servinariño
CV

REGISTRO SEGUIMIENTO DE PRODUCTO ALMACENADO

CODIGO: RCA-08

VERSIÓN 2

PRODUCTO: Arroz - Aceite - Azúcar

FECHA DE DESPACHO	DESCRIPCIÓN	NUMERO DE FACTURA	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CANT. DESPACHADA	UNIDAD	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS										Devolución (gr)	SALDO	RESPONSABLE DE RECEPCION	VERIFICADO POR:	OBSERVACIONES
								Aspecto		Olor		Color		clo		Textura						
								C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC					
6/4/25	Aceite de cocina	6.70	Cocinero	270824	27/08/25	4	Uni	✓		✓		✓		✓		✓						
6/4/25	Aceite de cocina	6.20	Cocinero	250725	13/7/25	12	Uni	✓		✓		✓		✓		✓						
6/4/25	Azúcar	628	Camelia	3825	3/3/26	18	Bul	✓		✓		✓		✓		✓						
6/4/25	Arroz	637	Sonora	060425	6/4/26	20	Bul	✓		✓		✓		✓		✓						
6/4/25	Atún	637	Makro	770330	12/7/25	2	Cos	✓		✓		✓		✓		-						
6/4/25	Fabi Pan	637	Fabi	060425	6/4/26	16	Bul	✓		✓		✓		✓		-						
6/4/25	Arroz	632	Sonora	060425	6/4/26	10	Bul	✓		✓		✓		✓		-						
6/4/25	Atún	637	Makro	7340	10/7/26			✓		✓		✓		✓		✓						
9/4/25	Aceite	697	Cocinero	7325	7/3/26	10	Bul	✓		✓		✓		✓		✓						
9/4/25	Azúcar	697	Camelia	7024	10/25	18	Bul	✓		-		-		-		✓						
9/4/25	Atún	647	Makro	7200	12/7/25	48	Uni	✓		✓		✓		✓		✓						
9/4/25	Aceite	632	Cocinero	7325	7/3/26	10	Bul	-		✓		✓		✓		-						

Powered by CamScanner

LISTADO PRODUCTOS ALMACENADOS MARZO

CONGELADOR	PRODUCTO	ALMACEN	
PULPAS	FRESA	FRIJOL ROJO	HUEVOS
	MANGO	GARBANZO	SAL
	GUANABANA	HARINA	MAIZ BLANCO
	MORA	ARVEJA SECA	SALSAS
	GUAYABA	ARROZ	CAJAS AROMATICA
VERDURAS Y GRANOS	MAICITOS	AZUCAR	SOPERAS
	YUCA	PASTA	ARROZ PARA SOPA
	ARVEJA	MANI	CAFÉ
	HABICHUELA	BOCADILLOS	TRISAZON
	AJI	BLANQUILLO	DOÑA GALLINA
REFIRGERADOR 1	CILANTRO	LENTEJA	GELATINA
	APIO	CEBADA	FLAN
	LECHUGA	AVENA	PROMASA
	ACELGA	FECULA DE MAIZ	VINAGRE
REFIRGERADOR 2	PORCION DE RES	CHOCOLATE	MAIZ PARA MAZAMORRA
	PORCION DE CERDO	PANELA	
	POLLO	PAN TAJADO	
	PESCADO	RIPIO	

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN







servinariño

CONTROL DIARIO DE RESIDUOS		Pág 1 de 1
CODIGO: RPA-18	VERSION: 3	VIGENCIA: 4 de mayo de 2023

LUGAR DE GENERACION: AGROPECUARIO MES: ABRIL /2025

DIA	RESIDUOS SOLIDOS						PESO TOTAL RESIDUOS	RESPONSABLE
	RESIDUOS ORGANICOS	PESO	RESIDUOS NO APROVECHABLES	PESO	RESIDUOS APROVECHABLES (PLASTICO, CARTÓN, VIDRIO)	PESO		
1		15kg		4kg		4kg		Diana Cuaran, Velky
2								
3								
4		15kg		3kg		2kg		Aleida y maria.
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11		60kg		10kg		7kg		Diana y milena.
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25		70kg		10kg		10kg		Diana y Velky
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Powered by CamScanner

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

FECHA: Abril 4 de 2023 LUGAR SENA - sector agropecuario

RESPONSABLE Paola Morán CARGO Supervisora

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.

Powered by CamScanner

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

FECHA: Abril 11 de 2023 LUGAR SENA - sector agropecuario

RESPONSABLE Paola Morán CARGO Supervisora

ASPECTOS	CUMPLE			OBSERVACIÓNES
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.

