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

servicariño

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 CUNNAN

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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
2	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
3	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
4	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
5	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
6	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C.	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
7	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM																				
8	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
9	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
10	AM	✓																			
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C	
11	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Diana C.	
	PM																				
12	AM																				
	PM																				
13	AM																				
	PM																				
14	AM																				
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

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

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinario	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 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																			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:

Powered by CamScanner

servinariño	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 COCINA

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	✓	—	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓	—	Veiky Sanchez	Paola M
	PM	✓	✓	✓	✓	—	—	—	—	✓	—	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓	—	Veiky Sanchez	Paola M
2	AM	✓	✓	✓	✓	—	—	✓	—	—	—	✓	✓	✓	✓	—	—	✓	✓	Veiky Sanchez	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky Sanchez	
3	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky Sanchez	
	PM	—	✓	—	—	—	—	✓	—	—	✓	—	—	—	✓	—	—	—	—	Veiky	
4	AM	✓	✓	✓	✓	✓	—	✓	✓	—	✓	—	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
5	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
6	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Adriana Patiño	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Adriana Patiño	
7	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
8	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
9	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Veiky	
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:

Powered by CamScanner

servicariño	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 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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
22	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓																Verky	Paola
23	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
24	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
25	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
26	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
27	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
28	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
29	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
30	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Verky	Paola
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MES: MARZO | AÑO: 2025 | AREA: Bodega / PAOLA MONAR

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:

Powered by CamScanner

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MES: DICIEMBRE AÑO: 2023 AREA: Todos

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (Puertas, ventanas etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
16	1-15																				
	16-31																				
17	1-15																				
	16-31																				
18	1-15																				
	16-31																				
19	1-15																				
	16-31																				
20	1-15																				
	16-31																				
21	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
22	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
23	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
24	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
25	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
26	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
27	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
28	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
29	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
30	1-15	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
	16-31	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola M
31	1-15																				
	16-31																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinariño

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: AREA CALIENTE / ALEIDA

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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida D	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida T	Paola M
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida B	Paola M
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida D	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebolledo	Paola M
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Antonio Rebolledo	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Antonio Rebolledo	Paola M
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
10	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
11	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
12	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Aleida Rebol.	Paola M
13	AM																				
	PM																				
14	AM																				
	PM																				
15	AM																				
	PM																				

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

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinariño	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 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																				Paola T
	PM																				Paola T
22	AM																				Paola
	PM																				
23	AM																				
	PM																				
24	AM																				
	PM																				
25	AM																				
	PM																				
26	AM																				
	PM																				
27	AM																				
	PM																				
28	AM																				
	PM																				
29	AM																				
	PM																				
30	AM																				
	PM																				
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinariño	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 MENAJE

DIA		BATERIAS SANITARIAS		PISOS		PAREDES Y TECHOS		SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS		EQUIPOS		UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS		UTENSILIOS Y CONTENEDORES		CONTENEDORES DE BASURA		OTROS (frutas, verduras etc)		REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
		L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D	L	D		
1	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
2	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Dana C	Paola M
3	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana B.	Paola M
4	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	aleida	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	aleida	Paola M
5	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	aleida	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	aleida.	Paola M
6	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana Bol.	Paola M
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Adriana Bol.	Paola M
7	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Dana C	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Maria	
8	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Dana María	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Dana, Maria	
9	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	adriana Bol	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	adrianaBola	
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

OBSERVACIÓNES:

Powered by CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MES: ABRIL AÑO: 2025 AREA: RELEVO

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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	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:

Powered by CamScanner

servinariño

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 / MILENA

DIA		BATERIAS SANITARIAS L	BATERIAS SANITARIAS D	PISOS L	PISOS D	PAREDES Y TECHOS L	PAREDES Y TECHOS D	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS L	SUPERFICIE CONTACTO CON ALIMENTOS D	EQUIPOS L	EQUIPOS D	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS L	UPC - CARROS TRANSPORTE ALIMENTOS D	UTENSILIOS Y CONTENEDORES L	UTENSILIOS Y CONTENEDORES D	CONTENEDORES DE BASURA L	CONTENEDORES DE BASURA D	OTROS (frutas, verduras etc) L	OTROS (frutas, verduras etc) D	REALIZADO POR:	SUPERVISADO POR:
1	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MILENA	Paola M
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MILENA	Paola M
2	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	MILENA	Paola M
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Milena	Paola M
3	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Milena	Paola M
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Milena G.	
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:

