INFORME DE SUPERVISIÓN

CONTRATO NRO. CO1. PCCNTR.8204285-2025

1. ASPECTOS GENERALES

CONTRATANTE	Centro Internacional de Producción Limpia Lope
CONTRATO NRO.	PCCNTR.8204285-2025
FECHA DE SUSCRIPCIÓN	15/08/2025
OBJETO	Contratar el suministro de alimentación para los aprendices beneficiarios del Centro de Convivencia - Internado del Centro Internacional de Producción Limpia Lope SENA Regional Nariño
CONTRATISTA	SERVINARIÑO EU
CC o NIT	900.221.500-4
LUGAR DE EJECUCIÓN	Centro Internacional de Producción Limpia Lope
FECHA DE INICIO	20/08/2025
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO	Cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de aprobación de la garantía única.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	CIENTO CUARENTA MILLONES SEISIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS ($ 140.625.000) MDA/CTE
FECHA DE TERMINACIÓN	19/12/2025
ADICIÓN NRO.	N/A
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO	CIENTO CUARENTA MILLONES SEISIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS (**$ 140.625.000**) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.
FORMA DE PAGO	El Sena realizará pagos parciales de conformidad con los servicios prestados de acuerdo con la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previo recibo a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en el respectivo Informe de Supervisión. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede

	corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos y estará sujeto al cupo del Programa Anual de Caja (PAC) disponible. NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
INFORME DE SUPERVISIÓN NRO.	2
PERIODO DEL INFORME	Desde el 01/09/2025 al 30/09/2025

2. EJECUCIÓN CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO O EVIDENCIA
1. El contratista deberá garantizar que los servicios prestados cumplen con la totalidad de características técnicas establecidas en el presente proceso		Cumple
2. Presentar como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús (que incluya desayuno, almuerzo y cena). Cada menú deberá ser publicado dentro de las cafeterías del centro, en un espacio visible a los usuarios del servicio. Estas minutas deben estar firmados y avalados por el Nutricionista.		Presenta como mínimo un ciclo de rotación de quince (15) menús que incluya desayuno, almuerzo y cena
3. El servicio de alimentación de desayunos, almuerzos y cenas debe prestarse de domingo a domingo incluyendo los días festivos, teniendo en cuenta que serán suministrados a los aprendices del Centro de Convivencia.		Cumple
4. Suministrar las materias primas y bienes de primera calidad bajo los parámetros exigidos por la normatividad en la materia para la óptima prestación del servicio objeto del contrato		Cumple
5. Contar con los equipos de refrigeración de los alimentos, con las temperaturas indicadas para la refrigeración de estos y conservar la cadena de frío de los alimentos, bebidas e insumos que lo requieran.		Cumple, presenta registros.
6. Realizar las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos ajustados a los controles de calidad apropiados.		Cumple, presenta documentación correspondiente
7. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de las		Cumple, presenta los ciclos de menú

preparaciones de los menús ofertados, en cuanto a la calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos, así como garantizar la inocuidad alimentaria.		
8. Queda totalmente prohibida la venta y consumo de bebidas embriagantes		Cumple
9. El contratista deberá presentar al finalizar cada jornada, evidencias de entrega de los servicios contratados (Registro Fotográfico y listado firmado de recibido de los servicios contratados).		Cumple, presenta registros fotográficos
10. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.		Cumple
11. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos		Cumple
12. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.		Cumple, presenta registros
13. El Contratista deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.		Cumple
14. El Contratista deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante, Menaje e instalaciones locativas respondiendo por los daños ocasionados por su uso indebido o destinación diferente a la presentada en la		Cumple

presente contratación); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimento de las normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.		
15. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: ➢ La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, dos (02) microondas para uso de los aprendices, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, además se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, dos (02) microondas		Cumple

para uso de los aprendices, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio. ➢ El Contratista deberá cuidar y mantener en buen estado los elementos que la Entidad facilite para el cumplimiento del Contrato.		
16. No reutilizar las materias primas (aceite o entre otros).		Cumple
17. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.		Cumple
18. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).		Cumple
19. El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.		Cumple
20. El Contratista pondrá a la venta a la comunidad en general artículos como dulcería y/o productos de cafetería, aclarándose que estos deben ser acordes a los precios del mercado.		Cumple
21. El Contratista deberá garantizar el uso de las cafeterías para aquellos que requieran hacer uso de estas en sus horas de alimentación.		Cumple

22. En ninguna circunstancia se podrán servir elementos mal preparados, quemados, ahumados, salados, con exceso de dulce, de tal forma que la salud de los aprendices se pueda ver afectada.		Cumple
23. Presentar el certificado de análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos.		Cumple
24. Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá garantizar la vinculación y permanencia del siguiente personal, debidamente documentado, para el adecuado cumplimiento del objeto contractual. Para tal efecto, deberá entregar a la supervisión los siguientes soportes dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato: a) Personal operativo de apoyo (mínimo cuatro personas): El contratista deberá contar con al menos cuatro (04) personas que participen directamente en el desarrollo de las actividades objeto del contrato. Por cada una de ellas deberá allegarse la siguiente documentación: • Hoja de vida. • Copia de la cédula de ciudadanía. • Certificación que acredite experiencia laboral mínima de un (01) año en el área. • Certificación médica que acredite aptitud para manipulación de alimentos, con fecha de expedición no mayor a un (01) mes. • Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura - BPM. b) Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines: El contratista deberá contar con el acompañamiento permanente de un (01)		Cumple

