o en Tuquerres con la empresa de Servicios Públicos Domiciliarios de Tuquerres E.S.P., no pueda suministrar el servicio.

- **ALCANCE**

Este programa aplica a los procesos que involucran el uso de agua durante la cadena productiva de preparación de alimentos, procesos de limpieza y desinfección que se llevan a cabo en las diferentes áreas del Servicio, la higiene personal y uso sanitario del agua.

- **DEFINICIONES GENERALES**

AGUA. Es un compuesto químico formado por dos partes de hidrógeno y una parte de oxígeno, en volumen. Puede tener en solución o en suspensión a otros materiales sólidos, líquidos o gaseosos. Su fórmula es H_2O.

AGUA CRUDA. Es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

AGUA PARA CONSUMO HUMANO. Es aquélla que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumos humano.

AGUA POTABLE. Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

COPIA CONTROLADA

AGUA SEGURA. Es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad puede ser consumida sin producir efectos adversos a la salud.

ANALISIS MICROBIOLOGICO. Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar la presencia o ausencia tipo y cantidad de microorganismos.

ANALISIS ORGANOLEPTICO. Para los fines del presente decreto se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUA. Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.

CONTAMINACIÓN. Es un término general que significa introducción al agua de microorganismos, que hacen al agua impropia para el consumo humano.

CLORO RESIDUAL. Es la cantidad total de cloro (cloro disponible libre y/o combinado) que queda en el agua después de un período de contacto definido.

ESCHERICHIA COLI. Es una especie de bacteria que habita normalmente en el intestino del hombre y otros animales. Es uno de los organismos específicos del grupo coliforme.

NÚMERO MÁS PROBABLE (NMP). Es la mejor estimación según la teoría estadística, del número de organismos Coliformes (intestinales), presentes en una muestra de agua de 100 ml.

ORGANISMOS COLIFORMES. Es un grupo de bacterias que habitan de preferencia en el intestino del hombre, pero que también se encuentran en la vegetación, incluyendo los bacilos aeróbicos y anaeróbicos facultativos que fermentan la lactosa produciendo gas como uno de sus subproductos.

PARTES POR MILLÓN (ppm). Son las partes en peso contenidas en un millón de partes, también en peso de la solución

pH. Es una expresión de la concentración de los iones hidrógeno. Varía desde pH 1 hasta pH 14.

PRUEBA DE LA ORTOTOLUIDINA. Es la determinación de cloro residual total en el agua, utilizando el reactivo ortotoluidina y patrones colorimétricos.

SEDIMENTO. Es cualquier material que lleve en suspensión el agua y que finalmente se depositará en el fondo después de que esta haya perdido velocidad.

COPIA CONTROLADA

- **TRATAMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO**

El objetivo del tratamiento del agua potable es mejorar su calidad en los siguientes aspectos:

HIGIÉNICO: eliminar o reducir las bacterias, los protozoarios y otros organismos, la mineralización excesiva, las sustancias venenosas y diversas materias orgánicas.

ESTETICO: reducir la concentración de color, olor, turbiedad y sabor.

ECONOMICO: reducir la corrosión y las incrustaciones por dureza.

Es frecuente el caso de industrias abastecidas por una red pública, que debe tratar el agua para reducir su dureza o acondicionarla para su empleo en bebidas u ciertos alimentos.

Cuando la empresa se abastece de una fuente privada, diferente a la red pública, son de vital importancia la clase y el grado de tratamiento, los que a su vez depende de la utilización y las características del agua.

En primer lugar, es necesario practicar una serie de análisis fisicoquímicos y microbiológicos, cuyos resultados indicaran las características que deben modificarse o eliminarse, a fin de satisfacer las normas de calidad del agua para consumo humano establecido por la autoridad sanitaria.

- **DISTRIBUCION DEL AGUA**

7.1. Distribución Agua Potable Hospital San Pedro

La distribución del agua se efectúa mediante la red principal del Acueducto de Agua Potable – EMPOPASTO S.A. E.S.P., en caso de contingencia, La Fundación Hospital San Pedro cuenta con Tanques de almacenamiento de agua quienes garantizan la limpieza y desinfección cada 6 meses.

7.2. Distribución Agua Potable Hospital Infantil

La distribución del agua se efectúa mediante la red principal del Acueducto de Agua Potable – EMPOPASTO S.A. E.S.P., en caso de contingencia La Fundación Hospital Infantil los Ángeles cuenta con Tanques de almacenamiento de agua quienes garantizan la limpieza y desinfección cada 6 meses.

7.3. Distribución Agua Potable Corposalud y cafetería.

La distribución del agua potable se efectúa mediante la red principal del Acueducto de Agua Potable – EMPOPASTO S.A. E.S.P., en caso de contingencia Corposalud cuenta con un tanque de almacenamiento de agua del cual se

COPIA CONTROLADA

garantizará la limpieza y desinfección cada 6 meses teniendo en cuenta el procedimiento de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua.