Powered by CamScanner

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

MES: ABRIL AÑO: 2025 AREA SALON / MILENA

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		
15	AM																				
	PM																				
17	AM																				
	PM																				
18	AM																				
	PM																				
19	AM																				
	PM																				
20	AM																				
	PM																				
21	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	MILENA	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILENA	
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILENA	
	PM	/	/	-	/	-	/	-	-	/	-	/	-	-	-	-	-	-	-	MILENA	
23	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	/	/	/	/	/	/	MILENA	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	MILENA	
24	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	milena.	
25	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena.	
26	AM																				
	PM																				
27	AM																				
	PM																				
28	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	milena G.	
29	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	milena G.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	milena G.	
30	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	-	milena G.	
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Milena G	
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinariño

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	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																				
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:

Powered by CamScanner

servinariño

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CODIGO:	VERSION:	Pág	VIGENCIA:
RPA-01	4	1 de 2	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 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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
22	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola N	
23	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola M	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola M.	
24	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
25	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
26	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
27	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
28	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
29	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
30	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
31	AM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	
	PM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Paola	

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinariño	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: BAÑOS / LOCKERS

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	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	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:

Powered by CamScanner

	CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Pág 1 de 2
	CODIGO: HPA-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 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	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	/	/	/	/	Paola T	Diana Garay
	PM	//	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	=	=	Paola	Diana Garay
22	AM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola M	Diana Garay
	PM	/	/	/	/	—	—	/	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	—	Paola M	Diana Garay
23	AM	/	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	Paola M	Diana C
	PM	/	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	—	—	—	—	—	—	Paola M	Diana C
24	AM	/	—	/	/	/	—	/	—	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	Paola M	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	Paola	Diana C
25	AM	/	—	/	/	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	Paola	Diana C
	PM	—	—	/	/	—	/	—	—	/	—	/	/	—	—	/	—	—	—	Paola	Diana C
26	AM	/	/	/	/	—	/	—	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	Paola	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	—	/	/	Paola	Diana C
27	AM	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	—	—	Paola	Diana C
	PM	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	—	—	/	—	—	—	—	Paola	Diana C
28	AM	/	—	/	/	/	/	—	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	Paola	Diana C
	PM	/	—	/	/	—	/	—	/	/	/	/	/	—	/	/	/	/	/	Paola	Diana C
29	AM	/	—	/	/	/	—	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Paola	Diana C
	PM	—	—	—	—	/	/	—	—	/	/	/	/	/	/	/	—	/	—	Paola	Diana C
30	AM	/	—	/	/	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		Diana C
	PM	—	/	/	—	/	/	/	—	/	/	—	—	/	—	—	—	—	—		Diana C
31	AM																				
	PM																				

L: Limpieza
D: Desinfección

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

servinariño

FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL | Pág 1 de 1

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

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

TRABAJADOR: AIEIDA CEBALLOS | LUGAR: SENA | C: CUMPLE | NC: NO CUMPLE | NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		Semana Santa
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		No se Abrio el
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		Sen.
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE	C	C	C	C			C	C	C	C	C										C	C	C	C	C			C	C	C		
SIN BARBA	M	M	M	M			M	M	M	M	M										M	M	M	M	M			M	M	M		

