

CODIGO:
PPA_08

VERSIÓN:
3

VIGENCIA
2 de noviembre de 2023

CERTIFICADO DE VERIFICACIÓN AMBIENTAL SERVINARIÑO

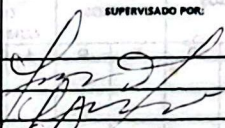
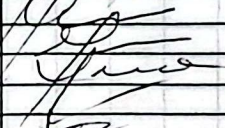
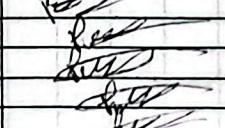
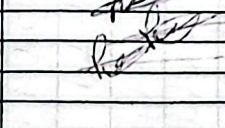
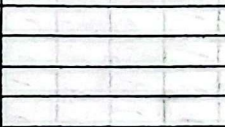
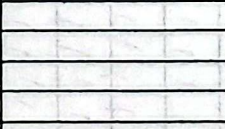
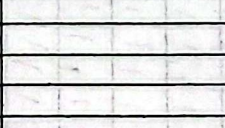
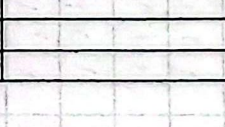
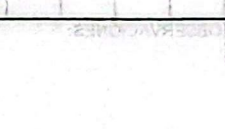
Yo, Luisa Natalia Bastidas Rodríguez, mayor de edad, identificada con cedula de ciudadanía No.1.085.342.868 expedida en Pasto, en calidad de ingeniera ambiental desempeñando el cargo de Dinamizadora ambiental y Energética del Centro Internacional de Producción Limpia Lope, CERTIFICO que, en la prestación 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 abril, dando cumplimiento al manejo establecido desde los lineamientos ambientales del SENA.

En constancia se firma en la ciudad de Pasto, a los 09 días del mes de mayo del 2024.

Atentamente,



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

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 1			
CODIGO: RPA-01		VERSION: 4														VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021			
MES: ABRIL		AÑO: 2025														AREA: Recepción / OFICINA DIANA CUNAN			
ENA	BATERIAS SANTARIAS	PISO		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		
1	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
10	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
11	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
12	AM																		
	PM																		
13	AM																		
	PM																		
14	AM																		
	PM																		
15	AM																		
	PM																		

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

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 2 VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021				
		CODIGO: RPA.01				VERSION: 4														
MES:				AÑO:										AREA:						
DIA	BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORE S		CONTENEDORE S 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																			
	PM																			
19	AM																			
	PM																			
20	AM																			
	PM																			
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
26	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
27	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
31	AM																			
	PM																			

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																Pág 1 de 1			
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021											
MES: <u>ABRIL</u>		AÑO: <u>2025</u>				AREA: <u>COCINA</u>															
DIA		BATERIAS SANTARIAS		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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
10	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Verity SANC	Paola M
11	AM																				
	PM																				
12	AM																				
	PM																				
13	AM																				
	PM																				
14	AM																				
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

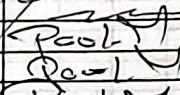
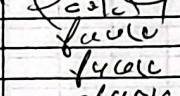
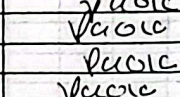
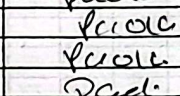
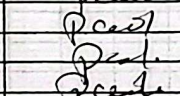
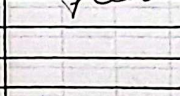
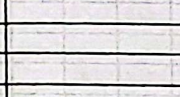
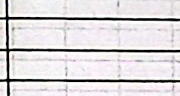
L: Limpieza
D: Desinfección
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 2					
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021											
M.E.S.		AÑO:														AREA					
DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORE S		CONTENEDORE S 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																				
16	PM																				
17	AM																				
17	PM																				
18	AM																				
18	PM																				
19	AM																				
19	PM																				
20	AM																				
20	PM																				
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
21	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
22	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
23	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
24	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
25	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
26	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
26	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
27	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
27	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
28	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
29	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
30	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	UZEK	Polo
31	AM																				
31	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																Pág 1 de 1			
		CODIGO: RPA-01								VERSION: 4								VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021			
MES: <u>MARZO</u>		AÑO: <u>2025</u>								AREA: <u>Bodega / PABIA MONAN</u>											
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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		
10	AM																				
	PM																				
11	AM																				
	PM																				
12	AM																				
	PM																				
13	AM																				
	PM																				
14	AM																				
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

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

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION												Pag 1 de 2					
		CICLO: 2023				VERSION: 2				FECHA: 6 de Diciembre de 2023									
VEN: 2023		AÑO: 2023												AREA: 2023					
Nº	NOMBRE SANITARIA	PISO		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		LPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (muebles, ventiladores, etc)		REALIZADO POR	SUPERVISADO POR
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16																			
17																			
18																			
19																			
20																			
21		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
22		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
23		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
24		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
25		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
26		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
27		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
28		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
29		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
30		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M
31		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		Paco M

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

servinario		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 1				
CODIGO: RPA-01		VERSION: 4														VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021				
MES: <u>ABRIL</u>		AÑO: <u>2025</u>		AREA: <u>AREA CALIENTE / ALICIA</u>																
DIA	BATERIAS SANTARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (trian, 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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
10	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
11	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
12	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
13	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
14	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
15	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M

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

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 2					
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021											
MES:		AÑO:														AREA:					
DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORE S		CONTENEDORE S 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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
17	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
18	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
19	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
20	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	Paula Echib
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	Paula Echib
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
26	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
27	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
31	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paula Echib	

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 1				
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4										VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021				
MES: <u>ABRIL</u>		AÑO: <u>2025</u>				AREA: <u>MENAJE</u>														
DIA	BATERIAS SANTARIAS		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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
10	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
11	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
12	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
13	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
14	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
15	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M