7.5. Distribución Agua Potable Hospital San José de Tuquerres.

La distribución del agua potable se efectúa mediante la red principal del Acueducto de Agua Potable – empresa de Servicios Públicos Domiciliarios de Tuquerres E.S.P., en caso de contingencia Servinariño hará uso de agua potable de embotelladora como (Postobón, Manantial etc).

7.5. Distribución Agua Potable SENA

La distribución del agua potable se efectúa mediante la red principal del Acueducto de Agua Potable – EMPOPASTO S.A. E.S.P., en caso de contingencia el SENA cuenta con un tanque de almacenamiento de agua del cual se garantizará la limpieza y desinfección cada 6 meses teniendo en cuenta el procedimiento de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua.

7.6. Distribución Agua Potable Planta de Producción

- **Fuente de captación**

La distribución del agua potable se efectúa mediante la red principal del Acueducto de Agua Potable – EMPOPASTO S.A. E.S.P., en caso de contingencia la planta de producción cuenta con un tanque de almacenamiento de agua del cual se garantizará la limpieza y desinfección cada 6 meses teniendo en cuenta el procedimiento de limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua.

- **Manejo de almacenamiento de agua potable**

El almacenamiento de agua tiene varios objetivos:

  - Garantizar permanentemente y en todo momento la continuidad del suministro, en la cantidad necesaria para el consumo humano.
  - Mejorar las condiciones de presión del agua en la red de distribución.
  - Disponer de reservas, para atender demandas superiores al consumo promedio (diario por hora) y de emergencia (casos de incendio).
  - Compensar el suministro y la demanda de agua potable durante periodos prolongados de alto consumo.

- **Diseño del tanque de almacenamiento – planta de producción**

Se cuenta con un tanque de almacenamiento de marca AJOVER, fabricado con polietileno para garantizar resistencia, libres de elementos contaminantes y

COPIA CONTROLADA

livianos, de doble resistencia capa exterior en negro o azul para evitar el paso de los rayos ultravioleta. Capa interior clara para facilitar la inspección de líquidos y prevenir el crecimiento de microorganismos; son higiénicos no se corroen, no sueltan partículas, tienen superficies lisas y fáciles de limpiar. El tanque de almacenamiento está ubicado en el área elevada de la planta de producción y su suministro se realiza por gravedad.

Así mismo se cumplen las siguientes condiciones:

✓ Estar protegidos contra inundaciones, aguas del subsuelo y alcantarillas.
✓ Tener tuberías de conducción de agua de entrada y de toma, una para rebosamiento, protegida contra la entrada de insectos, una de desagüe, unas bocas de inspección y un mecanismo automático de control. La abertura para la tubería de entrada del agua al tanque se situará a una distancia no inferior a 10 cm sobre el rebosamiento, a fin de permitir la caída libre del líquido.
✓ Los tanques elevados incluirán un pasillo alrededor para su control, de 0,75 m de ancho mínimo.
✓ Mantener un control con los registros de inspección (RPA_01)
✓ Limpiar cada tanque periódicamente
✓ Desinfectarlos después de su instalación, de su reparación o de su limpieza periódica.

- **Capacidad del tanque**

Todo tanque debe estar provisto de uno o varios tanques de almacenamiento, para asegurar el continuo suministro de agua en forma y condiciones sanitarias aceptables.

La capacidad del tanque de almacenamiento corresponderá al mayor valor de las siguientes alternativas:

❖ El tope o máximo consumo medio diario total.
❖ El caudal de las tomas contra incendio durante dos horas, más 25% del caudal correspondiente al consumo total medio en el turno de trabajo.

La planta de producción cuenta con un tanque de almacenamiento de agua con capacidad de 1000 litros.

- **Tratamientos realizados de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable – plan de producción.**

COPIA CONTROLADA

✓ Extraer el agua y limpiar los tanques (Remover los sedimentos que queden pegados a las paredes del tanque con un cepillo)

✓ Retirar manualmente los lodos y depositarlos en una bolsa de basura (color verde).
✓ Enjuagar con abundante agua.
✓ Aplicar a las paredes y fondo, una solución de hipoclorito de calcio o sodio de 100mg/L de cloro.
✓ Llenar el tanque con agua y añadir cloro en la proporción de 50 mg/L
✓ Dejar la solución en el tanque por un espacio de 12 horas.
✓ Derivar el agua proveniente del lavado, del desagüe o del rebosamiento de los tanques, al sistema de alcantarillado público.
✓ Verificar visualmente la limpieza del tanque.
✓ Tomar una muestra del agua para realizarle pruebas microbiológicas.
✓ Efectuar al agua pruebas de pH y de cloro residual utilizando el test de cloro, para verificar la calidad del agua y diligencia formato RPA_26.

