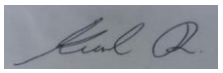
servinariño

MENU SENA -SEMANA 1

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
1	2	3	4	5	6
SOPA DE CEREALES	SANCOCHO	SOPA DE MAIZ	SOPA DE LOCRO MAS BANANO	SOPA DE MOTE MAS MEDIO BANANO	SOPA DE QUINUA
ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO
CARNE MOLIDA, CHORIZO, CHICHARRON Y HUEVO FRITO	CARNE DE CERDO EN SALSA MIEL MOSTAZA	POLLO ASADO	CHULETA DE POLLO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE CERDO EN CUADROS SALTEADA CON AJONJOLI Y TERIYAKI
REPOLLO MORADO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA DE AGUACATE	VERDURAS MIXTAS: COLIFLOR,HABICHUELAS, ZUQUINI AMARILLO Y PIMENTON Y ZANAHORIA EN BASTONES CON MAYONESA	ENS. DULCE ZANAHORIA, LECHUGA, BASTONES DE MANZANA, PAPAYA, MANGO Y SALSA DULCE DE MANGO	TOMATE EN RODAJAS	ENS. REPOLLO MORADO, LECHUGA, Y TOMATE EN CASCOS PEQUEÑOS , MAIZ AMARILLO CON ADERESO DE VINAGRE DE MANZANA, MIEL, LIMON Y PIMIENTA.	ENSALADA DULCE DE LECHUGA, PAPAYA EN CUADROS, UVAS PASAS, PIÑA CALADA ZANAHORIA RALLADA, CON VINAGRETA DE MANGO
TAJADAS DE MADURO	PAPA DORADA EN CASCOS	MADURO FRITO	ENSALADA RUSA Y MAYONESA	YUCA AL VAPOR	PAPA EN SALSA DE MANI
FRIJOL ROJO	LENTEJA GUISADA	GARBANZOS GUISADOS		FRIJOL ROJO GUISADO CON SALCHICHA	ARVEJA GUISADA
JUGO DE TOMATE	JUGO DE MANGO	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO TROPICAL	JUGO DE GUAYABA
JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA
FLAN DE VAINILLA	POSTRE DE GELATINA	POSTRE DE FRESA	FLAN DE LECHE	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	POSTRE CARNAVAL DE GELATINA

CENA CONVIVENCIA

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
1	2	3	4	5	6
FRUTA CON GRANOLA Y YOGURTH	FRUTA VARIADA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA MIXTA CON YOGURT	FRUTA ENTERA	FRUTA MIXTA LECHE CONDENSADA	FRUTA MIXTA CON QUESO RALLADA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	HAMBURGUESA DE CARNE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FILETE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	CARNE DE RES GUISADA	GOULASCH	PAPA A LA FRANCESA	POLLO DESMECHADO EN SALSA BBQ	CHULETA DE CERDO
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y FRESAS	ZANAHORIA CON ALVERJA GUISADA	REMOLACHA CON ZANAHORIA Y MAYONESA		ARVEJAS CON TOMATE Y LIMON	ENSALADA DE TOMATE CON LECHUGA SAL Y LIMON
PAPA EN CUADROS CON MAYONESA	PAPA AMARILLA FRITA	PAPA DORADA		PAPA EN CUADROS CON SALSA ROSADA	LAPINGACHOS
AROMATICA DE FRUTAS ROJAS	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MORA	AGUA H2O	COLADA MAIZENA DE VAINILLA	AROMATICA DE PIÑA, MANGO Y MENTA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

MIÉRCOLES
7
SOPA DE GUINEO
ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA
POLLO BROSTER
ENS. REPOLLO ESCALDADO, ZANAHORIA, MANGO, UVAS PASAS Y COCO EN SALSA CHANTILLI
PAPA CHORREADA
LENTEJA GUISADA
JUGO DE MORA
JUGO DE GUAYABA
POSTRE DE PIÑA CALADA