Técnico o Tecnólogo en Cocina o áreas afines, cuya función será apoyar técnicamente la ejecución del servicio de alimentación. Para este perfil se deberá presentar: • Hoja de vida. • Copia de la cédula de ciudadanía. • Título técnico o tecnólogo o estudios certificados en el área. • Certificación que acredite experiencia laboral mínima de seis (06) meses en el área. • Certificación médica (apto para manipulación de alimentos), con fecha de expedición no mayor a un (01) mes. • Certificado de capacitación en educación sanitaria y/o Buenas Prácticas de Manufactura - BPM. c) Nutricionista: El contratista deberá contar con los servicios de un profesional en nutrición, quien tendrá la responsabilidad de verificar in situ el cumplimiento de los estándares de calidad en la prestación del servicio, así como definir y garantizar la composición nutricional de las raciones diarias y ocasionales ofrecidas, conforme a los requerimientos del grupo poblacional atendido. Para este perfil se deberá allegar: • Hoja de vida. • Copia de la tarjeta profesional vigente. • Títulos académicos correspondientes. • Certificación de experiencia mínima de un (01) año en servicios de alimentación prestados a entidades públicas o privadas.		
25. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados.		Cumple

26. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.		Cumple

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

No aplica

3. AVANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

	FECHA DEL INFORME	NRO. DE FACTURA	VALOR FACTURADO	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
1	17/09/2025	FES 808	$ 15.921.500	$ 15.921.500	$ 124.703.500	11,32%
2	10/10/2025	FES 818	$ 34.775.000	$ 50.696.500	$ 89.928.500	36,05%

4. RELACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

SALUD, PENSIÓN Y ARL	Periodo reportado:	Planilla
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** agosto 2025	**Planilla nro.** 9489998113 **del** 04 de agosto del 2025
SALUD, PENSIÓN Y ARL	**Periodo reportado:** septiembre 2025	**Planilla nro.** 9492840129 **del** 02 de octubre del 2025

5. JUSTIFICACIÓN PARA LA MODIFICACIÓN

5.1 Garantías contractuales

GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO			
ASEGURADORA	Seguros Mundial		
NRO. DE PÓLIZA	AGP-100003762		
CERTIFICADO O ANEXO	Anexo 0		
FECHA EXPEDICIÓN	20/08/2025		
FECHA APROBACIÓN	20/08/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Cumplimiento	20/08/2025	22/06/2026	$ 14.175.000
Salarios y prestaciones sociales	20/08/2025	22/12/2028	$ 7.087.500
Calidad del servicio	20/08/2025	22/06/2026	$ 28.350.000

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL			
ASEGURADORA	SEGUROS MUNDIAL		
NRO. DE PÓLIZA	AGP-100000612		
CERTIFICADO O DE ANEXO	Anexo 0		
FECHA EXPEDICIÓN	19/08/2025		
FECHA APROBACIÓN	20/08/2025		
AMPARO	**VIGENCIA**		**VALOR**
	DESDE	**HASTA**	
Responsabilidad civil extracontractual	20/08/2025	22/12/2025	$284.700.000

5.2 Multas y sanciones

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

5.3 Solicitud de modificación

No aplica

6. CERTIFICACIÓN

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

7. OBSERVACIONES

No aplica

Para constancia se firma a los diez (10) días del mes de octubre del año dos mil veinticinco (2025).

Claudia Jiménez Garcés

Firmado digitalmente por Claudia Jiménez Garcés
Fecha: 2025.10.16 16:35:15 -05'00'

Claudia Mercedes Jiménez Garcés

Supervisora del contrato

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 y residuos no aprovechables correspondiente al mes de septiembre, dando cumplimiento al manejo establecido desde los lineamientos ambientales del SENA.

En constancia se firma en la ciudad de Pasto, a los 02 días del mes de octubre del 2025.

Atentamente,



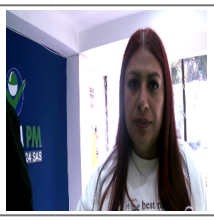
LUISA NATALIA BASTIDAS RODRÍGUEZ
Dinamizadora Ambiental y Energética
CC 1.085.342.868
Correo Electrónico: lnbastidasr@sena.edu.co

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

DATOS DE EMPRESA

Empresa contratante: SUMMAR TEMPORALES S.A.S.	**Empresa en misión:** SERVINARIÑO

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Yamile Lisbeth Urbina Villacorte		**N° identificación:** CC - 1085282196
Sexo: Femenino	**Edad:** 35	**Fecha de nacimiento:** 1990-07-08
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño
Dirección: Carrera 1 E # 21 A - 27	**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3244689811
Correo electrónico: No refiere	**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Técnico Completo

Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 1	**IMC:** 30.8	**EPS:** Nueva Eps	
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** Porvenir		**ARL:** No Refiere	
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere		**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Código: 88007	**Cargo:** Cajera	**Fecha de ingreso:** 2025-08-13	**Hora de ingreso:** 08:38
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** IPS AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15	

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso		**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos
Énfasis: Osteomuscular, Manipulación de alimentos		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: Apto para manipular alimentos		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Cardiovascular		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** E
Remisión y controles por su EPS: Nutrición.		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Durante el examen físico no se encontraron hallazgos que le impidan desempeñar el cargo, se sugiere realizar pausas activas, bajar de peso y acudir a valoración por nutrición en eps, cumplir normas del sistema de gestión sst, utilizar una adecuada higiene postural y mecánica corporal para realizar las tareas de su ocupación. aplicar buenas practicas de manufactura, lavado de manos e informar de alteraciones de salud que puedan contaminar los alimentos. por hallazgos en coprológico que de momento no restringe la manipulación de alimentos, se sugiere desparasitación profiláctica.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Koh De UÑas, Hemoclasificacion, Serologia 1		

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

YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE
CC 1085282196

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

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR

Durante el examen realizado en reposo no se evidencia limitación funcional, ninguna sintomatología osteomuscular, arcos de movilidad adecuados, fuerza conservada.

INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS

- coprológico: Aprobado

- frotis faringeo: Aprobado

- koh de uñas: Aprobado

Hemoclasificacion: Aprobado

Serologia 1: Aprobado

AUTOCUIDADO

Se explica la importancia del autocuidado como:

ACTIVIDAD FÍSICA

1. Realice al menos 150 minutos de actividad física moderada a la semana.
2. Realice ejercicios de fortalecimiento muscular, mínimo dos veces por semana.
3. Reduzca el uso de pantallas cuanto sea posible.
4. Prefiera caminar y/o usar bicicleta para transportarse.
5. Disfrute y diviértase con la actividad física. Haga buen uso de su tiempo libre.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Incluya alimentos variados y nutritivos diariamente.
2. Reduzca el consumo de grasas saturadas y evite comida chatarra.
3. Consuma frutas y verduras, al menos 5 porciones al día.
4. Vigile y controle su peso corporal.
5. Evite el consumo de bebidas azucaradas (gaseosas y bebidas procesadas).
6. Reduzca el uso de sal en sus comidas.

RECOMENDACIONES DE CUIDADO PERSONAL Y PROTECCIÓN DE INFECCIÓN

HIGIENE PERSONAL

1. Lavado de manos frecuente: Lava tus manos con jabón y agua durante al menos 60 segundos, especialmente después de:
    - Usar el baño
    - Antes de comer
    - Después de tocar animales o superficies contaminadas
2. Cubre tu boca y nariz con un pañuelo o la manga cuando tosas o estornudes.
3. Evitar contacto con personas enfermas.
4. Mantener una buena higiene personal, incluyendo el baño regular y el lavado de ropa.
5. Duerme lo suficiente para ayudar a tu sistema inmunológico a funcionar correctamente.

CONSIDERACIONES LEGALES

El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.

IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.

La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos. Para mayor información sobre la política de tratamiento de datos puede visitar el sitio web de la IPS AMPM24 SAS en la dirección: https://www.ampm24.co/



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



YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE
CC 1085282196

IPS AM PM
CUIDAMOS DE SU SALUD
Y BIENESTAR INTEGRAL
/ 24 SAS

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

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE **DOCUMENTO:** CC - 1085282196 **EDAD:** 35 **DIRECCIÓN:** CARRERA 1 E # 21 A - 27 **CONTACTO:** 3244689811 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **CARGO:** CAJERA **FECHA:** 2025-08-13 09:27:21

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

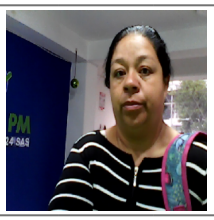
YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE
CC 1085282196

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

DATOS DE EMPRESA

Empresa contratante: SUMMAR TEMPORALES S.A.S.	**Empresa en misión:** SERVINARIÑO

INFORMACIÓN DEL USUARIO



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

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

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

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso	**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos	
Énfasis: Osteomuscular, Manipulación de alimentos		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: Apto para manipular alimentos		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Ninguno		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** No registra
Remisión y controles por su EPS: Se recomienda valoracion por nutricion en eps.		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Se certifica que el examen medico que se practicó y los resultados de laboratorio están dentro de lo normal para realizar manipulación de alimentos según resolución 2674/2013. se recomienda habitos de vida saludables.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Koh De UÑas, Hemoclasificacion, Serologia 1		

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

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

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

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

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

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

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

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

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

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

ALEYDA DEL CARMEN CEBALLOS CUAICAL
CC 36752253

OCUPSALUD SAT SAS
Seguridad total e integral en el trabajo

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



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 42.922

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
20 DÍA	03 MES	2025 AÑO	PASTO (NARIÑO, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL PRE - INGRESO CON ÉNFASIS MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

SERVINARIÑO E.U

Empresa en misión

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

VILOTA CARLOSAMA CARLOS ANDRES	Genero	Edad	Documento de Identificación	
	MASCULINO	25 AÑOS 4 MESES 27 DÍAS	CC	1053873286
Apellidos y Nombres			Tipo	Número

Fecha de Nacimiento	Celular	Escolaridad	Hemoclasificación	Estado Civil	Peso (Kg)	Talla (cm)	IMC
23/10/1999	3168571785	UNIVERSITARIO	O +	SOLTERO(A)	104,00	177,00	33,20 - OBESIDAD GRADO

Cargo
SUPERVISOR

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

NO PRESENTA RESTRICCIONES

Observaciones: *NO APLICA*

APTO	PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

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

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

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
	PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA USO DE EPP PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL OTROS : SE DEBE DESPARASITAR EN EL MOMENTO Y PERIÓDICAMENTE	SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA SE DA CONSEJERÍA PARA DISMINUCIÓN DE PESO CON MEJORÍA EN HÁBITOS DE VIDA Y SEGUIMIENTO POR MEDICO Y NUTRICIONISTA FORTALECIMIENTO MUSCULAR DIETA BALANCEADA

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

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

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

Powered by CamScanner

Médico			Aspirante o Trabajador
Firma: Ingrid Isabel Téllez Mora Médico Mg. Salud Ocupacional Lic. 0961-15 U. Libre			Firma:
Nombre: TELLEZ MORA INGRID ISABEL			Nombre: VILOTA CARLOSAMA CARLOS ANDRES
R. M.: 522711	L.S.O.: 0961	Código de Seguridad U789A1G42922	CC: 1053873286

Powered by CamScanner

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

DATOS DE EMPRESA

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

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Paola Viviana Moran Cruz		**N° identificación:** CC - 1085285146	
Sexo: Femenino	**Edad:** 34	**Fecha de nacimiento:** 1990-07-03	
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Mza M Casa 4		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3158389311
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Unión Libre	**Escolaridad:** Bachillerato Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 2	**IMC:** 32.9	**EPS:** Famisanar
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: Auxiliar de nutrición y produccion	**Fecha de ingreso:** 2025-04-05	**Hora de ingreso:** 08:21
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

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

Maria Camila Enriquez

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

Paola Morán

PAOLA VIVIANA MORAN CRUZ
CC 1085285146

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

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR
Durante el examen osteomuscular realizado no se evidencia limitación funcional.
INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS
Hemoclasificacion: Aprobado
Serologia 1: Aprobado

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

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

PAOLA VIVIANA MORAN CRUZ
CC 1085285146

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

DATOS DE EMPRESA	
Empresa contratante: SUMMAR TEMPORALES S.A.S.	**Empresa en misión:** SERVINARIÑO