Nota: Para los puntos Satélites Hospital San Pedro y Hospital Infantil Los Ángeles, Se solicitará los respectivos procedimientos y registros de las actividades de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua de acuerdo a la frecuencia establecida por el cliente.

- **Controles fisicoquímicos y microbiológicos**

Método de Análisis

Aspecto: Observar la muestra tomada a contra luz, debe observarse un líquido transparente libre de sustancias o materiales en suspensión o precipitados.

Color: Observar la muestra sobre un fondo blanco, esta debe ser incolora.

Olor: Oler la muestra y determinar si existe olor o no. La muestra debe ser inodora.

- **Técnica de determinación de cloro y ph**

Esta técnica se aplicará a todos los puntos de suministro de agua potable, realizando una variación de estos en el momento de recoger la muestra a la que se le aplicará la prueba.

Frecuencia

Diario (al iniciar la jornada)

COPIA CONTROLADA

Nota: no se iniciará procesos sin antes realizar la toma de muestra de agua y determinar si esta dentro de los parámetros establecidos por la resolución 2115 de 2007.

Materiales

- ✓ OtoTest Kit: Celda o recipiente, rojo de fenol y reactivo oto
- ✓ Agua de suministro para análisis.

Responsable

- Coordinadora de producción.
- Jefe de producción
- supervisoras de nutrición

“Los pasos a seguir para esta actividad, se llevarán a cabo de acuerdo a lo estipulado por el fabricante del kit de cloro y Ph (ver registro RPA_26 Registro Cloro Residual).”

Acciones correctivas planta de producción y puntos satélites.

En caso de presentarse incumplimiento de los parámetros establecidos para cloro residual y pH se tomarán las siguientes acciones:

- Suspensión del aprovisionamiento de agua de la fuente sospechosa, mientras se confirman los resultados con el laboratorio contratado.
- Proveer agua mediante empresas privadas de agua envasada (Ejemplo: Postobón, Manantial, San Isidro etc).
- Notificar a EMPOPASTO S.A o empresa de Servicios Públicos Domiciliarios de Tuquerres E.S.P los resultados de laboratorio para que se realice las investigaciones pertinentes.

7.1 MANEJO DE FILTROS DE OZONO

Procedimiento mantenimiento de los filtros:

Abrir la carcasa sacar el filtro el cual está compuesto por dos: una parte de carbón activado y otra de polideth, se limpia la parte de polideth con un cepillo especial y un poco de sal para eliminar la suciedad.

NOTA: el mantenimiento y cambio de filtros es realizado por la empresa ELECTROLUX, quienes nos entregan los respectivos soportes de dicha actividad.

Procedimiento cambio de los filtros:

COPIA CONTROLADA

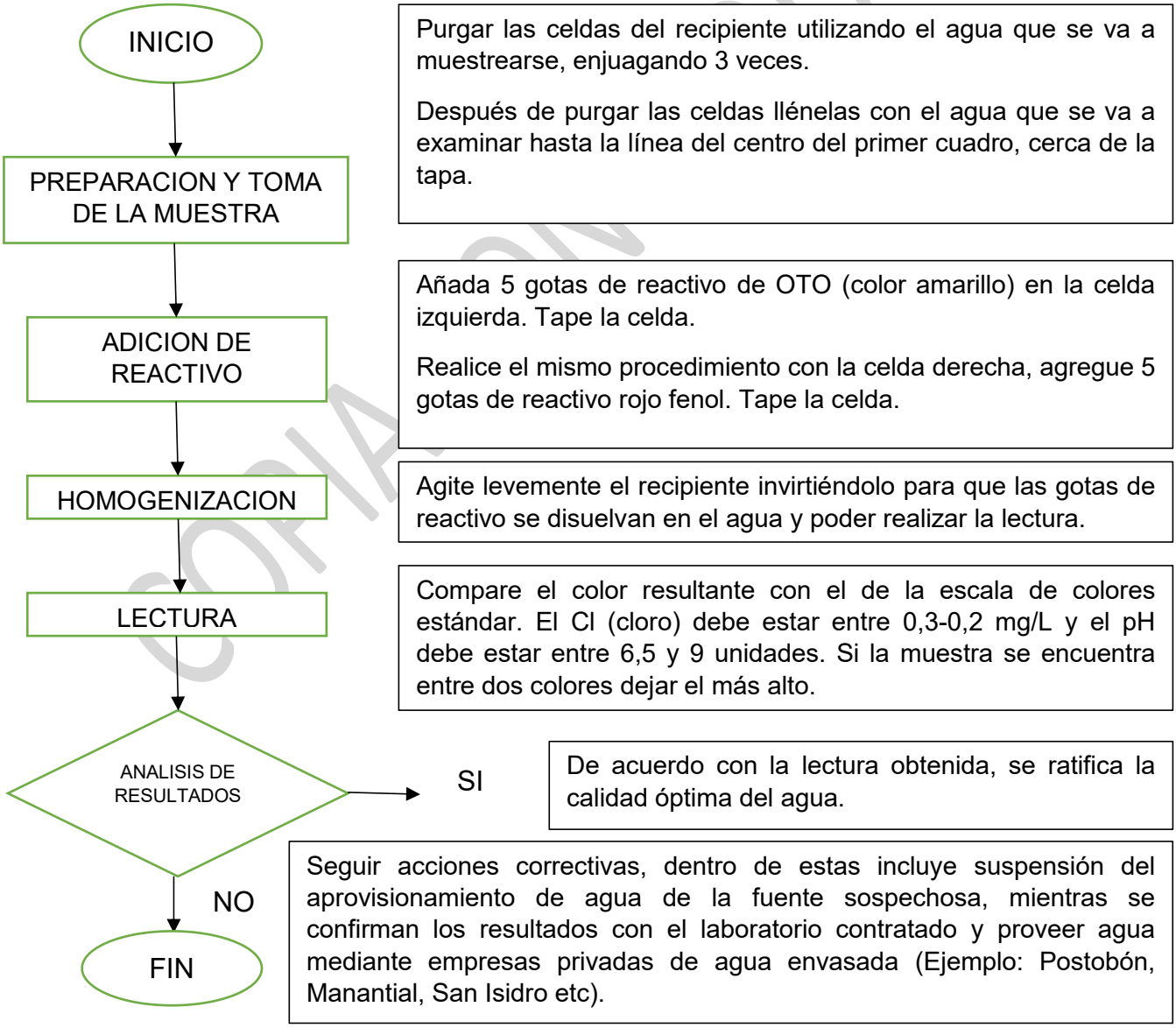
Abrir la carcasa sacar el filtro y cambiarlo por el filtro nuevo.