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

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 2					
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 8 de Diciembre de 2021											
MES: ABRIL		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		
16	AM																				
16	PM																				
17	AM																				
17	PM																				
18	AM																				
18	PM																				
19	AM																				
19	PM																				
20	AM																				
20	PM																				
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
21	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
22	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
23	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
24	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
25	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
26	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
26	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
27	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
27	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
28	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
29	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
30	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	DIANA C	Paula
31	AM																				
31	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 1					
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021											
MES: ABRIL		AÑO: 2025				AREA: SALON / MISION															
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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena	Paula M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena	Paula M
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena	Paula M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena	Paula M
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena	Paula M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena	Paula M
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B.	
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
9	AM																				
	PM																				
10	AM																				
	PM																				
11	AM																				
	PM																				
12	AM																				
	PM																				
13	AM																				
	PM																				
14	AM																				
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

L: Limpieza

D: Desinfección

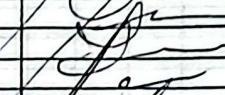
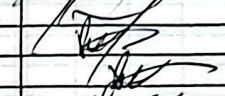
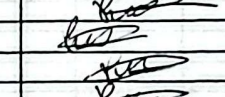
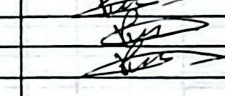
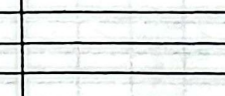
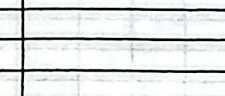
N.A: No aplica

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 2					
		CODIGO: 18PA.01				VERSION: 4										VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021					
MES: ABRIL		AÑO: 2025														AREA: SALON / MILANA					
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																				
	PM																				
19	AM																				
	PM																				
20	AM																				
	PM																				
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA	Paula
26	AM																				
	PM																				
27	AM																				
	PM																				
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA G.	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA G.	Paula
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA G.	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA G.	Paula
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA G.	Paula
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILANA G.	Paula
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																Pág 1 de 1			
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021											
MES: ABRIL		AÑO: 2025				AREA: CAFETERIA															
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				
1	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pablo M			
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pablo M			
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pablo M			
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pablo M			
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pablo M			
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pablo M			
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pablo M			
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
8	AM																				
	PM																				
9	AM																				
	PM																				
10	AM																				
	PM																				
11	AM																				
	PM																				
12	AM																				
	PM																				
13	AM																				
	PM																				
14	AM																				
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

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

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág 1 de 2					
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021											
MES:		AÑO:														AREA:					
DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORE S		CONTENEDORE S 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																				
	PM																				
19	AM																				
	PM																				
20	AM																				
	PM																				
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
26	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
27	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
31	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Pasci	

L: Limpieza
 D: Desinfección

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																Pág 1 de 1			
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4				VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021											
MES: <u>ABRIL</u>		AÑO: <u>2025</u>				AREA: <u>BAÑOS / LOCKER</u>															
ENA	BATERIAS SANTARIAS		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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
10	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
11	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Diana C	
12	AM																				
	PM																				
13	AM																				
	PM																				
14	AM																				
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

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

OBSERVACIONES:

		CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION														Pág. 1 de 2 VIGENCIA: 6 de Diciembre de 2021					
		CODIGO: RPA-01				VERSION: 4															
MES:		AÑO:												AREA:							
DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORE S		CONTENEDORE S 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																				
16	PM																				
17	AM																				
17	PM																				
18	AM																				
18	PM																				
19	AM																				
19	PM																				
20	AM																				
20	PM																				
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana Coron
21	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana Coron
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana Coron
22	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana Coron
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
23	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
24	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
25	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
26	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
26	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
27	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
27	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
28	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
29	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
30	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola S	Diana C
31	AM																				
31	PM																				

L: Limpieza
 D: Desinfección

OBSERVACIONES:

servinarino		FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL		Pág 1 de 1																										
CODIGO: RPA-04		VERSIÓN: 1		VIGENCIA: 20 de agosto de 2015																										
RESPONSABLE VERIFICACION: PAOLA MORAÑO		MES: ABRIL		AÑO: 2025																										
TRABAJADOR: ALEIDA CEBALLOS		LUGAR: SENA																												
DÍA:		C: CUMPLE		NC: NO CUMPLE																										
PARAMETROS DE EVALUACION		NA: NO APLICA		OBSERVACIONES																										
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
PORTA UNIFORME LIMPIO	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	
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	C	C	C	C		C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	
RESPONSABLE VERIFICACION: PAOLA MORAÑO		MES: ABRIL		AÑO: 2025																										
TRABAJADOR: ADRIANA BOINOS		LUGAR: SENA																												
DÍA:		C: CUMPLE		NC: NO CUMPLE																										
PARAMETROS DE EVALUACION		NA: NO APLICA		OBSERVACIONES																										
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
PORTA UNIFORME LIMPIO	N	P	C			C	C	C	C	C										C	C									
PORTA UNIFORME COMPLETO	O	B	C			C	C	C	C	C										C	C									
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	L	L	C			C	C	C	C	C										C	C									
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										C	C									
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	O	O	C			C	C	C	C	C										A	A									
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	R	R	C			C	C	C	C	C										C	C									
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	O	O	C			C	C	C	C	C										C	C									
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C									
NO USA MAQUILLAJE						C	C	C	C	C										A	A									
SIN BARBA						C	C	C	C	C										C	C									

servinariño		FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL																												Pág 1 de 1																					
		CODIGO: RPA-04								VERSIÓN: 1								VIGENCIA: 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										OBSERVACIONES	
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											
PORTA UNIFORME LIMPIO										C	C	C	C			C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C	SEMANA SANTA NO SE LABORA												
PORTA UNIFORME COMPLETO										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														
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE										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														
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUAANTES										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														
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO										C	C	C	C			C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C														
USO ADECUADO DE GUAANTES										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														
SIN BARBA										N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A								N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A															
RESPONSABLE VERIFICACION: PAOLA MORAN										MES: ABRIL										AÑO: 2025																															
TRABAJADOR: MILENA GOSTIA										LUGAR: SENA										C: CUMPLE										NC: NO CUMPLE										NA: NO APLICA										OBSERVACIONES	
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											
PORTA UNIFORME LIMPIO										C	N/A	C	C			C	C	C	C											C	C	C	C	C			C	C	C	SEMANA SANTA NO SE LABORA SIN											
PORTA UNIFORME COMPLETO										C	N/A	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														
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE										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														
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUAANTES										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														
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO										C	C	C	C			C	C	C	C									C	C	C	C	C			C	C	C														
USO ADECUADO DE GUAANTES										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														
SIN BARBA										N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A	N/A								N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			N/A	N/A	N/A															