MIÉRCOLES
7
FRUTA MIXTA CON MIEL Y JUGO DE NARANJA
ARROZ CON BLANCO
FILETE DE CERDO EN SALSA BBQ
ENS. HABICHUELA CON TOMATE, CEBOLLA, MAICITOS Y MAYONESA
PLATANO MELADO CON QUESO
JUGO DE MANGO

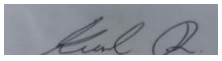
servinariño

MENU SENA -SEMANA 2

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
8	9	10	11	12	13	14	15
SOPA DE TRIGO	AJIACO CON AGUACATE	CREMA DE VEGETALES CON BANANO	SOPA FULL DE POLLO	SOPA DE PASTA	SOPA DE PLATANO FRITO CON AGUACATE	SOPA DE VERDURAS CON BANANO	SOPA DE MOTE
ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON PIMENTON	ARROZ ITALIANO CON CABELLOS DE ANGEL	ARROZ BLANCO CON MIX DE VEDURAS	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TRUCHA APANADA	POLLO AL HORNO	CARNE DE CERDO EN SALSA MIEL MOSTAZA	CARNE EN GOULASCH	FILETE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	CHURRASQUITO DE POLLO EN SALSA BBQ	CHULETA DE CERDO	PICADA MIXTA
ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA Y ZANAHORIA Y LIMON	PEPINO ,LECHUGA Y TOMAATE CON VINAGRETA MIEL MOSTAZA	ENS. LECHUGA, TOMATE , ZANAHORIA, CUBOS DE AGUACATE,PEREJIL Y APIOVINAGRETA EN AGUACATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, RABANOS, QUESO Y FRESAS CON VINAGRE DE MANZANA	ENS.LECHUGA, ESPINACA RUSTICO, MAICITOS, TOMATE EN CUADRO, QUESO CON ADERESO DE ACEITE, PIMIENTA, VIANGRE DE MANZANA, MIEL DE AVEJA Y LIMON	ENS. DE LECHUGA,ZANAHORIA PASAS, PIÑA CALADA, COCO, CREMA BATIDA DULCE	ENS. TOMATE, PEPINO EN CASCOS Y CEBOLLA EN JULIANAS SIN PEREJIL Y SALSA DE AGUACATE	BROCOLI, COLIFLOR, ZUQIUINI, HABICHUELAS, ZANAHORIA Y PIMENTON EN BASTONES, MAYONESA
PATACON	EMPANADITA	PASTA FRIA CON MAIZITO Y ALVERJAS EN SALSA DE MAIZ DULCE	PAPAS CRIOLLA AMARILLA FRITA	PLATANO MADURO CON MIEL Y PEDAZO DE QUESO	PAPA EN CASCOS CON SALSA DE MANI	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA Y	TUBITOS DE PASTA EN SALSA BLANCA
ALVERJA SECA GUISADA	LENTEJAS GUISADA		GARBANZO GUISADO CON CHORIZO	BLANQUILLO GUISADO	ARVEJA GUISADA	FRIJOL ROJO GUISADO	LENTEJA GUISADA CRIOLLA CON CUADRITOS DE PAPA
JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE
JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA
FLAN DE CARAMELO	POSTRE DE GELATINA	MOUSSE DE FRUTOS ROJOS	MIX DE MORA	POSTRE DE LIMON	ARROZ CON LECHE	POSTRE DE CHOCOLATE	BOCADILLO