Revisión de los purificadores de agua para comprobar su buen funcionamiento:

Los purificadores están compuestos de dos switches: uno se encarga de producir el ozono el cual elimina las bacterias, el segundo switche se encarga de dar salida al agua, se verifica el estado y funcionamiento de estos en caso de encontrar alguna anomalía será llevado a taller para realizar la posterior revisión.

NOTA: el mantenimiento y cambio de filtros es realizado por la empresa ELECTROLUX, quienes nos entregan los respectivos soportes de dicha actividad.

ACTIVIDAD



COPIA CONTROLADA

ANEXOS

Formato RPA_26 Monitoreo cloro Residual y pH para los puntos de suministro de agua potable.

COPIA CONTROLADA

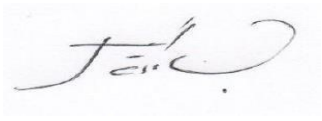
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **ALEIDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL** identificada con cédula de ciudadanía **Nº36.752.253**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

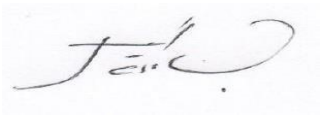
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

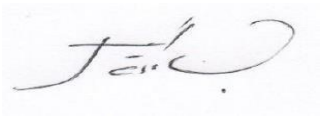
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **ÁNGELA MARÍA RESTREPO RÍOS** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.114.734.467**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

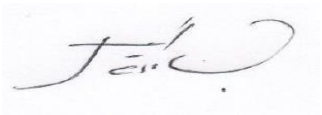
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

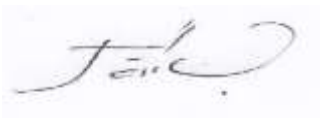
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIñO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CáRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VíA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señora **ANGELA MARIA RESTREPO RIOS** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1114734467**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 18 Y 19 de junio de 2024, con una intensidad total de **10 horas**.

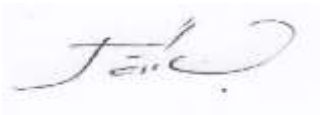
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 19 días del mes de junio de 2024.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

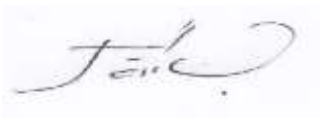
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIñO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CáRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VíA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señora **DIANA LISSETTE OTAYA MARTINEZ** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1085253575**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 18 Y 19 de junio de 2024, con una intensidad total de **10 horas**.

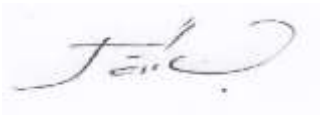
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 19 días del mes de junio de 2024.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

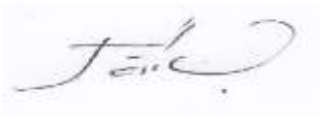
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIñO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CáRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VíA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señora **MARISOL ANDREA LOPEZ CAICEDO** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1085315966**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 18 Y 19 de junio de 2024, con una intensidad total de **10 horas**.