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Veiky Elizabeth Suarez Velez		**N° identificación:** CC - 1080708674	
Sexo: Femenino	**Edad:** 21	**Fecha de nacimiento:** 2003-07-16	
Lugar de nacimiento: Guayaquil - Ecuador		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño	
Dirección: Mza K Casa 9		**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3142580306
Correo electrónico: No refiere		**Estado civil:** Unión Libre	**Escolaridad:** Técnico Completo
Hemoclasificación: O+	**Hijos:** No refiere	**IMC:** 27.7	**EPS:** Sanitas
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** No Refiere		**ARL:** No Refiere
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere	**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Cargo: cajera y auxilar de produccion	**Fecha de ingreso:** 2024-11-16	**Hora de ingreso:** 08:31
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15

VALORACIÓN MÉDICA

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

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

VEIKY ELIZABETH SUAREZ VELEZ
CC 1080708674

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

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

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

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

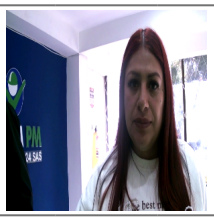
VEIKY ELIZABETH SUAREZ VELEZ
CC 1080708674

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

DATOS DE EMPRESA

Empresa contratante: SUMMAR TEMPORALES S.A.S.	**Empresa en misión:** SERVINARIÑO

INFORMACIÓN DEL USUARIO



Nombres y Apellidos: Yamile Lisbeth Urbina Villacorte		**N° identificación:** CC - 1085282196
Sexo: Femenino	**Edad:** 35	**Fecha de nacimiento:** 1990-07-08
Lugar de nacimiento: Pasto - Nariño		**Lugar de residencia:** Pasto - Nariño
Dirección: Carrera 1 E # 21 A - 27	**Teléfono:** No refiere	**Celular:** 3244689811
Correo electrónico: No refiere	**Estado civil:** Soltera/o	**Escolaridad:** Técnico Completo

Hemoclasificación: O+	**Hijos:** 1	**IMC:** 30.8	**EPS:** Nueva Eps	
Regimen: Contributivo	**Fondo de pensión:** Porvenir		**ARL:** No Refiere	
Estrato: 2	**Zona:** Urbana	**Grupo étnico:** No Refiere		**Discapacidad:** No

INFORMACIÓN DE LA ORDEN MÉDICA

Código: 88007	**Cargo:** Cajera	**Fecha de ingreso:** 2025-08-13	**Hora de ingreso:** 08:38
Lugar de realización: Pasto - Nariño	**Entidad:** IPS AMPM24 SAS	**Dirección:** Av. de los Estudiantes, Calle 20 #38-15	

VALORACIÓN MÉDICA

Tipo de examen realizado: Pre ingreso		**Examen:** Examen medico ocupacional con enfasis en manipulacion de alimentos
Énfasis: Osteomuscular, Manipulación de alimentos		
Concepto: Cumple para el cargo / Sin restricciones para el cargo		
Aptitudes y/o Tareas: Apto para manipular alimentos		
Ingreso al PVE preventivo: Ninguno		
Programa de promoción y prevención: Cardiovascular		
Recomendaciones y/o Restricciones: Ninguno		
Clasificación Gatiso Osteomuscular	**Tipo:** 1	**Grupo:** E
Remisión y controles por su EPS: Nutrición.		
¿Está en controles con la ARL?: No		
Observaciones Médicas: Durante el examen físico no se encontraron hallazgos que le impidan desempeñar el cargo, se sugiere realizar pausas activas, bajar de peso y acudir a valoración por nutrición en eps, cumplir normas del sistema de gestión sst, utilizar una adecuada higiene postural y mecánica corporal para realizar las tareas de su ocupación. aplicar buenas practicas de manufactura, lavado de manos e informar de alteraciones de salud que puedan contaminar los alimentos. por hallazgos en coprológico que de momento no restringe la manipulación de alimentos, se sugiere desparasitación profiláctica.		
Recomendaciones Laborales: No		
Restricciones Laborales: No		
Otros Examenes Realizados: - CoprolÓgico, - Frotis Faringeo, - Koh De UÑas, Hemoclasificacion, Serologia 1		

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

YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE
CC 1085282196

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

VALORACIÓN OSTEOMUSCULAR

Durante el examen realizado en reposo no se evidencia limitación funcional, ninguna sintomatología osteomuscular, arcos de movilidad adecuados, fuerza conservada.

INFORMACIÓN DE LOS EXAMENES COMPLEMENTARIOS

- coprológico: Aprobado

- frotis faringeo: Aprobado

- koh de uñas: Aprobado

Hemoclasificacion: Aprobado

Serologia 1: Aprobado

AUTOCUIDADO

Se explica la importancia del autocuidado como:

ACTIVIDAD FÍSICA

1. Realice al menos 150 minutos de actividad física moderada a la semana.
2. Realice ejercicios de fortalecimiento muscular, mínimo dos veces por semana.
3. Reduzca el uso de pantallas cuanto sea posible.
4. Prefiera caminar y/o usar bicicleta para transportarse.
5. Disfrute y diviértase con la actividad física. Haga buen uso de su tiempo libre.

ALIMENTACIÓN SALUDABLE

1. Incluya alimentos variados y nutritivos diariamente.
2. Reduzca el consumo de grasas saturadas y evite comida chatarra.
3. Consuma frutas y verduras, al menos 5 porciones al día.
4. Vigile y controle su peso corporal.
5. Evite el consumo de bebidas azucaradas (gaseosas y bebidas procesadas).
6. Reduzca el uso de sal en sus comidas.