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		OBSERVACIONES																										
DIA:		C: CUMPLE		NC: NO CUMPLE																										
PARAMETROS DE EVALUACION		NA: NO APLICA																												
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
PORTA UNIFORME LIMPIO	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	
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	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	
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C				C	C	C	
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUAANTES	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	
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C				C	C	C	
USO ADECUADO DE GUAANTES	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	
SIN BARBA	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C				C	C	C	
RESPONSABLE VERIFICACION:		MES:		AÑO:																										
TRABAJADOR:		LUGAR:		OBSERVACIONES																										
DIA:		C: CUMPLE		NC: NO CUMPLE																										
PARAMETROS DE EVALUACION		NA: NO APLICA																												
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
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 GUAANTES																														
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS																														
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO																														
USO ADECUADO DE GUAANTES																														
NO USA MAQUILLAJE																														
SIN BARBA																														

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE BPM DEL PERSONAL



	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	RANGO RESOLUCIÓN 2115/2007 AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO CLORO (0,3 - 2,0), PH (6,5 - 9,0)	Cloro residual Libre (mg/L)	pH	Observaciones
	CD	TA						
1	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		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**
- 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


VoBo Coordinadora de Producción y nutrición

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO ANUAL SERVINARIÑO EU OPERACIÓN SENA CODIGO RMM-01

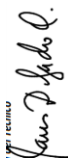
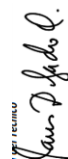
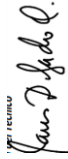
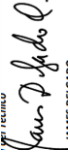
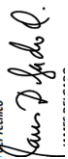
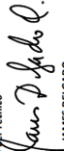
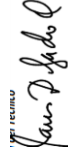
		REGISTRO CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA Y EQUIPO														Pág. 1 de 1			
		CODIGO: RMM-01							VERSIÓN: 1							VIGENCIA: 22 de julio de 2015			
AÑO:		2024		RESPONSABLE DE LA PROGRAMACIÓN:				JAMES DELGADO				CARGO:		Cordinador de Mantenimiento					
IDENTIFIQUE EL TIPO DE OPERACIÓN A 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	SNJ0115	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							

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA COCINA



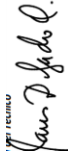
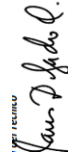
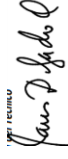
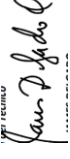
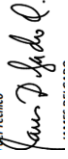
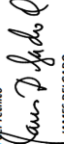
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:	BAÑO MARIA GAS 4 AZ			MARCA	GENERIC			AÑO	2024		
PERIODICIDAD :	MENSUAL			MODELO	4AZF						
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN	SNP549			REGISTRO No OPERCIÓN				xx			

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

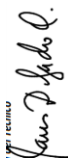
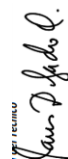
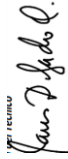
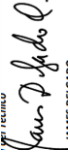
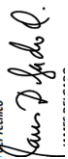
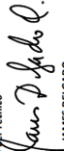
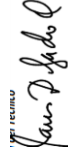
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:	ESTUFA GAS TRES Q			MARCA	GENERICA			AÑO	2024		
PERIODICIDAD :	MENSUAL			MODELO	3Q						
CODIGO DE ACTIVO:	SNP547			REGISTRO No				XX			
OPERACIÓN	MANTENIMIENTO			X	CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

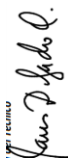
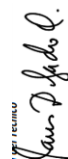
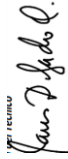
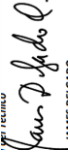
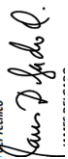
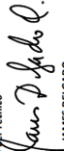
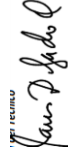
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:	Estufa 2 Quemadores Gas			MARCA	GENERICA			AÑO	2024		
PERIODICIDAD :	MENSUAL			MODELO	2Q						
CODIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN	SNU0007			REGISTRO No OPERCIÓN							
	MANTENIMIENTO			X	CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

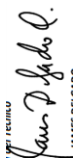
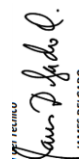
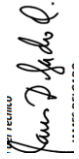
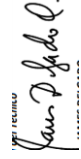
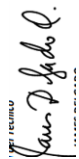
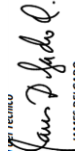
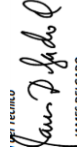
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:	Estufa 2 Quemadores Gas			MARCA	GENERICA			AÑO	2024		
PERIODICIDAD :	MENSUAL			MODELO	2Q						
CODIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN	SNU0007			REGISTRO No OPERCIÓN							
	MANTENIMIENTO			X	CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

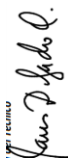
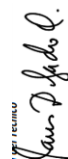
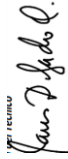
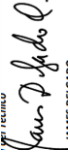
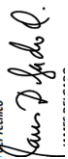
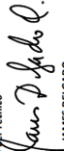
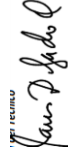
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:	estufon a gas doble			MARCA	GENERICA			AÑO	2024		
PERIODICIDAD :	MENSUAL			MODELO	2Q						
CODIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN	SNP575			REGISTRO No OPERCIÓN							
	MANTENIMIENTO			X	CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