CENA CONVIVENCIA

JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
8	9	10	11	12	13	14	15
FRUTA PICADA CON MERMELADA DE MORA	FRUTA EN CUADROS CON GRANOLA Y YOGURTH	FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA ENTERA	FRUTA MIXTA CON YOGURT	FRUTA MIXTA CON LECHE CONDENSADA	COLADA DE AVENA CON PASAS	FRUTA MIXTA CON GRANOLA Y YOGURT
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	CUARTO DE POLLO ASADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
CARNE DE RES GUISADA A LA NAPOLITANA	ALBONDIGAS AL HORNO EN SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA	CARNE DESMECHADA SALTEADA	PAPA SALADA	FRICASE EN TIRAS DE CERDO	FILETE DE CERDO A LA PLANCHA	POLLO EN PRESA EN SALSA BBQ	CARNE DESMECHADA SALTEADA
ENS. DE LECHUGA, MANGO, PIMENTON Y CEBOLLA CON VINAGRE	ENS. FRIA DE ACELGA, FRESAS, MANGO, RABANO VINAGRETA LIMON MIEL SAL Y PIMIENTA Y AJONJOLI	ZANAHORIA CON ALVERJAS GUISADAS	ARROZ BLANCO	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA	ENS. ESPINACA, PEPINO, FRESAS Y AGUACATE CON LIMON	MIX DE VERDURAS CON MAYONESAS Y JAMON	ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO
PAPA EN CASCOS AL HORNO	CRIOLLA FRITA	ABORRAJADOS DE MADURO	AJI DE MANI	ENS. REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	CRIOLLA FRITA	PAPA EN CASCOS EN SALSA CRIOLLA	ABORRAJADO CON GUAYABA Y QUESO
COLADA DE AREQUIPE	AGUA DE PANELA OCN LECHE	REFRESCO DE FRESA	AGUA H20	JUGO DE GUAYABA	AGUA DE PANELA CON LECHE	SALPICON	AROMATICA DE FRUTAS MIXTAS



KAROL D. RUBIANO MORA

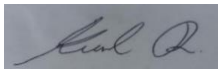
servinariño

MENU SENA -SEMANA 3

VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
16	17	18	19	20	21
SOPA AJIACO CON AGUACATE	CREMA DE AHUYAMA+ PAPA FOSFORITO	SOPA DE GUINEO	SOPA DE ARROCILLO Y BANANO	POLIADA DE MAZORCA	SOPA DE MAIZ
ARROZ AL PIMENTON	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURO EN CUADROS
FRICASE DE POLLO EN CUADROS CON JAMON Y CHAMPIÑONES (VERSATIE Y PESTO)	FILETE DE PESCADO AL AJILLO	POLLO AL HORNO EN SALSA BBQ	CARNE CERDO A EN SALSA DE FRUTAS	CHULETA DE CERDO CON TAJADA DE LIMON	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA
ENS. LECHUGA, TOMATE, ESPINACA, UVAS PASAS , MANI, ZANAHORIA RALLADA, COCO DULCE, VINAGRETA DE MANGO	ENS, TOMATE, LECHUGA, PEPINO, APIO Y RABANO EN SALSA RANCH	RODAJA DE TOMATE	ENS, LECHUGA, TOMATE CEBOLLA, PEPINO, AGUACATE Y LIMON CON PEREJIL	ENSALADA PASTA FRIA	ENS VERDE (LECHUGA, PEPIN0 EN JULIANAS, ZANAHORIA EN JULIANAS, VINAGRETA DE MIL MOSTAZA Y SAL.)
PAPA PURE A LA CREMA	PATACON	PAPA EN CUADROS CON MAYONESA ALVERJA Y ZANAHORIA Y SALCHICHA EN CAMA HOJA DE LECHUGA	PURE DE PAPA AMARILLA	PAPA FRANCESA	PAPA DORADA
GARBANZO CON CHORIZO	BLANQUILLO GUISADO CON CHORIZO		ARVEJAS GUISADAS		ULLOCO CON MANI
JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO	JUGO PIÑA	JUGO DE TOMATE	JUGO DE LULO
JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA
POSTRE DE AREQUIPE	FLAN DE COCO	MERMELADA DE PIÑA	ESPONJADO DE FRESA	MOSSE DE FRUTAS	POSTRE DE 3 LECHES