Powered by CamScanner

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

FECHA: Abril 19 - 2021 LUGAR SENA - sector agropecuario

RESPONSABLE Paola Moran CARGO Supervisora

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.

Powered by CamScanner

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

FECHA: Abril 20 de 2020 LUGAR SENA. Sector agropecuario

RESPONSABLE Paola Moyón CARGO Supervisora

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.

Powered by CamScanner

servinariño

FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL | Pág 1 de 1

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

RESPONSABLE VERIFICACION: DAOLA MORAN | MES: ABRIL | AÑO: 2025

TRABAJADOR: AIEIDA CEBALLOS | 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		Semana Santa
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		No se Abrio el
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		Sen.
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	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		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	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		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	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		
NO USA MAQUILLAJE	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		

RESPONSABLE VERIFICACION: DAOLA MORAN | MES: ABRIL | AÑO: 2025

TRABAJADOR: ADRIANA BOINAS | 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	N	P	C				C	C	C	C	C										I	I										Semana Santa
PORTA UNIFORME COMPLETO	O	O	C				C	C	C	C	C										N	P										No Labora el
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	L	L	C				C	C	C	C	C										C	C										Sena
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	A	A	C				C	C	C	C	C										A	A										
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	B	B	C				C	C	C	C	C										P	P										
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	O	O	C				C	C	C	C	C										A	A										
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	N	N	C				C	C	C	C	C										C	C										
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	O	O	C				C	C	C	C	C										I	I										
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C				C	C	C	C	C										D	D										
NO USA MAQUILLAJE							C	C	C	C	C										A	A										
SIN BARBA							M	M	M	M	M										D	D										

Powered by CamScanner

servinariño

FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL — Pág 1 de 1

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

RESPONSABLE VERIFICACION: PAOLA MORAN — MES: ABRIL — AÑO: 2025

TRABAJADOR: PAOLA MORAN — 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		SEMANA SANTA
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		NO SE LABORO
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		
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: PAOLA MORAN — MES: ABRIL — AÑO: 2025

TRABAJADOR: MILENA GOSTIN — 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	NC	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		SEMANA SANTA
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	NC	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		NO SE ABRIO
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		SIN
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		

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:

MES: ABRIL

AÑO: 2025

TRABAJADOR: DIANA CUARAN

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		SEMANA SANTA
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		NO SE LABORO
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	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		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	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		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	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		
USO ADECUADO DE GUANTES	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		
SIN BARBA	N	N	N				N	N	N	N	N									N	N	N	N	N	N			N	N	N		

RESPONSABLE VERIFICACION:

MES:

AÑO:

TRABAJADOR:

LUGAR:

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

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRÁFICO ÁREAS DE ALMACENAMIENTO ABRIL 2025









servinariño	FORMATO MONITOREO DE CLORO RESIDUAL EN AGUA PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS		
	CODIGO: RPA-26	**VERSIÓN:** 0	**VIGENCIA:** 1 de diciembre de 2016

MES : abr-25 LUGAR SENA

SUPERVISOR/SUPLENTI JHOANA MUÑOZ CARGO SUPERVISOR

Día	TOMA DE MUESTRA				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	X		7:00	AREA DE PRODUCCION	**RANGO** RESOLUCIÓN 2115/2007 AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO CLORO (0,3 - 2,0), PH (6,5 - 9,0)	1,5	7,2	IDEAL
2	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
3	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
4	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
5	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
6	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
7	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
8	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
9	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
10	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
11	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
12	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
13	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
14	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
15	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
16	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
17	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
18	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
19	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
20	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
21	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
22	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
23	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
24	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
25	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
26	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
27	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
28	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
29	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
30	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL

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)
7. Verificar que los resultados de cloro residual y pH este entre los rangos de la norma
8. Enjuagar los tubos con agua y vuelva a colocar los tapones

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

Maria Paloma Mora

VoBo Coordinadora de Producción y nutrición

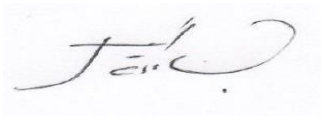
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA 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**.

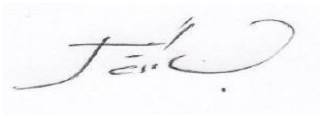
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 6 días del mes de febrero de 2025.