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

TRABAJADOR: ADRIANA BOINAS | LUGAR: SENA | C: CUMPLE | NC: NO CUMPLE | NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	N	P	C				C	C	C	C	C										I	I										Semana Santa
PORTA UNIFORME COMPLETO	O	O	C				C	C	C	C	C										N	P										No Labora el
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	L	L	C				C	C	C	C	C										C	C										Sena
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	A	A	C				C	C	C	C	C										A	A										
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	B	B	C				C	C	C	C	C										P	P										
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	O	O	C				C	C	C	C	C										A	A										
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	N	N	C				C	C	C	C	C										C	C										
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	O	O	C				C	C	C	C	C										I	I										
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C				C	C	C	C	C										D	D										
NO USA MAQUILLAJE							C	C	C	C	C										A	A										
SIN BARBA							M	M	M	M	M										D	D										

Powered by CamScanner

servinariño

FORMATO SEGUIMIENTO BPM-PERSONAL — Pág 1 de 1

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

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

TRABAJADOR: PAOLA MORAN — LUGAR: SENA

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

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		SEMANA SANTA
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		NO SE LABORO
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
SIN BARBA	M	M	M	M			M	M	M	M	M									M	M	M	M	M	M			M	M	M		

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

TRABAJADOR: MILENA GOSTIN — LUGAR: SENA

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

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	C	NC	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		SEMANA SANTA
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	NC	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		NO SE ABRIO
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		SIN
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE	C	C	C	C			C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
SIN BARBA	M	M	M	M			M	M	M	M	M									M	M	M	M	M	M			M	M	M		

Powered by CamScanner

servinariño

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

RESPONSABLE VERIFICACION:

MES: ABRIL

AÑO: 2025

TRABAJADOR: DIANA CUARAN

LUGAR: SENA

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		SEMANA SANTA
PORTA UNIFORME COMPLETO	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		NO SE LABORO
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
USO ADECUADO DE GUANTES	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
NO USA MAQUILLAJE	C	C	C				C	C	C	C	C									C	C	C	C	C	C			C	C	C		
SIN BARBA	N	N	N				N	N	N	N	N									N	N	N	N	N	N			N	N	N		

RESPONSABLE VERIFICACION:

MES:

AÑO:

TRABAJADOR:

LUGAR:

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE NA: NO APLICA

DIA: / PARAMETROS DE EVALUACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
PORTA UNIFORME LIMPIO																																
PORTA UNIFORME COMPLETO																																
NO UTILIZA OBJETOS COMO JOYAS Y RELACIONADOS																																
MANTIENE SUS UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE																																
MANTIENE ADECUADAMENTE SU CABELLO RECOGIDO																																
UTILIZA GORRO, TAPABOCAS Y GUANTES																																
LAVA LAS MANOS EN CAMBIO DE PROCESOS																																
PORTA CALZADO ADECUADO Y LIMPIO																																
USO ADECUADO DE GUANTES																																
NO USA MAQUILLAJE																																
SIN BARBA																																

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE BPM DEL PERSONAL



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

MES : abr-25 LUGAR SENA

SUPERVISOR/SUPLENTI JHOANA MUÑOZ CARGO SUPERVISOR

Día	TOMA DE MUESTRA				VALOR DE CLORO RESIDUAL			
	PUNTOS DE MUESTREO		HORA DE MUESTREO	UBICACIÓN DEL PUNTO DE MUESTREO		Cloro residual Libre (mg/L)	pH	Observaciones
	CD	TA						
1	X		7:00	AREA DE PRODUCCION	**RANGO** RESOLUCIÓN 2115/2007 AGUA APTA PARA CONSUMO HUMANO CLORO (0,3 - 2,0), PH (6,5 - 9,0)	1,5	7,2	IDEAL
2	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
3	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
4	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
5	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
6	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
7	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
8	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
9	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
10	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
11	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
12	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
13	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
14	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
15	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
16	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
17	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
18	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
19	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,6	IDEAL
20	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
21	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
22	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
23	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1,5	7,2	IDEAL
24	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
25	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
26	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
27	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
28	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,2	IDEAL
29	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL
30	X		7:00	AREA DE PRODUCCION		1	7,6	IDEAL