RECOMENDACIONES DE CUIDADO PERSONAL Y PROTECCIÓN DE INFECCIÓN

HIGIENE PERSONAL

1. Lavado de manos frecuente: Lava tus manos con jabón y agua durante al menos 60 segundos, especialmente después de:
    - Usar el baño
    - Antes de comer
    - Después de tocar animales o superficies contaminadas
2. Cubre tu boca y nariz con un pañuelo o la manga cuando tosas o estornudes.
3. Evitar contacto con personas enfermas.
4. Mantener una buena higiene personal, incluyendo el baño regular y el lavado de ropa.
5. Duerme lo suficiente para ayudar a tu sistema inmunológico a funcionar correctamente.

CONSIDERACIONES LEGALES

El presente documento consigna la información suministrada por mí, certifica que es veraz y autorizo a la IPS AMPM24 SAS a entregar el certificado médico ocupacional resultante de esta valoración donde se registran las recomendaciones, restricciones y/u observaciones médicas dando cumplimiento al decreto 1072 del 2015 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan información que es necesaria para el programa de medicina preventiva de la compañía.

IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a las resoluciones 2346 del 11 de julio de 2007 y 1918 de junio 5 de 2009, la resolución 839 del 23 de marzo del 2017 y Decreto 1072/2015 – Articulo 2.2.4.6.13 numerales 1 y 2 del ministerio de trabajo y salud y protección social profesional, la guarda y custodia y solo se obtendrá dicha información bajo los requerimientos legales establecidos por la ley o cuando el trabajador lo demande, la empresa solo obtendrá los certificados médicos emitidos.

La IPS AMPM24 SAS da cumplimiento a la Resolución 2346 del 11 de julio 2007 Parágrafo del Artículo 10 y la ley estatutaria 1581 de 2012, especialmente a los dispuestos en sus artículos 9 y 12, a su Decreto reglamentario 1377 de 2013 y las demás normas pertinentes como responsable del tratamiento de datos. Para mayor información sobre la política de tratamiento de datos puede visitar el sitio web de la IPS AMPM24 SAS en la dirección: https://www.ampm24.co/



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



YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE
CC 1085282196

IPS AM PM
CUIDAMOS DE SU SALUD
Y BIENESTAR INTEGRAL
/ 24 SAS

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

DATOS DEL USUARIO
NOMBRE: YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE **DOCUMENTO:** CC - 1085282196 **EDAD:** 35 **DIRECCIÓN:** CARRERA 1 E # 21 A - 27 **CONTACTO:** 3244689811 **SEXO:** FEMENINO **EMPRESA:** SUMMAR TEMPORALES S.A.S. - 890323239 **CARGO:** CAJERA **FECHA:** 2025-08-13 09:27:21

CERTIFICACIÓN DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

YAMILE LISBETH URBINA VILLACORTE
CC 1085282196

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

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

INFORME DE ENSAYO
03046578

Identificación 03046578 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** SENA

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra FROTIS MANOS

Tomada Por VICTOR TENGANAN

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-09-19 08:59:34

Fecha Toma Muestra 2025-09-19 HORA 8:00AM

Punto Toma Muestra ALICIA ZETTY

Fecha Recepción Muestra

Fecha Impresión 2025-09-29 11:35:19.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Coliformes fecales.....:	**0**
Por:	**UFC**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica.....:	**Recuento en placa por siembra en superficie**
Valor de Referencia.....:	**SIN DATO DE NORMA**

Coliformes totales.....:	**0**
Por:	**UFC**
Método:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en superficie**
Valor de Referencia.....:	**SIN DATO DE NORMA**

Bacterias aerobias mesofilas.....:	**0**
Por:	**UFC**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Tecnica:	**Recuento en placa siembra por superficie**
Valor de referencia.....:	**SIN DATO DE NORMA**

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO

AGAR PLATE COUNT

LOTE: EPCA250923102

VENCE: 2026/09

MARCA: BIOLAB

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

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

INFORME DE ENSAYO
03046578

Identificación 03046578 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** SENA

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra FROTIS MANOS

Tomada Por VICTOR TENGANAN

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-09-19 08:59:34

Fecha Toma Muestra 2025-09-19 HORA 8:00AM

Punto Toma Muestra ALICIA ZETTY

Fecha Recepción Muestra

Fecha Impresión 2025-09-29 11:35:19.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Mohos y levaduras.....:	**0**
Por:	**UFC**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Tecnica:	**Recuento en placa siembra por superficie**
Valor de referencia:	**SIN DATO DE NORMA**

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-09-26 11:04:26

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

03046579

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

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

INFORME DE ENSAYO
03046579

Identificación 03046579 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** SENA

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra ENSALADA PEPINO ZANAHORIA Y TOMATE

Tomada Por VICTOR TENGANAN

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-09-19 09:07:02

Fecha Toma Muestra 2025-09-19 HORA 8:07AM

Punto Toma Muestra AREA PREPARACION DE

Fecha Recepción Muestra 19/09/2025

Fecha Impresión 2025-09-29 11:35:30.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:		**MENOR DE 10**
Por..:		**UFC/g**
Metodo:		**Basado en ICMSF**
Técnica:		**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:		**MENOR DE 10**
Normatividad:		**RES. 1407/2022**
Listeria monocytogenes.....:		**AUSENCIA**
Por:		**25 g**
Tecnica:		**METODO HORIZONTAL SEGUN ISO 11290:1/2017**
Limites Admisibles:	AUSENCIA	
Normatividad:		**RES. 1407/2022**
Salmonella Spp.....:		**AUSENCIA**
Por..:		**25 g**
Metodo:		**Método Horizontal, según ISO 6579-1:2017**
Valor de referencia:		**AUSENCIA**
Normatividad:		**RES. 1407/2022**

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-09-26 08:24:38

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

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

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

INFORME DE ENSAYO
03046580

Identificación 03046580 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** SENA