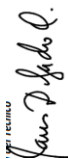
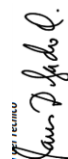
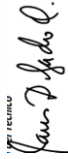
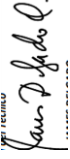
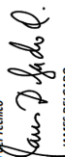
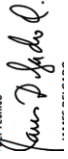
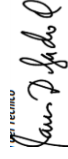
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:	estufon a gas doble			MARCA	GENERICA			AÑO	2024		
PERIODICIDAD :	MENSUAL			MODELO	2Q agro						
CODIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN	SNP1078			REGISTRO No OPERCIÓN							
	MANTENIMIENTO			X	CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

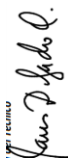
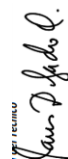
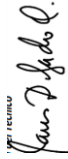
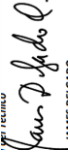
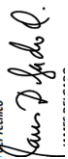
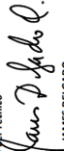
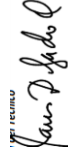
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		LICUADORA VOLCABLE			MARCA		GENERICA			AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL			MODELO		10 ltrs						
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN		SNP574			REGISTRO No OPERCIÓN					XX			
		MANTENIMIENTO			X			CALIBRACIÓN					

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

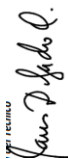
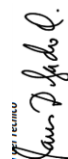
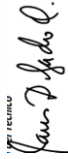
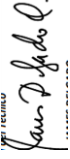
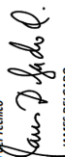
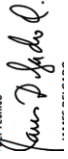
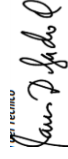
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		HORNO MICROONDAS			MARCA		KALLEY			AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL			MODELO		K-MW096						
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN		SNP571			REGISTRO No OPERCIÓN								
		MANTENIMIENTO			X		CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

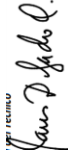
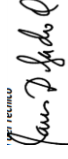
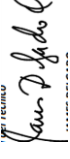
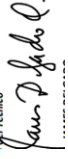
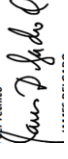
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		LICUADORA SOBREPONER			MARCA		omniblend			AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL			MODELO		jtc						
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN		SNP1079			REGISTRO No OPERCIÓN								
		MANTENIMIENTO			X		CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

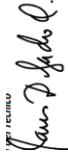
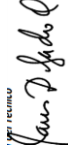
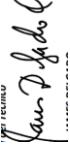
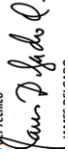
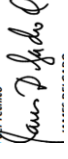
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

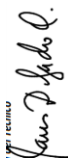
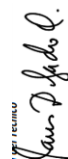
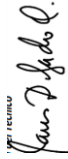
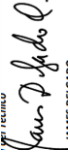
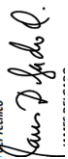
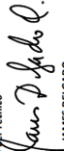
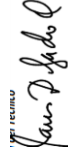
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		PLANCHA A GAS			MARCA		GENERICA			AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL			MODELO		NP						
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN		SNI0101			REGISTRO No OPERCIÓN					XX			
		MANTENIMIENTO			X			CALIBRACIÓN					

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA												
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

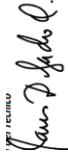
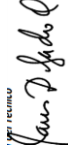
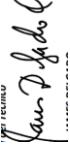
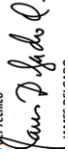
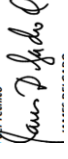
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		REFRIGERADOR DOBLE HORIZONTAL			MARCA		KALLEY			AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL			MODELO		k-CH418L						
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN		SNP576			REGISTRO No OPERCIÓN					XX			
		MANTENIMIENTO			X			CALIBRACIÓN					

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

		REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
		CÓDIGO: RMM-03				VERSIÓN: 2				VIGENCIA: 22 de julio de 2016			
NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		CONGELADOR HORIZONTAL 1 puerta				MARCA		MABE		AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL				MODELO		ALASKA 145B5		ALASKA 145B5			
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN		SNP550				REGISTRO No OPERCIÓN				xx			
MANTENIMIENTO		X				CALIBRACIÓN							
MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
RUTINA REALIZADA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
REVISIÓN DE INDICADORES	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
REVISIÓN DE CHASIS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
LIMPIEZA AGENERAL	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
REVISION FUGAS DE GAS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
CALIBRACION DE LLAMA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	
FECHA DE REALIZACION													
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO													

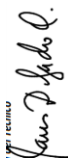
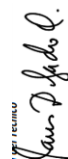
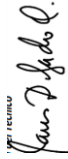
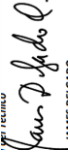
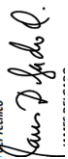
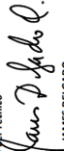
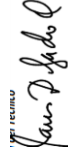
	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		horno microondas			MARCA		kalley			AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL			MODELO		K-MWV09G						
CÓDIGO DE ACTIVO:		SNP578			REGISTRO No								
OPERACIÓN		MANTENIMIENTO			OPERCIÓN		CALIBRACIÓN						
					X								

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												

	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUINARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA										Pág. 1 de 1	
	CÓDIGO: RMM-03					VERSIÓN: 2					VIGENCIA: 22 de julio de 2016	

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:		Microndas 1000W			MARCA		KALLEY			AÑO		2024	
PERIODICIDAD :		MENSUAL			MODELO		KMW07N						
CÓDIGO DE ACTIVO: OPERACIÓN		SNP1081			REGISTRO No OPERCIÓN								
		MANTENIMIENTO			X		CALIBRACIÓN						

MES DE MANTENIMIENTO Y/O CALIBRACION	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
RUTINA REALIZADA	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN SISTEMA ELECTRICO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN CONTROL DE TEMPERATURAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE RESISTENCIAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE INDICADORES	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISIÓN DE CHASIS	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
VERIFICACIÓN DE FILTRACIONES DE AGUA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
LIMPIEZA AGENERAL	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☒	☐	☐	☐	☐	☐
REVISION FUGAS DE GAS	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
CALIBRACION DE LLAMA	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FECHA DE REALIZACION												
RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO												



Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

Fecha Elaboración	05-Ene-2023
Fecha Modificación	05-Ene-2023
Versión No.	PROVISIONAL
Formato No.	F-TEC-230

PRODUCTO	VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50
OBJETIVO	Definir Las Especificaciones De Calidad e Inocuidad Del Producto
APARIENCIA	Producto sin aromas extraños , libre de daños fisicos, huellas, vetas, puntos negros removibles; que afecten la calidad e inocuidad. (En caso de presentarse favor remitire a la clasificación de defectos y AQLs acordados con el Cliente)
USO PREVISTO	Para contacto y consumo de alimentos Temperatura mínima de uso: 0° C Temperatura máxima de uso: 80° C Apto para horno microondas: No Apto para horno convencional: No Resistencia a las grasas y ácidos: Tiempos de servicio inferiores a 20 minutos
VIDA UTIL	12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
USO NO PREVISTO	Empaques para almacenar y refrigerar alimentos en el hogar. Empaque de alimentos para su cocción. Empaque de Solventes orgánicos Reuso por tiempo indefinido lo que genera pérdida de propiedades físicas y químicas.
INSTR. USO	Sugerido para servir bebidas calientes. (se recomienda que el transporte sea en posición vertical para evitar derrames)

IDENTIFICADOR INTERNACIONAL DE ARTICULO

EAN 13

7704918175258

EAN 14

17704918175255

RUD

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR

J. M. C.



Ficha Técnica Producto
2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50
CARVAJAL EMPAQUES S.A.



Descripcion	Und.	Valor	Min.	Max.	Metodo	Frecuencia
EMPAQUE E IDENTIFICACIÓN		PASA			P-GIC-222	Cada 2 Horas
PESO	g	4.9	4.6	5.2	P-GIC-222	Informativo
CAPACIDAD DERRAME TOTAL	cm3	218	208	228	P-GIC-222	Informativo
FILTRACION		PASA			P-GIC-222	Cada 30 Min
SELLADO BOLSA		PASA			P-GIC-222	Cada 2 Horas
APARIENCIA GENERAL		PASA			P-GIC-222	Cada 2 horas
ALTURA TOTAL		PASA	86.5	87.5	P-GIC-222	Informativo
DIÁMETRO EXT BOCA		PASA	71.1	72.3	P-GIC-222	Informativo

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR

[Signature]

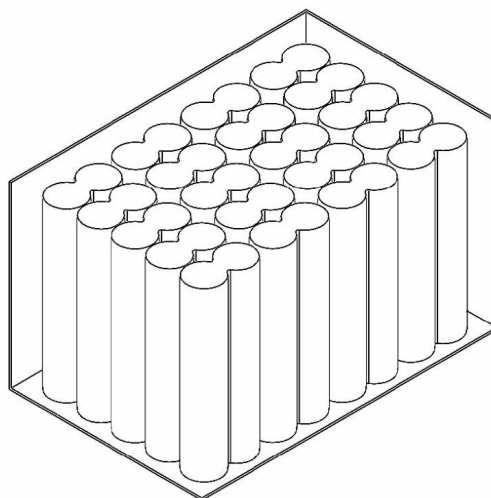


Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50

CARVAJAL EMPAQUES S.A.

EMPAQUE



UNIDAD POR EMPQ.	1000
FORMA SELLADO	En "H" Con cinta Impresa
NO. DE PAQUETES	20
ORIENTAC. PAQUETE	Vertical a lo alto de la caja, boca abajo
TIPO CONFIGURACION	
UNIDADES POR PAQTE	50 (en 2 torres de 25)
PESO BRUTO	6.2 Kg
PESO BRUTO PAQTE	250 g
OBSERVACIONES	<p>Cada paquete en bolsa tubular impresa sellada con cinta y EAN 13 (Incluido en el arte de la bolsa). La caja llevará EAN 14</p> <p>El fondo del vaso debe quedar con la boca de la bolsa.</p> <p>*Condiciones Prueba filtración: se realiza con café a 70°C, por 30 minutos</p>

INOCUIDAD

FISICAS	Libre de elementos y materiales extraños que puedan afectar la inocuidad del producto (en caso de presentarse remitirse a la guía de clasificación de Defectos y AQLs acordada con el Cliente).
QUIMICAS	Las sustancias utilizadas para la elaboración de este producto están debidamente autorizadas en las listas positivas de la: FDA (Food and Drug Administration), Estados Unidos (EU), Unión Europea o Estados Miembro de la Unión Europea (CE) o Mercosur para estar en contacto directo con alimentos o bebidas. Este producto cumple con los límites de migración global y específica de sustancias constituyentes a los alimentos o bebidas establecidos en la resolución 834 de 2013

ELABORADO POR

REVISADO POR

APROBADO POR

Lucy Pérez

Sofía Torres



Ficha Técnica Producto
2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

aplicable a este tipo de productos.

BIOLOGICAS	No Aplica
SENSORIALES	Color: Natural. Sabor: No aplica. Olor: Característicos del material. Textura: Rígido liso
MICROBIOLOGICAS	Las características microbiológicas:

ANALISIS	METODO	ESPECIFICACIONES
Recuento Total de Bacterias Aerobias Mesofilos (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<50
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<50
Recuento de Coliformes Totales (UFC/cm2).	SMEDP, 17th ed.	<10

ALMACEN/TRANSPORTE

- 1).
- Condiciones de almacenamiento: evitar exposición del producto a la luz directa, al polvo y a fuentes de calor. Almacenar a temperatura entre 10 y 40°C y humedad relativa entre 40 y 80%. Arrume máximo 4 niveles.
- 2).
- Manipulación: almacenar el producto de manera que se minimice su deterioro y se eviten condiciones que afecten su higiene, funcionalidad e integridad. No disponer el producto directamente contra la pared ni directamente contra el piso.
- 3).
- Distribución: despacho de producto por medio de empresas transportadoras que deben cumplir condiciones de prácticas higiénicas en el transporte de los productos.