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

NOTA: Realizar la toma de muestras a diario

INSTRUCCIONES

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

PRECAUCIONES CON EL FENOL Y LA ORTOTOLIDINA

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

Maria Paloma Mora

VoBo Coordinadora de Producción y nutrición

CRONOGRAMA MANTENIMIENTO ANUAL SERVINARIÑO EU OPERACIÓN SENA CODIGO RMM-01

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

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

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

MANTENIMIENTO PREVENTIVO	MP	VERIFICACIÓN	V	CALIBRACIÓN	C

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

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA INFRAESTRUCTIRA DE LA COCINA

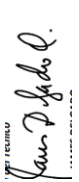
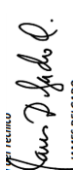
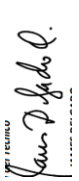
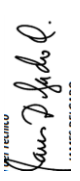
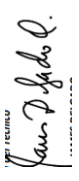






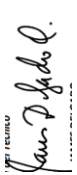
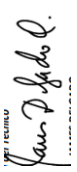
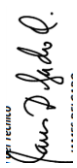
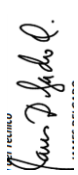
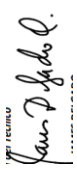
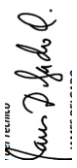
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

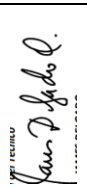
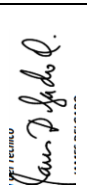
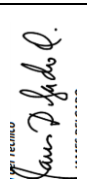
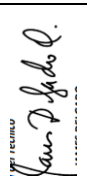
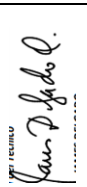
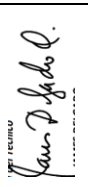
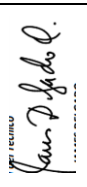
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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	OPERCIÓN	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												

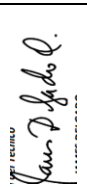
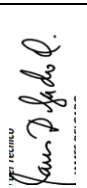
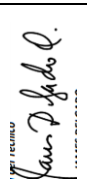
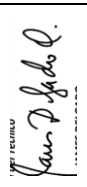
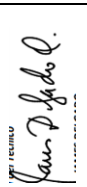
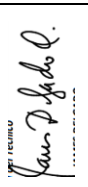
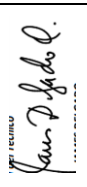
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

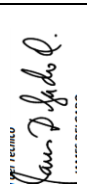
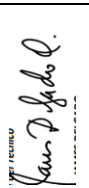
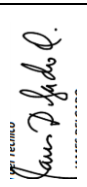
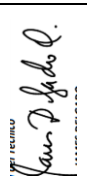
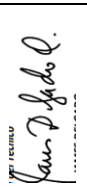
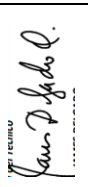
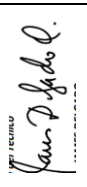
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

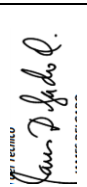
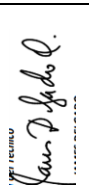
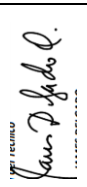
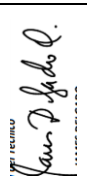
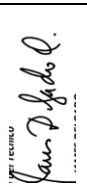
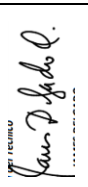
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

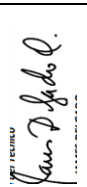
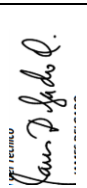
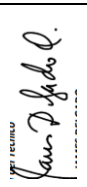
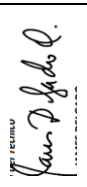
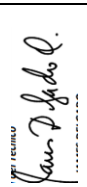
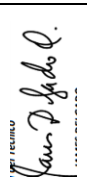
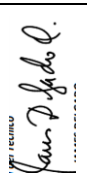
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

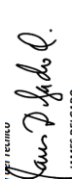
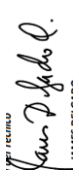
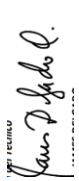
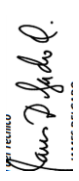
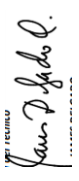
servinariño Nutrición Integral Avanzada	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