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra PECHUGA A LA PLANCHA

Tomada Por VICTOR TENGANAN

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-09-19 09:11:11

Fecha Toma Muestra 2025-09-19 HORA 8:15

Punto Toma Muestra AREA PREPARACION DE

Fecha Recepción Muestra 19/09/2025

Fecha Impresión 2025-09-29 11:35:40.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:		**MENOR DE 10**
Por..:		**UFC/g**
Metodo:		**Basado en ICMSF**
Técnica:		**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:		**MENOR DE 10**
Normatividad:		**RES. 1407/2022**
Listeria monocytogenes.....:		**AUSENCIA**
Por:		**25 g**
Tecnica:		**METODO HORIZONTAL SEGUN ISO 11290:1/2017**
Limites Admisibles:	AUSENCIA	
Normatividad:		**RES. 1407/2022**
Salmonella Spp.....:		**AUSENCIA**
Por..:		**25 g**
Metodo:		**Método Horizontal, según ISO 6579-1:2017**
Valor de referencia:		**AUSENCIA**
Normatividad:		**RES. 1407/2022**
Estafilococo coagulasa positivo.....:		**MENOR DE 100**
Por:		**UFC/g**
Metodo:		**Basado en ICMSF**
Técnica:		**Recuento en placa siembra por superficie**
Valor de referencia:		**MENOR DE 100**
Normatividad:		**RES. 1407/2022**

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

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

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

INFORME DE ENSAYO
03046580

Identificación 03046580 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** SENA

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -SENA

Tipo Muestra PECHUGA A LA PLANCHA

Tomada Por VICTOR TENGANAN

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-09-19 09:11:11

Fecha Toma Muestra 2025-09-19 HORA 8:15

Punto Toma Muestra AREA PREPARACION DE

Fecha Recepción Muestra 19/09/2025

Fecha Impresión 2025-09-29 11:35:40.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA



LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-09-26 08:26:31

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

Kimberly-Clark PROFESSIONAL | WYPALL BRAND

Paños de limpieza WypAll® X70

Rollo Regular Liso



LIMPIEZA PESADA



Datos del producto	
Código SAP	30242860
Formato	Rollo Regular
Presentación	6 rollos x 88 paños
Marca	WypAll®
EAN	7702425493445
DUN	17702425493442

Descripción del producto

Paños Multiusos reutilizables para tareas de limpieza de máxima absorción

- **Con precorte**
- **Composición:** Fibras de celulosa y Polipropileno
- **Beneficio:**
  - ✓ Máxima absorción de líquidos y aceites[1]
  - ✓ Máxima velocidad de absorción de líquidos[2]
  - ✓ Resistencia superior[3]
  - ✓ Remueven la suciedad y la grasa
  - ✓ Lavables[4]

Especificaciones técnicas del producto	
Largo paño	422 (mm)
Ancho paño	276 (mm)
# de Paños	88 paños
Textura	Liso
Color	Blanco

Especificaciones de paletizado y de empaque de producto

Especificación del paletizado	
Paletizado	**Cantidad**
Unidades por tendido	8
Tendidos por pallet	7
Unidades por pallet	56

Especificación de unidad de venta	
Largo	450 (mm)
Ancho	300 (mm)
Alto	280 (mm)
Peso neto	5.820 (kg)
Peso bruto	6.035 (kg)
Empaque primario	Plástico
Empaque secundario	Plástico

Tecnologías y certificaciones

Tecnología Hydroknit™
Unión de fibras de celulosa y polipropileno mediante un hidrotejido

Certificación FSC
Gestión de la cadena de custodia de nuestra materia prima de origen forestal.

Sello de Conformidad
Cumplimos con estándares metrológicos para garantizar productos confiables con respecto a nuestra especificación. Es decir, que nuestra variación está controlada

ISO9001
Sistemas de Gestión de la Calidad.

ISO 14001
Sistemas de Gestión Ambiental.

Certificación BASC
Garantiza que nuestra cadena de suministro tiene estándares y procedimientos globales de seguridad, para el comercio internacional.

OEA
Certifica que nuestros productos y materias primas cumplen lineamientos establecidos por la Organización Mundial de Aduanas.

Disposición final

Una vez usado el paño, la clasificación del tipo de residuo depende del contaminante que se remueve. La disposición final debe de realizarse según la legislación vigente de cada país. Kimberly Clark recomienda la práctica de cero residuos a rellenos sanitarios, realizando un aprovechamiento energético de los mismos, por ejemplo, en CDR (Combustibles Derivados de Residuos).

Manipulación y almacenamiento

Material higroscópico, se debe almacenar bajo techo, evitando la humedad externa y el sol. Almacénese sobre plataformas de madera o estanterías para evitar contacto con el suelo. Dichas condiciones garantizan una vida útil mínima de 5 años.

WYPALL BRAND
CONFIANZA EN CADA LIMPIEZA

1. Comparación de la capacidad de absorción de líquidos y aceites de baja viscosidad entre WypAll® X70 vrs X60, X50, L20 y L10 fabricados en la planta de Barbosa, Colombia. 2. Comparando la velocidad de absorción en agua de WypAll X70 vrs todo el portafolio de Wipers KCP fabricado en la planta de Barbosa, Colombia. 3. Comparando las resistencias de WypAll® X70 vrs X60 fabricado en la planta de Barbosa, Colombia. 4. De acuerdo con las buenas prácticas de higiene, recomendamos no reutilizar paños en áreas críticas de manipulación de alimentos.

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso. Derechos reservados a Kimberly-Clark Professional Prohibida su reproducción o vinculación.

Kimberly-Clark PROFESSIONAL | WYPALL BRAND

DESENGRASANTE MULTIUSOS TAK TAX

Desengrasante de superficies

FICHA TÉCNICA

Código: AC-FT-23

DESCRIPCIÓN

Desengrasante multiusos concentrado de alto poder desengrasante y desempeño, no corrosivo, no toxico y libre de fosfatos, con pH alcalino estabilizado que no deteriora las superficies metálicas, plásticas, azulejadas o cerámicas. Limpia eficientemente todas las superficies lavables de la cocina como mesones, parrillas, extractores, hornos, planchas, campanas, filtros, azulejos, paredes, pisos, equipos, del hogar o la industria, dispersando y secuestrando efectivamente la grasa animal y vegetal, la derivada de petrolatos, lubricantes, aceites y suciedad en general sin dejar residuos después de su enjuague. Con un nivel óptimo de espuma que mejora el desempeño de los tensoactivos en la remoción de la suciedad en frio.