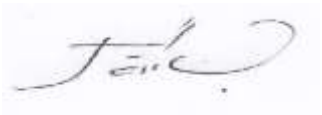
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 19 días del mes de junio de 2024.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

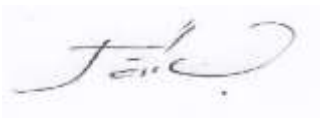
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIñO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CáRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VíA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señora **ROCIO DEL CARMEN MENA CHAVES** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1085284625**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 18 Y 19 de junio de 2024, con una intensidad total de **10 horas**.

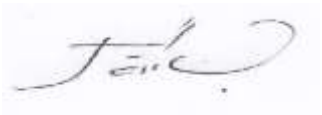
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 19 días del mes de junio de 2024.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

servinariño

FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL — Pág 1 de 1

CODIGO:	VERSIÓN:	VIGENCIA:
RPA-04	1	20 de agosto de 2015

RESPONSABLE VERIFICACION: LUCIA EGAS — **MES:** FEBRERO — **AÑO:** 2025

TRABAJADOR: DIANA CUANAN — **LUGAR:** SENA

C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	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	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C						
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C						
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C						
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C						
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C						
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C						
NO USA MAQUILLAJE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C						
SIN BARBA			M	M	M	M	M			M	M	M	M	M			M	M	M	M	M			M	M	M						

RESPONSABLE VERIFICACION: LUCIA EGAS — **MES:** FEBRERO — **AÑO:** 2025

TRABAJADOR: MANUEL LOPEZ — **LUGAR:** SENA

C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	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	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				
SIN BARBA			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C				

Powered by CamScanner

servinariño

FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL			Pág 1 de 1
	CODIGO: RPA-04	VERSIÓN: 1	VIGENCIA: 20 de agosto de 2015

RESPONSABLE VERIFICACION: LUCIA EGAS — MES: Febrero — AÑO: 2025

TRABAJADOR: ANGELA RONCANCIO — LUGAR: SENA — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	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	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
NO USA MAQUILLAJE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C				
SIN BARBA			NA	NA	NA	NA	C			C	C	C	C	C			NA	NA	NA	NA	C			NA	NA	NA	NA	NA			

RESPONSABLE VERIFICACION: — MES: Febrero — AÑO: 2025

TRABAJADOR: LUCIA EGAS — LUGAR: SENA — C: CUMPLE — NC: NO CUMPLE — NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	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	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
PORTA UNIFORME COMPLETO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
USO ADECUADO DE GUANTES			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
NO USA MAQUILLAJE			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			C	C	C	C	C			
SIN BARBA			NA	NA	NA	NA	C			C	C	C	C	C			NA	NA	NA	NA	NA			NA	NA	NA	NA	NA			

Powered by CamScanner

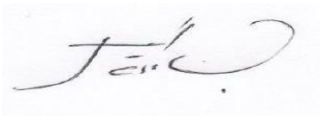
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **DIANA MARLY CUARÁN CUARÁN** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.085.905.929**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

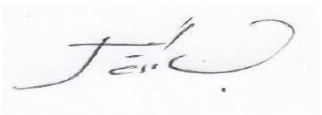
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

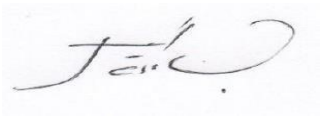
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **ALBA LUCÍA EGAS CABRERA** identificada con cédula de ciudadanía **Nº27.091.288**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido enla Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto alos requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

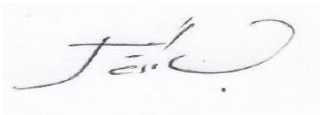
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

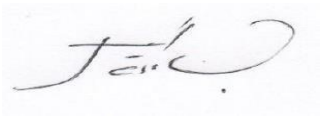
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **MARISOL ANDREA LÓPEZ CAICEDO** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.085.315.966**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en a Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

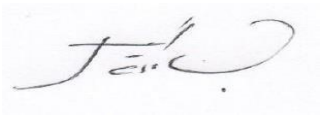
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

Objetivo: Brindar capacitación en educación sanitaria a los manipuladores de alimentos en temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura BPM e higiene y manipulación de alimentos, según lo programado en el plan de capacitación del establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU".**

Alcance: La jornada de capacitación aplica a todos los manipuladores de alimentos del establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU",** quienes realizan la preparación, distribución y servidor de dietas terapéuticas en Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud.

Municipio y Fecha: Pasto, Febrero 5 y 6 del 2025
Duración: 10 Horas/Según lo establecido en el cronograma.
Responsable: JOSE ANTONIO CHAVES YELA, Ing. de Alimentos- Esp. en Epidemiologia. Autorizado mediante Resolución 4628 del 11 de diciembre del 2023 del Instituto Departamental de Salud de Nariño
Lugar de capacitación: Área social del Establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU"**
Direccion: Cra 44 No. 18 A 67
Metodología: Taller Teórico - Practico
Evaluación de Impacto: Se realizará mediante el desarrollo de talleres o de evaluación en sitió y de acuerdo a la temática abordada.