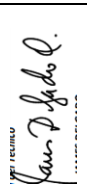
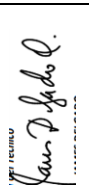
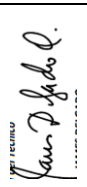
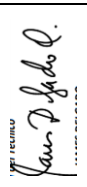
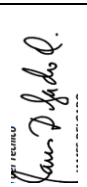
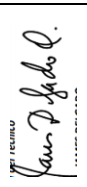
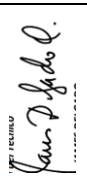
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	**VERSIÓN:** 2	**VIGENCIA:** 22 de julio de 2016

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

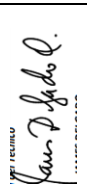
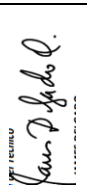
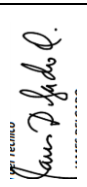
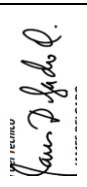
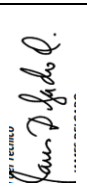
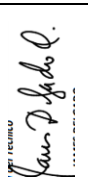
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

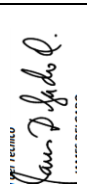
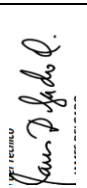
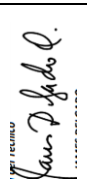
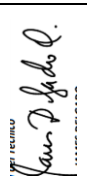
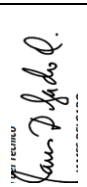
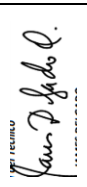
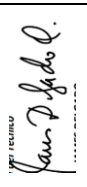
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

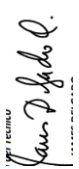
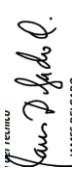
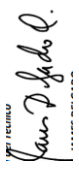
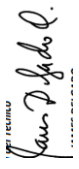
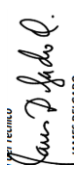
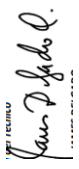
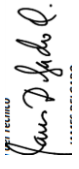
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

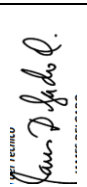
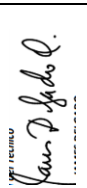
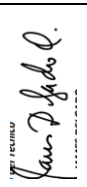
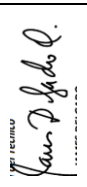
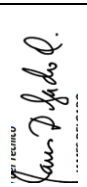
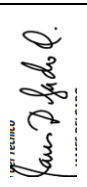
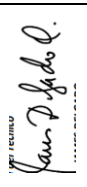
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

NOMBRE DEL EQUIPO Y/O INFRAESTRUCTURA:	CONGELADOR HORIZONTAL 1 puerta	MARCA	MABE	AÑO	2024
PERIODICIDAD :	MENSUAL	MODELO	ALASKA 145B5	ALASKA 145B5	
CODIGO DE ACTIVO:	SNP550	REGISTRO No			
OPERACIÓN	MANTENIMIENTO X	OPERCIÓN	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												

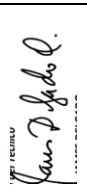
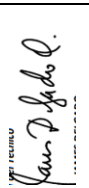
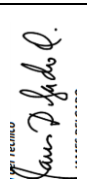
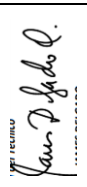
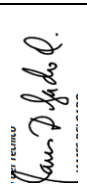
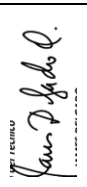
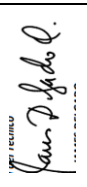
servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, EQUIPO E INFRAESTRUCTURA		Pág. 1 de 1
	CÓDIGO: RMM-03	VERSIÓN: 2	VIGENCIA: 22 de julio de 2016

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

servinariño	REGISTRO MANTENIMIENTO DE MAQUNARIA, 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		
CODIGO DE ACTIVO:	SNP1081	REGISTRO No			
OPERACIÓN	MANTENIMIENTO X	OPERCIÓN	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	EAN 14	RUD
7704918175258	17704918175255	