ROTULACION / ETIQUETADO

ETIQ TRAZABILIDAD	La identificación del material de empaque contiene la siguiente información: 1. Nombre del fabricante 2. Dirección y telefono del fabricante 3. Referencia del material de empaque 4. Job/lote de producción 5. Código de interno del material de empaque del fabricante 6. Fecha de fabricación 7. Vida Útil 8. Cantidad por corrugado
-------------------	---

ATRIBUTOS AMBIENTALES

- 1).
- Vaso elaborado con 93% fibra bagazo de caña de azúcar, se conserva el color natural sin químicos blanqueadores, con una menor huella hídrica en comparación con el cartón convencional, representada en un 10% menos, de acuerdo con estudio de Análisis de Ciclo de

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR

Emmanuel



Ficha Técnica Producto

2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

Vida (ACV) desarrollado por Logyca para Carvajal Empaques.

- 2). Este producto se caracteriza por estar constituido de fibras de caña de azúcar. Propalpoly es apto para biodegradarse, bajo condiciones ambientales adecuadas: oxígeno, humedad relativa, temperatura, microorganismos, entre otros factores que hacen posible este proceso.
- 3). El actual empaque es elaborado con un porcentaje de recubrimiento de polietileno (PE) máximo de 9% con el fin de evitar filtración del contenido, lo que no permite una biodegradación al 100%. Este material bajo estas características es apto para aprovechamiento a través de reciclaje mecánico, empleando un equipo hidropulper que permite separar el polietileno de la fibra y se puede generar aprovechamiento al 100% de los materiales por separado.

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofía Torres

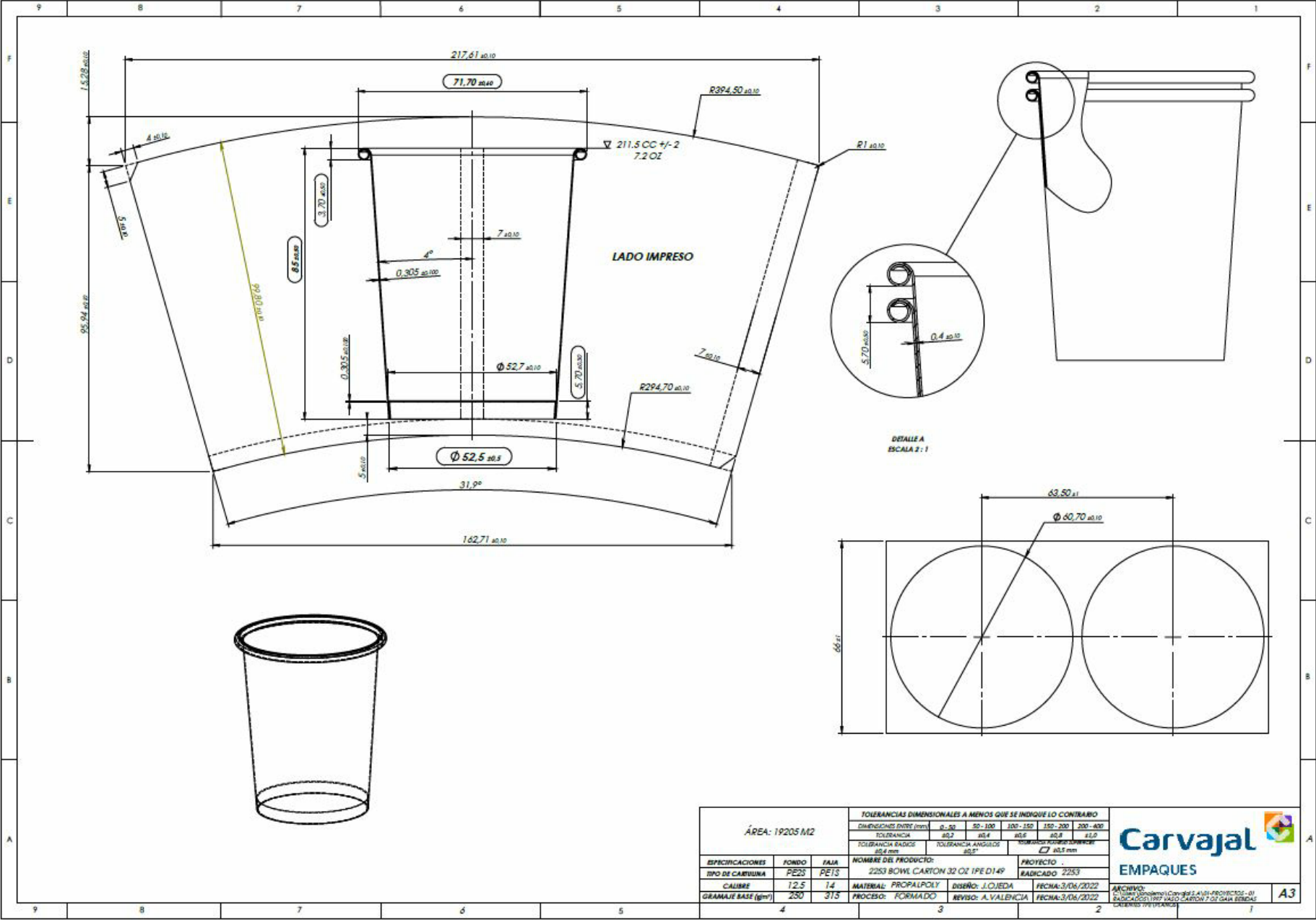
APROBADO POR

[Signature]



Ficha Técnica Producto
2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

PLANO MECANICO



CODIGO PLANO 1997

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofía Torres

APROBADO POR

Juan C.