No.	TEMA	DURACIÓN (HORAS)	RESPONSABLE	FECHA
1	**BPM y Resolución 2674 de 2013** • (Capítulos 3: Personal manipulador de alimentos; Capitulo 8: Restaurantes y establecimientos) • (Requisitos de edificaciones, o infraestructura, iluminación, ventilación, drenajes equipos, procesos. Materia prima, prevención, contaminación cruzada) **NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE:** • Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 2184 del 2019	5	Ingeniero de alimentos contratado	5 deFebrero del 2025

Elaborado por: Jose Antonio Chaves Yela Ingeniero de Alimentos	**Revisó y aprobó**: Representante Legal del Establecimiento de Comercio	**Vigente a partir:** 5/02/2025

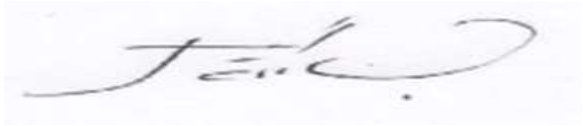
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones básicas de microbiología de alimentos. • ETA (enfermedades transmitidas por los alimentos).			
2	**Plan de saneamiento y planes y programas complementarios:** **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE:** • Contar con tanque de almacenamiento de agua • Agua suficiente con calidad potable • Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua • Registro del Cloro Residual y pH. **PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS:** • Medidas preventivas para combatir las posibles plagas en el establecimiento. • Medidas correctivas cuando invadieron las plagas en el establecimiento. • Registro de estas actividades **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** • Selección de detergentes y desinfectantes • Pasos para hacer una adecuada limpieza. • Preparación de las soluciones de detergentes y forma de aplicación. (selección de detergentes, concentraciones, tiempos de exposición) • Pasos para realizar la desinfección de las superficies • Preparación de soluciones desinfectantes (selección de desinfectantes, concentraciones, tiempos de exposición **PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS**	5	Ingeniero de alimentos contratado	6 de febrero de 2025

Elaborado por: Jose Antonio Chaves Yela Ingeniero de Alimentos	**Revisó y aprobó**: Representante Legal del Establecimiento de Comercio	**Vigente a partir:** 5/02/2025

	• Código de colores para los recipientes de almacenamiento temporal de los residuos en el establecimiento • Clasificación de los residuos • Ruta de evacuación de los residuos			
	TOTAL HORAS DE CAPACITACION:	10 Horas		

Referencias Normativas:

Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional
Resolución 2674 de 2013
Resolución 2184 del 2019



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

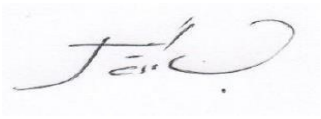
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **ROCÍO DEL CARMEN MENA CHÁVES** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.085.284.625**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

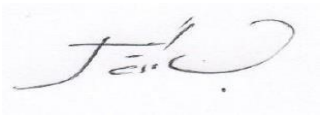
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

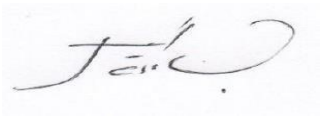
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **VEIKY ELIZABETH SUÁREZ VÉLEZ** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.080.708.674**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

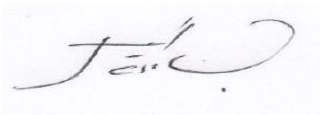
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

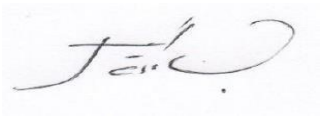
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA DE MANERA AMBULANTE, ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA VÍA PUBLICA EN VENTAS AUTORIZADAS, Y OBJETOS, ENVASES, MATERIALES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS,

HACER CONSTAR QUE:

Que el señor **WILMER FERNANDO ORDÓÑEZ JURADO** identificado con cédula de ciudadanía **Nº1.085.323.848**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en a Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 5 y 6 de febrero de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

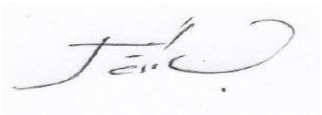
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 5 días del mes de febrero de 2025.