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia Torres	

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

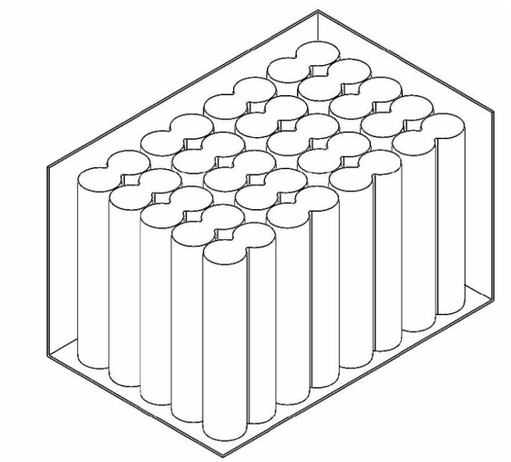
APROBADO POR

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	Cada paquete en bolsa tubular impresa sellada con cinta y EAN 13 (Incluido en el arte de la bolsa). La caja llevará EAN 14 El fondo del vaso debe quedar con la boca de la bolsa. *Condiciones Prueba filtración: se realiza con café a 70°C, por 30 minutos

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 especifica de sustancias constituyentes a los alimentos o bebidas establecidos en la resolución 834 de 2013

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia 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

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.

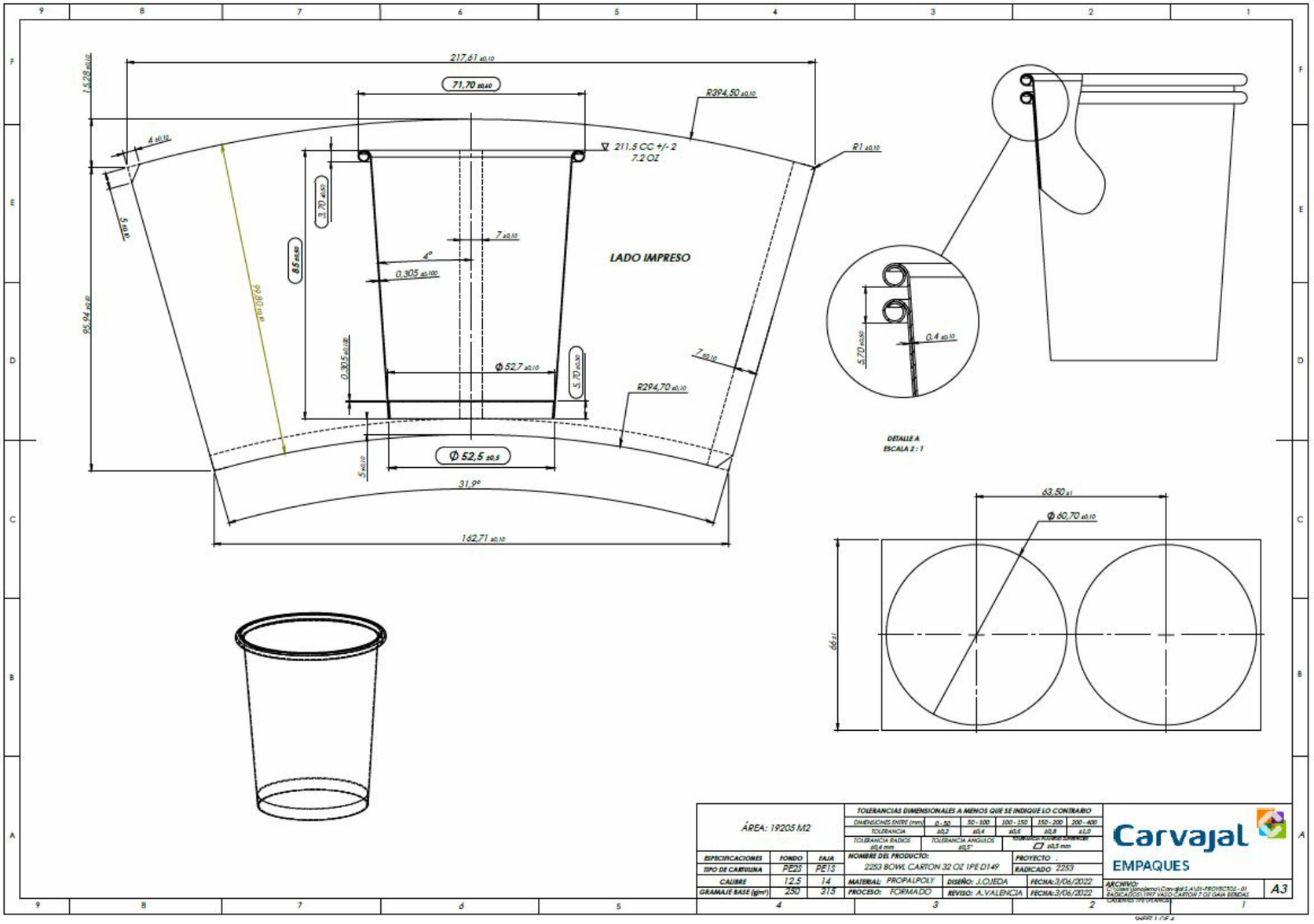
ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Lucy Pérez	Sofia Torres	