Ficha Técnica Producto
2400019811-VASO CARTON 7OZ BC SIN IMPRESION CAÑATEK 1000 X 50
CARVAJAL EMPAQUES S.A.

CONTACTO Página web: empaquescolombia.carvajal.com Teléfono: (1) 4100400. Ext: 21608

USO ARTICULO (Codigos PT que consumen que consumen mismo SP)

Codigo	Descripcion	EAN 13	EAN 14	RUD
--------	-------------	--------	--------	-----

ELABORADO POR

Lucy Pérez

REVISADO POR

Sofia Torres

APROBADO POR

[Signature]

ICACION:
MANUAL DEL PRODUCTO

Fecha de elaboración

07 JUL 07

Revisión No.

0 00

Página:

1 de 1

FE:
SENTACIONES LASTRA SAS

Fecha de última modificación:

17 JUL 13

UJCTO:
RIGIDO 7OZ VASOT BLANCO PP 5.100 X 50

IMAGEN DEL PRODUCTO

DO:
2411945901

Cod. Plano Mecanico: 1006

OBJETIVO

DEFINIR LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

2411945901

PRODUCTO SIN AROMAS EXTRAÑOS, LIBRE DE DAÑOS FISICOS, HUELLAS, VETAS, MANCHAS, ETC. QUE AFECTEN LA APARIENCIA

Uso previsto:

COMPOSICIÓN SP VASO 1 7OZ BLANCO GABLER

CARACTERISTICA	DESCRIPCION	NOTA	UNDS.	NOMINAL	MINIMO	MAXIMO
CAPACIDAD	CAPACIDAD DERRAME TOTAL		cm3	215		
DIMENSIONES	ALTURA TOTAL		mm	96.7	96.4	97
	ANCHO LÁMINA		mm	776	774	778
	DIÁMETRO EXTERNO BOCA		mm	69.8	69.6	70
ESPESORES	ESPESOR FONDO BORDE		mm	.13	.09	.17
	ESPESOR PARED SUPERIOR		mm	.1	.09	.11
PESO	PESO		g	1.9	1.8	2

EMPAQUE

CONDICIONES DE EMPAQUE	DESCRIPCION
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1006037 BOLSA VASO 7 OZ PP BLANCO VASOT X 50 UND D:70
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

CONDICIONES DE SOBREEMPAQUE	DESCRIPCION
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1102062 EMPAQUE CORRUGADO C620K L592 X A392 X H418 MM
FORMA DE EMPAQUE	Contiene 5 hileras a lo ancho por 7 tendidos cada hilera contiene 3 paquetes de 50 unidades cada uno en posición horizontal al empacar, el ultimo tendido de 4 hileras.
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

4.1 Características biológicas, químicas y físicas pertinentes a la inocuidad:

FISICAS: LIBRE DE ELEMENTOS Y MATERIALES EXTRAÑOS

QUÍMICOS: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR FUENTES QUÍMICAS QUE SE INCLUYAN COMO PARTE DEL PROCESO (SOLVENTES, LUBRICANTES, INSUMOS DE LIMPIEZA)

BIOLÓGICA: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS (PERSONAL MANIPULADOR, AMBIENTES, SUPERFICIES)

CONDICIONES DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

5.1 Condiciones de Almacenamiento:

EVITAR EXPOSICION DEL PRODUCTO A ALTAS TEMPERATURAS, A LA LUZ DIRECTA Y AL POLVO.

5.2 Instrucciones de Manipulación

ALMACENAR EL PRODUCTO DE MANERA QUE SE MINIMICE SU DETERIORO Y SE EVITEN CONDICIONES QUE AFECTEN SU HIGIENE, FUNCIONALIDAD E INTEGRIDAD. NO DISPONER EL PRODUCTO DIRECTAMENTE CONTRA LA PARED NI DIRECTAMENTE CONTRA EL PISO.

5.3 Métodos de distribución

DESPACHO DE PRODUCTO POR MEDIO DE EMPRESAS TRANSPORTADORAS QUE DEBEN CUMPLIR CONDICIONES DE PRACTICAS HIGIENICAS EN EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS.

5.4 OBSERVACIONES

La información arriba presentada corresponde a valores típicos del producto 2411945901, de acuerdo con las condiciones de producción. Estos valores pueden ser modificados con previa comunicación.

Producto reciclable

NOTA EN CARACTERISTICAS Las variables con valor "I" en el campo NOTA, son informativas y las que no lo tienen son variables de pruebas.

REVISADO POR:

Ana Lucy Echavarria L.

ANALISTA DE CALIDAD

APROBADO POR:

Mónica Cecilia Holguín

Directora de Calidad

JEFE DE CALIDAD

CLASIFICACION:	Fecha de elaboración	Revisión No.	Página:
MANUAL DEL PRODUCTO	07-JUL-07	0.00	1 de 1
CLIENTE:	dia	mes	año
REPRESENTACIONES LASTRA SAS	Fecha de última modificación:		
PRODUCTO:	17-JUL-13		
VASO RIGIDO 7OZ VASOT BLANCO PP 5.100 X 50	IMAGEN DEL PRODUCTO		
CODIGO:	Cod. Plano Mecanico: 1006		
2411945901			

1.0 OBJETIVO

DEFINIR LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

2.0 DESCRIPCION DEL PRODUCTO

2411945901

PRODUCTO SIN AROMAS EXTRAÑOS, LIBRE DE DAÑOS FISICOS,HUELLAS, VETAS, MANCHAS, ETC. QUE AFECTEN LA APARIENCIA.