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

PLAN DE CAPACITACION:

N.	TEMAS TRATADOS
1.	MANIPULACION DE ALIMENTOS (DEFINICION, GLOSARIO)
2.	CLASES DE ALIMENTOS
3.	HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
4.	INOCUIDAD ALIMENTARIA
5.	DEFINICION DE BPM
6.	IMPORTANCIA DE LA IMPLEMENTACION DE BPM
7.	SANCIONES Y MULTAS
8.	BENEFICIOS DE LAS BPM
9.	REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION
10.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS
11.	CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE
12.	EDIFICACIONES E INSTALACIONES
13.	ABASTECIMIENTO DE AGUA
14.	DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
15.	DISPOSICION DE BASURAS
16.	INSTALACIONES SANITARIAS
17.	INSTALACIONES LOCATIVAS (VENTILACION, ILUMINACION, ETC)
18.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19.	PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION
20.	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MANOS
21.	HIGIENE PERSONAL, HABITOS PERSONALES
22.	ALMACENAMIENTO
23.	TRANSPORTE
24.	VIGILANCIA Y CONTROL
25.	SANIDAD ALIMENTARIA
26.	ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR LOS ALIMENTOS ETA.
27.	METODOS DE CONSERVACION



JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

REGISTRO FOTOGRAFICO AREAS DE ALAMCENAMIENTO FEBRERO DE 2025











CERTIFICADO DE VERIFICACIÓN AMBIENTAL SERVINARIÑO

Yo, Luisa Natalia Bastidas Rodríguez, mayor de edad, identificada con cedula de ciudadanía No.1.085.342.868 expedida en Pasto, en calidad de ingeniera ambiental desempeñando el cargo de Dinamizadora ambiental y Energética del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, CERTIFICO que, en la prestación de servicio de cafetería del sector de agroindustria, se verificó el manejo de residuos con respecto a: residuos orgánicos llevados a la planta de bioindustrialización del Centro Lope, residuos aprovechables, residuos no aprovechables y aceites usados, correspondiente al mes de febrero, dando cumplimiento al manejo establecido desde los lineamientos ambientales del SENA.

En constancia se firma en la ciudad de Pasto, a los 03 días del mes de marzo del 2024.

Atentamente,

LUISA NATALIA BASTIDAS RODRÍGUEZ
Dinamizadora Ambiental y Energética
CC 1.085.342.868
Correo Electrónico: lnbastidasr@sena.edu.co

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO ANUAL SERVINARIÑO EU OPERACIÓN SENA CODIGO RMM-01

	REGISTRO CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO		Pág. 1 de 1
servinariño	CODIGO: RMM-01	VERSIÓN: 1	VIGENCIA: 22 de julio de 2015

AÑO:	2024	RESPONSABLE DE LA PROGRAMACIÓN:	JAMES DELGADO	CARGO:	Cordinador de Mantenimiento

IDENTIFIQUE EL TIPO DE OPERACIÓN A REALIZAR TAL COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN

MANTENIMIENTO PREVENTIVO	MP	VERIFICACIÓN	V	CALIBRACIÓN	C

EQUIPO	CÓDIGO ACTIVO	UBICACIÓN	FRECUENCIA DE INTERVENCIÓN	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEP.	OCTUBRE	NOVIEMB	DIC	RESPONSABLE MANTENIMIENTO/ VERIFICACIÓN Y/O CALIBRACIÓN	RESPONSABLE SEGUIMIENTO
CONGELADOR VERTICAL	SNI0115	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
ESTUFON A GAS	SNS015	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
Estufa 2 Quemadores Gas	SNU0007	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
ESTUFA GAS TRES Q	SNP547	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
BAÑO MARIA GAS 4 AZ	SNP549	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
CONGELADOR HORIZONTAL	SNP550	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
DISPENSADOR JUGOS	SNP573	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
LICUADORA VOLCABLE	SNP574	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
CONGELADOR HORIZONTAL	SNP575	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
REFRIGERADOR DOBLE	SNP576	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
BAÑO MARIA A GAS	SNP577	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
ESTUFA GAS 2QL	SNP578	SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD
licuadora omniblend		SENA	4 meses	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	MP	Juan C. Realpe	CALIDAD

Elaborado por: James Delgado	Revisado por: Ing. Carlos Morcillo	Aprobado por: Diana Asencio
FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: James Delgado	NOMBRE: Carlos Morcillo	NOMBRE: Diana Asencio
CARGO: Cordinador mantenimiento	CARGO: ingeniero Calidad y gestion Ambiental	CARGO: Gerente general

INVENTARIO DE EQUIPOS PARA CAFETERIA SECTOR COMERCIO SENA

CANT	DESCRIPCION	ESTADO
35	MESAS DE 4 PUESTOS	BUENO
140	SILLAS	BUENO
2	HORNO MICROHONDAS KALLEY	NUEVO
2	TELEVISORES LG	BUENO
1	OZONIFICADOR MARCA ELECTRILUX	BUENO
2	ESTUFAS INDUSTRIALES CON 3 QUEMADORES CADA UNA	BUENO
1	BAÑO MARIA DE 4 MPUESTOS	NUEVO
1	REFRIGERADOR BLANCO MARCA KALLEY	NUEVO
1	CONGELADOR COLOR BLANCO DE DOS CUERPOS KELLAY	NUEVO
1	LICUADORA INDUSTRIAL	BUENO
1	LICUADORA SEMIINDUSTRIAL MARCA PALLOMARO	BUENO
1	MANTENEDOR DE TEMPERATURA PARA PANADERIA MARCA PALLOMARO	BUENO
1	OLLA PRESION DE 15 LTS MARCA PALLOMARO	BUENO
1	OLLA SOPERA ELECTRICA MARCA PALLOMARO	BUENO
1	FREIDORA DE DOS PUESTOS MARCA PALLOMARO	BUENO
1	COMPUTADOR DE MESA MARCA INTEL	NUEVO
5	ESTANTES PLASTICOS DE 4 PUESTOS RIMAX	NUEVO
6	VINILOS DECORATIVOS PARA CAFETERIA	NUEVO
4	DISPENSADORES DE TOALLAS DE MANOS	NUEVO
4	DISPENSADORES DE JABON	NUEVO