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

Sofia Torres

APROBADO POR

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

Carvajal

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ICACION: MANUAL DEL PRODUCTO	Fecha de elaboración: 07-JUL-07 (día / mes / año)	Revisión No.: 0.00	Página: 1 de 1
TE: SENTACIONES LASTRA SAS	Fecha de ultima modificación: 17-JUL-13		
UCTO: RIGIDO 7OZ VASO1 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	
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 tend ido de 4 hileras.
UNIDADES DE EMPAQUE	5100 Unidades

CARACTERISTICAS DE INOCUIDAD

4.1 Caracteristicas 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, SUPERFÍCIES)

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

Powered by CamScanner

Carvajal EMPAQUES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Fecha de elaboración	Revisión No.	Página:
07-JUL-07 (dia / mes / año)	0.00	1 de 1

CLASIFICACION: MANUAL DEL PRODUCTO

CLIENTE: REPRESENTACIONES LASTRA SAS

PRODUCTO: VASO RIGIDO 7OZ VASOT BLANCO PP 5.100 X 50

CODIGO: 2411945901

Fecha de última modificación: 17-JUL-13

IMAGEN DEL PRODUCTO

Cod. Plano Mecanico: 1006

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 empacar, el ultimo tend ido 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, SUPERFÍCIES)

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 C. Holguin Martha Cecilia Holguin Directora de Calidad
ANALISTA DE CALIDAD	JEFE DE CALIDAD

PROCESO SALUD PÚBLICA

Nombre del Formato:

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

ALCALDÍA DE PASTO

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

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA MUNICIPAL DE SALUD PASTO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERUINARIÑO E.U

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

*NOMBRE COMERCIAL: Cafeteria Sede Agroindustria SENA

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

*DEPARTAMENTO: NARIÑO — *MUNICIPIO: PASTO

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

Otro [ ] Cuál: Buesaquillo

TELÉFONOS: 3104061137 - 7364601 — FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: gerencia.seruinarinoe@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERUINARIÑO E.U

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Marcela Arcenio Ortega

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

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

*DEPARTAMENTO: Nariño — *MUNICIPIO: Pasto

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO | Especifique: —

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

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

Powered by CamScanner

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

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

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

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Art. 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Numerales 5, 6 y 7. Art. 18, Numeral 11.)	4	2	0	Recipiente para manejo de residuos sólidos en unidad sanitaria de personal, con tapa quebrada C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3.5	0	Se observa deficientes condiciones de limpieza en campana de ventilación C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	Presenta plan de saneamiento documentado y registros de los 4 programas. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	27.5%.			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
85.5%.	FAVORABLE	90-100%
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

Powered by CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No (X) | Cuál: ____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 25 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Pasto.

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

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

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

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO INFRAESTRUCTURA CAFETERIA AGRO