Uso previsto:

COMPOSICIÓN	SP VASO T 7OZ BLANCO GABLER
-------------	-----------------------------

CARACTERISTICA	DESCRIPCION	NOTA	UNDS.	NOMINAL	MINIMO	MAXIMO
CAPACIDAD	CAPACIDAD DERRAME TOTAL		cm3	215		
DIMENSIONES	ALTURA TOTAL		mm	96.7	96.4	97
	ANCHO LÁMINA		mm	776	774	778
	DIÁMETRO EXTERNO BOCA		mm	69.8	69.6	70
ESPESORES	ESPESOR FONDO BORDE		mm	.13	.09	.17
	ESPESOR PARED SUPERIOR		mm	.1	.09	.11
PESO	PESO		g	1.9	1.8	2

3.0 EMPAQUE

CONDICIONES DE EMPAQUE	DESCRIPCION
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1006037 BOLSA VASO 7 OZ PP BLANCO VASOT X 50 UND D:70
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

CONDICIONES DE SOBREEMPAQUE	
MATERIAL - (largo x ancho x altura)	1102062 EMPAQUE CORRUGADO C620K L592 X A392 X H418 MM
FORMA DE EMPAQUE	Contiene 5 hileras a lo ancho por 7 tendidos cada hilera contiene 3 paquetes de 50 unidades cada uno en posición horizontal al empaacar, el ultimo tendido de 4 hileras.
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

4.0 CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

4.1 Características biológicas, químicas y físicas pertinentes a la inocuidad:

FISICAS: LIBRE DE ELEMENTOS Y MATERIALES EXTRAÑOS

QUÍMICOS: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR FUENTES QUÍMICAS QUE SE INCLUYAN COMO PARTE DEL PROCESO (SOLVENTES, LUBRICANTES, INSUMOS DE LIMPIEZA)

BIOLÓGICA: LIBRE DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS (PERSONAL MANIPULADOR, AMBIENTES, SUPERFICIES)

5.0 CONDICIONES DE USO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

5.1 Condiciones de Almacenamiento:

EVITAR EXPOSICION DEL PRODUCTO A ALTAS TEMPERATURAS, A LA LUZ DIRECTA Y AL POLVO.

5.2 Instrucciones de Manipulación

ALMACENAR EL PRODUCTO DE MANERA QUE SE MINIMICE SU DETERIORO Y SE EVITEN CONDICIONES QUE AFECTEN SU HIGIENE, FUNCIONALIDAD E INTEGRIDAD. NO DISPONER EL PRODUCTO DIRECTAMENTE CONTRA LA PERED NI DIRECTAMENTE CONTRA EL PISO.

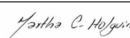
5.3 Métodos de distribución

DESPACHO DE PRODUCTO POR MEDIO DE EMPRESAS TRANSPORTADORAS QUE DEBEN CUMPLIR CONDICIONES DE PRACTICAS HIGIENICAS EN EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS.

5.4 OBSERVACIONES

La información arriba presentada corresponde a valores típicos del producto 2411945901, de acuerdo con las condiciones de producción. Estos valores pueden ser modificados con previa comunicación.
Producto reciclable

6.0 NOTA EN CARACTERISTICAS Las variables con valor "I" en el campo NOTA, son informativas y las que no lo tienen son variables de pruebas.

REVISADO POR:	APROBADO POR:
Ana Lucy Echavarria L.	 Martha Cecilia Holguin Directora de Calidad
ANALISTA DE CALIDAD	JEFE DE CALIDAD

Nombre del Formato:

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

CIUDAD **PASTO** FECHA **24 Sep 2023** ACTA N° **0555123CB**
 Hora Inicio visita: **7:20am** Hora Terminación visita: **1:20pm** FICHA N°
 TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☒ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐
 Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál:
 ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD **SECRETARÍA MUNICIPAL DE SALUD PASTO**

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO
 RAZÓN SOCIAL **SERVINARIO E.U**
 *CÉDULA / NIT **900221500-4** *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN
 *NOMBRE COMERCIAL **Cafetería sede Agroindustria SENA**
 *DIRECCIÓN **Calle 22 # 116 - 05 Ula Orinda** MATRICULA MERCANTIL
 *DEPARTAMENTO **NARIÑO** *MUNICIPIO **PASTO**
 Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☒ Caserio ☐ UPZ ☐
 Otro ☐ Cuál: **Buzacquilla**
 TELÉFONOS **3104061437 - 7364601** FAX
 CORREO ELECTRÓNICO **gerencia.servinario@gmail.com**
 NOMBRE DEL PROPIETARIO **SERVINARIO E.U**
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento **900221500-4**
 *NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL **Diana Mariana Arceaga Ortega**
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento **22006041**
 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN **Cra 44 # 18 - 57 Pando**
 *DEPARTAMENTO **Nariño** *MUNICIPIO **Pasto**
 *HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO **L-V 6:00am - 6:00pm** *NÚMERO DE TRABAJADORES **5**

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	DESFAVORABLE		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACIÓN ☒	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	
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	Sección de 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 observó Ancho de ventanas en área de cocina sin mantenimiento con acumulación de grasa y 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 C

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	
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 observan 2 tablas de (4 m total) picado con deterioro de superficie, manchada, con grietas.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8.51			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	
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	
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	
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		201			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	
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	
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 presenta de recepción de materias primas.
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27.51			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	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
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
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	
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 observan deficientes condiciones de limpieza en campana de ventilación
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.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		27.51			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		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.	
85.51	FAVORABLE	90-100%			
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%			
	DESFAVORABLE	< 59.9%			

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

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

Si	No	Cuál:
----	---------------	-------

Por parte de la autoridad sanitaria:

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 Pas d

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 10 días hábiles.

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.

FIRMA: Deepest Deed

FIRMA:

NOMBRE: Carolina Betancourt

NOMBRE:

CÉDULA: 59311298

CÉDULA:

CARGO: Tel. Xroa Salud

CARGO:

INSTITUCIÓN: SMS

INSTITUCIÓN:

FIRMA: Guillermo L. P. de la Cruz

FIRMA:

NOMBRE: Graciela del P. de Romero Garcia

NOMBRE:

CÉDULA: 30.731.298 pasto

CÉDULA:

CARGO: Auxiliar de Producción

CARGO:

REGISTRO FOTOGRAFICO INFRAESTRUCTURA CAFETERIA AGRO