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

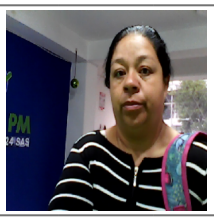
JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

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: Aleyda Del Carmen Ceballos Cuaical			**N° identificación:** CC - 36752253
Sexo: Femenino	**Edad:** 46	**Fecha de nacimiento:** 1978-10-22	
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Manzana E Casa 6		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3216379003
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Bachillerato Completo
Hemoclasificación: B+	**Hijos:** 2	**IMC:** 30.8	**EPS:** Nueva Eps
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** No refiere	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: Auxiliar de producción	**Fecha de ingreso:** 2024-12-17	**Hora de ingreso:** 07:34
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre 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: Se recomienda valoracion por nutricion en eps.		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Se certifica que el examen medico que se practicó y los resultados de laboratorio están dentro de lo normal para realizar manipulación de alimentos según resolución 2674/2013. se recomienda habitos de vida saludables.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Koh De UÑas, Hemoclasificacion, Serologia 1		

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

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

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 **Observaciones:** B POSITIVO
Hemoclasificacion: 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.

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

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

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

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL **DOCUMENTO:** CC - 36752253 **EDAD:** 46 **DIRECCIÓN:** MANZANA E CASA 6 **CONTACTO:** 3216379003 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **FECHA:** 2024-12-17 07:43:07

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.

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

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Johana Daniela Erazo Ortiz
Auditor interno ISO 22000:2018, HACCP-BPM
Registro Profesional 111106-0520368NRÑ

CERTIFICA A:

Andrea Yaneth Romero Velásquez

C. C. 36.951.337

Se capacito en manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas.

Expedición: 16 de mayo de 2025
Vence: 15 de mayo de 2026



Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

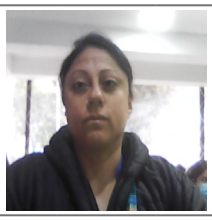
B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**28 - ABRIL - 2025**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**28 - ABRIL - 2025**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**29 - ABRIL - 2025**

IPS 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: Andrea Yaneth Romero Velasquez			**N° identificación:** CC - 36951337	
Sexo: Femenino	**Edad:** 44	**Fecha de nacimiento:** 1980-10-26		
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño		
Dirección: Mz B 7 Casa 7		**Teléfono:** 3173949954	**Celular:** 3173949954	
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Técnico Completo	
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 2	**IMC:** 23.8	**EPS:** Nueva Eps	
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** Protección		**ARL:** No Refiere	
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No	

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Código: 81375	**Cargo:** Cajero comercial	**Fecha de ingreso:** 2025-05-16	**Hora de ingreso:** 08:37
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** IPS AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15	

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre 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: No registra/No aplica		
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: Continuar usado su correccion visual, se sugiere procurar su autocuidado, se recomienda realizar pausas activas, cumplir normas del sistema de gestion sst, uso de elementos de protección personal decuerdo a exposición del riesgo, capacitación en higiene postural, pausas activas, capacitar en prevención de lesiones osteomusculares		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Hemoclasificacion, - Koh De UÑas, Serologia 1		

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.2579 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

ANDREA YANETH ROMERO VELASQUEZ
CC 36951337

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

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Ninguna limitacion funcional, ninguna sintomatologia osteomuscular, arcos de movilidad adecuados , fuerza conservada
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.

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.2579 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

ANDREA YANETH ROMERO VELASQUEZ
CC 36951337

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

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: ANDREA YANETH ROMERO VELASQUEZ **DOCUMENTO:** CC - 36951337 **EDAD:** 44 **DIRECCIÓN:** MZ B 7 CASA 7 **CONTACTO:** 3173949954, 3173949954 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **FECHA:** 2025-05-16 09:12:52

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.2579 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

ANDREA YANETH ROMERO VELASQUEZ
CC 36951337

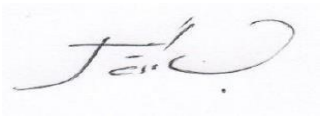
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA 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 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**.

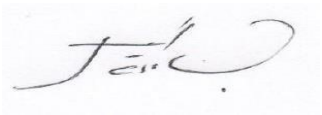
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 6 días del mes de febrero de 2025.