INVENTARIO DE EQUIPOS PARA CAFETERIA AGROINDUSTRIAL SENA

CANT	DESCRIPCION	ESTADO
20	MESAS DE 4 PUESTOS	BUENO
80	SILLAS	BUENO
2	HORNO MICROHONDAS KALLEY	NUEVO
1	TELEVISORES LG	BUENO
1	OZONIFICADOR MARCA ELECTRILUX	BUENO
1	ESTUFAS INDUSTRIALES CON 3 QUEMADORES CADA UNA	BUENO
1	REFRIGERADOR BLANCO MARCA KALLEY	NUEVO
1	CONGELADOR COLOR BLANCO DE DOS CUERPOS KALLEY	NUEVO
1	LICUADORA SEMIINDUSTRIAL MARCA PALLOMARO	BUENO
1	MANTENEDOR DE TEMPERATURA PARA PANADERIA MARCA EQUIFRIO	BUENO
1	FREIDORA DE DOS PUESTOS MARCA PALLOMARO	BUENO
1	COMPUTADOR DE MESA MARCA INTEL	NUEVO
5	ESTANTES PLASTICOS DE 4 PUESTOS RIMAX	NUEVO
6	VINILOS DECORATIVOS PARA CAFETERIA	NUEVO
3	DISPENSADORES DE TOALLAS DE MANOS	NUEVO
3	DISPENSADORES DE JABON	NUEVO

PROCESO SALUD PÚBLICA

Nombre del Formato:

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE PASTO

CIUDAD: PASTO — FECHA: 25-Sep-2023 — ACTA N°: 0555123CA

Hora Inicio visita: 11:20am — Hora Terminación visita: 1:20 pm — FICHA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA MUNICIPAL DE SALUD PASTO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERUINARIÑO E.U

*CÉDULA / NIT: 900221500-4 — *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: Cafeteria Sede Agroindustria SENA

*DIRECCIÓN: Calle 22 # 11E-05 Via Oriente — MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: NARIÑO — *MUNICIPIO: PASTO

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [x] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Buesaquillo

TELÉFONOS: 3104061137 - 7364601 — FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: gerencia.seruinarinoe@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERUINARIÑO E.U

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [x] Número de documento: 900221500-4

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Marcela Arcenio Ortega

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 52006041

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 44 # 18-57 Pandiaco

*DEPARTAMENTO: Nariño — *MUNICIPIO: Pasto

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-V 6:00am-6:00pm — *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		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 cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque 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 la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	(1)	0	Se observa piso en área de cocina y unión piso de paredes de lavado con deterioro de pintura (Desprendimiento) C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	(1)	0	Se observa Angeos de ventana en área de cocina sin mantenimiento con acumulación de grasa y polvo. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	87.			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Powered by CamScanner

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 1. 6. 8 y 9. Artículo 10. Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2.5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013. Artículo 8: Artículo 9. Numerales 2. 3. 4. 5. 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683. 4142 y 4143 de 2012: 834 y 835 de 2013)	7	3.5	0	Se observa 2 tablas de (4 en total) picado con deterioro superficie, manchadas, con quietos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8.5%.			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013. Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)	7	3.5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1. 2, 3, 4)	2	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7.)	7	3.5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20%.			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2.5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20. Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3.5	0	Presenta registros de control de temperaturas de equipos de conservación, no posee la de recepción de materias primas. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	27.5%.			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	C
5.3	**Residuos 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	Recipiente para manejo de residuos sólidos en unidad sanitaria de personal, con tapa quebrada C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3.5	0	Se observa deficientes condiciones de limpieza en campana de ventilación C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Presenta plan de saneamiento documentado y registros de los 4 programas. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	27.5%.			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
85.5%.	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 Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

Powered by CamScanner

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:

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 25 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Pasto.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Carolina Betancourth	NOMBRE:
CÉDULA: 59311298	CÉDULA:
CARGO: Tec. Xrem Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SMS	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Graciela del Pilar Ramos García	NOMBRE:
CÉDULA: 36731.298 pasto	CÉDULA:
CARGO: Auxiliar de Radicación	CARGO:

Powered by CamScanner