BENEFICIOS Y USOS

- Espuma activa que ayuda en la remoción de la suciedad.
- Agradable aroma, de fácil preparación y utilización.
- Apto para ser usado en todo tipo de superficie gracias a su pH nivelado.
- El producto según requerimiento viene de color amarillo y olor cítrico, así como incoloro e inoloro (rotulado como neutro).
- Rendimientos máximos de limpieza: Galón hasta 40 L, cuñete hasta 198 L.

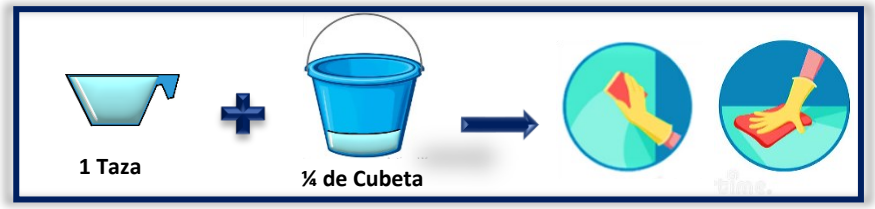
COMPOSICIÓN Agua, tensoactivo, agente desengrasante, fragancia, color y preservante.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

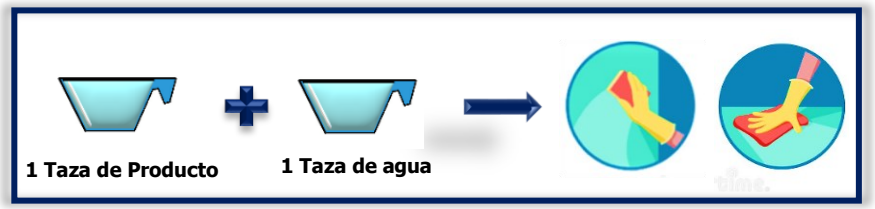
APARIENCIA:	Líquido Transparente
COLOR:	Amarillo / Incoloro
OLOR:	Cítrico / Inoloro
pH (Uds.):	7.5 - 8.5
DENSIDAD (g/mL):	0.9990 - 0.1005
SOLIDOS (%):	4.3 -5.0

INSTRUCCIONES DE USO Varia de acuerdo con el nivel de suciedad de la superficie.

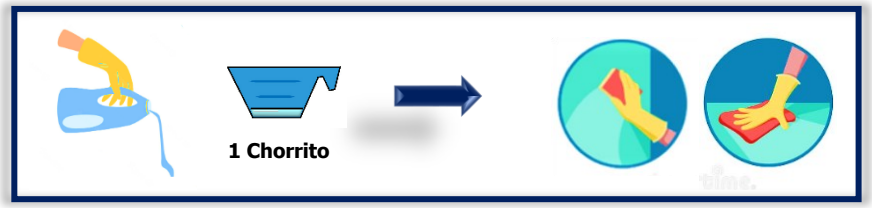
- **Nivel de suciedad Ligera:** Utilice en proporción de 1:10, una taza (~240 mL) de limpiador multiusos en ¼ de cubeta (~2.5 Litros) de agua y mezcle, aplique de acuerdo con las prácticas de limpieza que tenga implementadas, con una esponja, paño limpio, trapero o cepillo abrasivo, utilice según necesidad un atomizador para esparcir mejor el producto, deje actuar por 5 minutos, frote vigorosamente y enjuague con agua limpia.



- **Nivel de suciedad Moderada:** Utilice en proporción de 1:1, una taza (~240 mL) de desengrasante y mezcle con una taza de agua, utilice de acuerdo con las instrucciones descritas en el punto de suciedad ligera.



- **Nivel de suciedad Pesada:** Aplique un chorrito (~40 mL) de desengrasante directamente sobre la superficie y siga las instrucciones de limpieza descritas en el punto de suciedad ligera.



PRESENTACIONES Cuñete x 19000 mL, Galón x 3800 mL, 1/2 Galón x 1900 mL, 500 mL y 1000 mL.

REGISTROS INVIMA **NSOH01008-11CO**. El producto cumple con el límite máximo de fósforo (1.5%) según método ASTM D820 – 1993 y biodegradabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes y jabones según resolución 1770 de 2018.

DESMANCHADOR JUNTAS TAK TAX

Inoloro, Uso directo

FICHA TÉCNICA

Código: AC-FT-139

DESCRIPCIÓN

Producto listo para uso de alto desempeño en la limpieza, blanqueamiento, desmanche y desinfección de juntas y superficies claras de cerámica, baldosa, azulejo, granito y porcelana sanitaria que gracias a sus agentes desincrustantes ayuda a restaurar la apariencia de las superficies sin deteriorarlas. Gracias a sus componentes avanzados limpia, desinfecta y desodoriza eliminando el 99.9% de las bacterias tales como Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Aspergillus Brasilienses, Candida albicans y Salmonella typhimurium.

BENEFICIOS Y USOS

- Desincrusta y elimina rápidamente manchas, sarro y suciedad adherida en las superficies.
- No requiere un esfuerzo mecanismo excesivo para obtener buenos resultados.
- Sin olor y sin color lo cual facilita el proceso de limpieza de juntas
- Materias primas biodegradables; no contiene fosfatos perjudiciales para el medio ambiente.

COMPOSICIÓN Agua, tensoactivo aniónico, ácidos orgánicos, blanqueador óptico y excipientes.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

APARIENCIA:	Líquido Translúcido
COLOR:	Incoloro
OLOR:	Inoloro
pH (Uds.):	0.5-2.0
SÓLIDOS (%):	8.5 -9.5

INSTRUCCIONES DE USO.