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

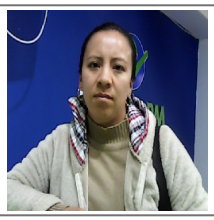
JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

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 Marly Cuaran Cuaran		**N° identificación:** CC - 1085905929	
Sexo: Femenino	**Edad:** 36	**Fecha de nacimiento:** 1987-12-22	
Lugar de nacimiento: Cordoba - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Calel 19 A N 4 Este		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3148824088
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Tecnólogo Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 1	**IMC:** 20.2	**EPS:** Emssanar
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** Porvenir		**ARL:** Positiva
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: Cajera punto de venta	**Fecha de ingreso:** 2024-07-09	**Hora de ingreso:** 07:41
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre 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 control preventivo		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Se sugiere control preventivo por optometría, continuar uso de corrección óptica. 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 habitos saludables como hacer ejercicio regular, alimentarse sanamente		
Recomendaciones Laborales: No aplica		
Restricciones Laborales: No aplica		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Hemoclasificacion, - Koh De UÑas, Serologia 1		

BETTY ELIZABETH BASTIDAS DIAZ
CC 59396520
TP: 5217772010
LN: LIC. SO.4349 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

DIANA MARLY CUARAN CUARAN
CC 1085905929

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.

BETTY ELIZABETH BASTIDAS DIAZ
CC 59396520
TP: 5217772010
LN: LIC. SO.4349 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

DIANA MARLY CUARAN CUARAN
CC 1085905929

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Johana Daniela Erazo Ortiz
Auditor interno ISO 22000:2018, HACCP-BPM
Registro Profesional 111106-0520368NRÑ

CERTIFICA A:

Milena Patricia Gustin Fajardo

C. C. 1.085.288.770

Se capacito en manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas.

Daniela Erazo O.

Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

Expedición: 7 de marzo de 2025
Vence: 6 de marzo de 2026

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**25 - FEBRERO - 2025**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**25 - FEBRERO - 2025**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**26 - FEBRERO - 2025**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**26 - FEBRERO - 2025**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**27 - FEBRERO - 2025**

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Johana Daniela Erazo Ortiz
Auditor interno ISO 22000:2018, HACCP-BPM
Registro Profesional 111106-0520368NRÑ

CERTIFICA A:

Milena Patricia Gustin Fajardo

C. C. 1.085.288.770

Se capacito en manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas.

Daniela Erazo O.

Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

Expedición: 7 de marzo de 2025
Vence: 6 de marzo de 2026

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**25 - FEBRERO - 2025**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**25 - FEBRERO - 2025**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**26 - FEBRERO - 2025**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**26 - FEBRERO - 2025**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**27 - FEBRERO - 2025**

IPS 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: Milena Patricia Gustin Fajardo		**N° identificación:** CC - 1085288770	
Sexo: Femenino	**Edad:** 34	**Fecha de nacimiento:** 1991-03-03	
Lugar de nacimiento: La Florida - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Calle 1 # 1 122		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3128512137
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Casada/o	**Escolaridad:** Bachillerato Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 1	**IMC:** 26.7	**EPS:** Nueva Eps
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** No refiere	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Código: 76543	**Cargo:** Cajera y auxilar de produccion	**Fecha de ingreso:** 2025-03-07	**Hora de ingreso:** 07:57
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** IPS AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15	

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso	**Examen:** Examen medico ocupacional de preingreso	
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:** No registra
Remisión y controles por su EPS: Ninguno		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Se sugiere procurar su autocuidado, se recomienda realizar pausas activas, cumplir normas del sistema de gestion sst, uso de elementos de protección personal decuerdo a exposición del riesgo, capacitación en higiene postural, pausas activas, capacitar en prevención de lesiones osteomusculares		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Koh De UÑas, Hemoclasificacion, Serologia 1		

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.2579 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

MILENA PATRICIA GUSTIN FAJARDO
CC 1085288770

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

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
En el momento sin signos de patologia osteomuscular, niega sintomas
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
- coprológico: Aprobado
- frotis faringeo: Aprobado
- koh de uñas: Aprobado
Hemoclasificacion: 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.

PAULA ANDREA MEJIA MENESES
CC 59312454
TP: 52372006
LN: LIC. SO.2579 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

MILENA PATRICIA GUSTIN FAJARDO
CC 1085288770

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

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: MILENA PATRICIA GUSTIN FAJARDO **DOCUMENTO:** CC - 1085288770 **EDAD:** 34 **DIRECCIÓN:** CALLE 1 # 1 122 **CONTACTO:** 3128512137 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **FECHA:** 2025-03-07 09:05:36

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.2579 ESPECIALISTA EN MEDICINA OCUPACIONAL

MILENA PATRICIA GUSTIN FAJARDO
CC 1085288770

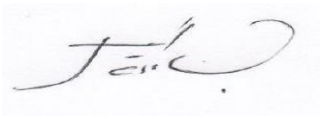
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA 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 **PAOLA VIVIANA MORÁN CRUZ** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.085.285.146**, 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 8 y 9 de marzo de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

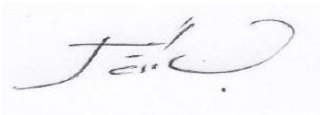
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 9 días del mes de febrero de 2025.



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

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: Paola Viviana Moran Cruz		**N° identificación:** CC - 1085285146	
Sexo: Femenino	**Edad:** 34	**Fecha de nacimiento:** 1990-07-03	
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Mza M Casa 4		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3158389311
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Unión Libre	**Escolaridad:** Bachillerato Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 2	**IMC:** 32.9	**EPS:** Famisanar
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 y produccion	**Fecha de ingreso:** 2025-04-04	**Hora de ingreso:** 08:21
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso		**Examen:** Examen medico ocupacional de preingreso
Énfasis: Osteomuscular		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: No aplica		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Conservación visual, Cardiovascular		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** E
Remisión y controles por su EPS: Se sugiere valoración por nutricion en eps. (imc 32) se remite a optometria en eps.		
¿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. cumplir las normas del sgsst. se recomienda utilizar la dotación y los elementos de protección personal. se recomienda habitos de vida saludables.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: Hemoclasificacion, Serologia 1		

Maria Camila Enriquez

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

Paola Morán

PAOLA VIVIANA MORAN CRUZ
CC 1085285146

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

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Durante el examen osteomuscular realizado no se evidencia limitación funcional.
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
Hemoclasificacion: 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.

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

PAOLA VIVIANA MORAN CRUZ
CC 1085285146

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Johana Daniela Erazo Ortiz
Auditor interno ISO 22000:2018, HACCP-BPM
Registro Profesional 111106-0520368NRÑ

CERTIFICA A:

Veíky Elizabeth Suárez Vélez

C.C. 1080708674

Se capacito en manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas.



Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

Expedición: 15 de noviembre 2024
Vence: 14 de noviembre 2025

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**15 - OCTUBRE - 2024**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**15 - OCTUBRE - 2024**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**16 - OCTUBRE - 2024**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**16 - OCTUBRE - 2024**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**17 - OCTUBRE - 2024**

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: Veiky Elizabeth Suarez Velez		**N° identificación:** CC - 1080708674	
Sexo: Femenino	**Edad:** 21	**Fecha de nacimiento:** 2003-07-16	
Lugar de nacimiento: Guayaquil - Ecuador		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Mza K Casa 9		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3142580306
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Unión Libre	**Escolaridad:** Técnico Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** No refiere	**IMC:** 27.7	**EPS:** Sanitas
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: cajera y auxilar de produccion	**Fecha de ingreso:** 2024-11-16	**Hora de ingreso:** 08:31
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso	**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos	
Énfasis: Osteomuscular		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: No aplica		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Conservación visual, Cardiovascular		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** E
Remisión y controles por su EPS: Ninguno		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Durante el examen físico no se encontraron hallazgos que le impidan desempeñar el cargo, se sugiere realizar pausas activas, bajar de peso, continuar uso de corrección óptica, cumplir normas del sistema de gestión 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

VEIKY ELIZABETH SUAREZ VELEZ
CC 1080708674

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

VEIKY ELIZABETH SUAREZ VELEZ
CC 1080708674

03043348

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

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

INFORME DE ENSAYO
03043348

Identificación 03043348 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** BARRIO PANDIACO

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA

Tomada Por MARTHA CUASPUD

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Recepción 2024-10-24 10:57:29

Fecha Impresión 2024-10-30 13:09:01.

Fecha Toma Muestra 2024/10/24 HORA: 9.10 A.M

Punto Toma Muestra ZONA DE PREPARACION

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T°.AMBIENTE

. 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**
Interpretación.....:	**CONFORME**

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

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2024-10-30 10:31:46

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

Teléfonos: 7364677 - 7364851 Cels: 3006171722 - 3106452411 - E-mail : atencionalusuarioldv@gmail.com- labovalle@hotmail.com
Calle 21 No.30 - 29 B/ Las Cuadras

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

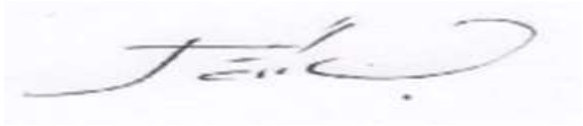
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones 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:

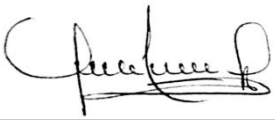
Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional
Resolución 2674 de 2013
Resolución 2184 del 2019



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

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