Antes de usar el producto tenga en cuenta:

1. En todos los casos antes de usar el producto limpie el piso y/o la superficie, retire los restos de otros productos.

2. Por su seguridad en ninguna circunstancia mezcle con productos a base de hipoclorito de sodio o cloro.

3. Aplique el producto en una esquina no visible para comprobar la resistencia de la superficie si lo considera necesario.

- Aplique el producto con ayuda del spray directamente sobre la superficie, deje actuar durante 5 a 10 minutos, estriegue con una esponja o paño y enjuague.



PRESENTACIONES Envase por 1000 mL y 500 mL.

REGISTROS INVIMA **NSOH01004-11CO**. El producto cumple con el límite máximo de fósforo (1.5%) según método ASTM D820 – 1993 y biodegradabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes y jabones según resolución 1770 de 2018.

PROGRAMA PROCESO RESPONSABLE	COORD. RESPONSABLE	NOMBRE DE LA CAPACITACIÓN	PERSONAL ASISTENTE (marque una X)		DURACIÓN (en horas)	FECHA (dd/mm/aa)	LUGAR	HORA (hh:mm)
			ADTIVO	OPTIVO				
SEPTIEMBRE		CODIGO: PGGTH-01	VERSION: 1		VIGENCIA 01 de marzo de 2025			
SGA	Coordinador de SGI	Manejo y gestión de residuos sólidos		X	1 HORA	Septiembre de 2025	Todos puntos	2:00 p. m.
SST	Supervisor de SST	Manejo defensivo, plan de seguridad vial.	X	X	2 HORA	Septiembre de 2025	Auditorio	2:00 P.M
SGA	Coordinador de SGI	Limpieza y desinfección y manejo de productos químicos		X	1 HORA	Septiembre de 2025	Todos puntos	8:00 A.M

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada
NIT: 900221500-4

San Juan de Pasto, 2 de octubre de 2025

Ingeniería:
LUISA NATALIA BASTIDAS
Centro Internacional De Producción Limpia - Lope

Asunto: Cumplimiento normativo en la gestión de aceite de cocina usado (ACU)

Respetados señores:

Por medio de la presente, nos permitimos informar que Servinariño, responsable de la producción y distribución de la alimentación para estudiantes y personal trabajador de su institución, cumple con los lineamientos normativos vigentes relacionados con el manejo y la gestión adecuada del aceite de cocina usado (ACU), conforme a lo establecido por la autoridad ambiental competente.
En particular, informamos lo siguiente:

- **Generación de ACU**: El volumen de aceite usado generado es moderado, dado el tipo y frecuencia de preparación de alimentos.
- **Almacenamiento:** Todo el aceite de cocina usado se almacena temporalmente en un recipiente plástico con capacidad de 20 litros, el cual se mantiene en condiciones seguras, limpias y correctamente identificado.
- **Disposición y aprovechamiento:** Una vez se completa la capacidad del recipiente, la empresa SERPRO hace la recolección en el punto del aceite usado, empresa habilitada para este proceso.

Estamos comprometidos con una operación responsable y sostenible, por lo cual nuestras prácticas están orientadas a minimizar impactos ambientales y dar cumplimiento a los requisitos legales vigentes.

Cordialmente,

ROBERTO DELGADO RECALDE
Director SGI – Servinariño E.U.

icontec ISO 9001
Certificado No TR-CO18.01255

IQNet

icontec ISO 14001
Certificado No TR-CO18.01256

(57) (2) 7371224 - 7364601
3104061137 - 3127803364
admon.servinarino@gmail.com
www.servinarino.com
NIT: 900221500-4
San Juan de Pasto - Colombia

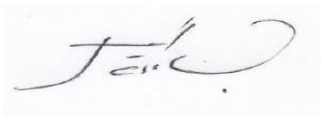
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA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

HACER CONSTAR QUE:

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

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

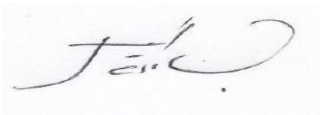
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 6 días del mes de febrero de 2025.



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

PLAN DE CAPACITACION:

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



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

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

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

CERTIFICA A:

Yamile Lisbeth Urbina Villacorte

C.C. 1.085.282.196

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

Expedición: 13 de agosto de 2025
Vence: 12 de agosto de 2026

Daniela Erazo O.

Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**28 - JULIO - 2025**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**28 - JULIO - 2025**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**29 - JULIO - 2025**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**29 - JULIO - 2025**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**30 - JULIO - 2025**

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

CERTIFICA A:

Yamile Lisbeth Urbina Villacorte

C.C. 1.085.282.196

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

Expedición: 13 de agosto de 2025
Vence: 12 de agosto de 2026

Daniela Erazo O.

Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

B.P.M (Buenas practicas de manufactura) **Duracion: 2 horas**	**28 - JULIO - 2025**
Limpieza y Desinfección **Duracion: 2 horas**	**28 - JULIO - 2025**
Plan Basico de saneamiento **Duracion: 2 horas**	**29 - JULIO - 2025**
Contaminacion Cruzada **Duracion: 2 horas**	**29 - JULIO - 2025**
ETAS (Enfermedades transmitidas por alimentos) **Duracion: 2 horas**	**30 - JULIO - 2025**

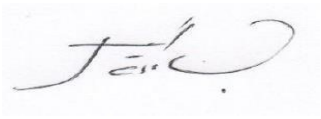
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA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

HACER CONSTAR QUE:

Que la señorita **PAOLA VIVIANA MORÁN CRUZ** identificada con cédula de ciudadanía **Nº1.085.285.146**, participó activamente en la Capacitación de Higiene y Manipulación de Alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 del 2013 y demás normatividad sanitaria vigente y complementaria del Ministerio de Salud y de la Protección Social, en cuanto a los requisitos sanitarios para establecimientos gastronómicos con **énfasis en Buenas Prácticas de Manufactura para los servicios de alimentación.**

Actividad desarrollada en la ciudad de Pasto, durante los días 8 y 9 de marzo de 2025, con una intensidad total de **10 horas**.

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



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