CENA CONVIVENCIA

VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES
16	17	18	19	20	21
FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA MIX CON QUESO RALLADO Y CREMA DE LECHE		FRUTA MIXTA CON MIEL Y NARANJA	FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA CON MIEL Y NARANJA
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PICADA (PAPA AMARILLA FRITA, AREPA, CARNE DE RES, POLLO Y CERDO Y PLATANO MADURI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
HAMBURGUESA DE RES	GULASH EN SALSA DE CHAMPIÑONES		BISTECK NAPOLITANO	ROLLO DE POLLO CON VERDURAS Y HUEVO Y SALSA DULCE	POLLO AL HORNO EN SALSA DE LIMON Y PIMIENTA
REMOLACHA CON ZANAHORIA Y MAYONESA	ALVERJA Y ZANAHORIA, SALCHICHA CON MAYONESA	AGUA H20	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO	ENSALADA DE LECHUGA, FRESAS Y ZANAHORIA Y MANZANA	TOMATE EN CUADROS CON PEPINO Y LIMON
YUCA AL VAPOR EN SALSA DE PIMENTON	PURE DE PAPA	SOBRE DE SALSA	PASTEL DE YUCA FRITO	PAPA EN CUADROS CON ALVERJA Y ZANAHORIA CON MAYONESA	ESPAGUETTY EN SALSA CRIOLLA
COLADA DE FRESA	JUGO DE MANGO		AGUA DE PANELA CON MARACUYA Y CANELA	AVENA CON CANELA	CANELAZO DE MORA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

PROGRAMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SOLIDO

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

Contenido

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

PROGRAMA DE MANEJO Y CONTROL DE PLAGAS

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

CONTENIDO

INTRODUCCION 3
1. JUSTIFICACION 4
2. OBEJTIVOS 5
2.1. OBJETIVO GENERAL 5
2.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 5
3. ALCANCE 5
4. DEFINICIONES EN EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 6
5. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS (CIP) 7
6. MEDIDAS PREVENTIVAS DE LA UNIDAD DE SERVICIO 8
7. CONTROL QUÍMICO DE DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN 9
8. ACCIONES CORRECTIVAS 9
9. PROCEDIMIENTO PARA EJECUTAR EL CONTROL QUÍMICO 9
10. ANEXOS 10

PROGRAMA DE ABASTESIMIENTO Y SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

CONTENIDO

- INTRODUCCION 3
- JUSTIFICACION 4
- OBEJTIVOS 5

.1. OBEJTIVO GENERAL 5

.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS 5

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

➢ Técnica de determinación de cloro y ph 10

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

servinariño e.u.
Nutrición Integral Avanzada

	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			
servinariño	CODIGO: PGSGA-07	VERSION: 001	ACTUALIZACIÓN: 03 de Enero de 2025	VIGENCIA: 03 de Enero de 2027

CONTENIDO

CONTENIDO 2
1. INTRODUCCION 3
2. JUSTIFICACION 4
3. OBJETIVOS 4
3.1. OBJETIVO GENERAL 4
3.2. OBEJTIVOS ESPECIFICOS 4
4. ALCANCE 4
5. MARCO NORMATIVO 5
6. DEFINICIONES GENERALES 5
7. DESCRIPCION DE LOS PROCESOS 8
7.1. ¿QUE SE DEBE TENER LIMPIO Y DESINFECTADO? 9
8. GENERALIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION 10
8.1. FUNCIONES DEL PROCESO 11
9. METODOS DE LIMPIEZA 11
10. PREPARACION DE SOLUCIONES 12
11. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) 14
18. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA DESINFECCION 15
19. DESCRIPCION DE LOS POES 17
12. LAVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 31
12.1. Método para lavar y desinfectar frutas, hortalizas y verduras frescas: 32
13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS DE DISTRIBUCION 33
13.1 DISPOCICIONES GENERALES 33
14. ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL 35
15. ELEMENTOS DE ASEO 38
16. ANEXOS 40

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

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

Municipio y Fecha: Pasto, Enero 23 y 24 del 2025
Duración: 10 Horas/Según lo establecido en el cronograma.
Responsable: JOSE ANTONIO CHAVES YELA, Ing. de Alimentos- Esp. en Epidemiologia. Autorizado mediante Resolución 4628 del 11 de diciembre del 2023 del Instituto Departamental de Salud de Nariño
Lugar de capacitación: Área social del Establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU"**
Direccion: Cra 44 No. 18 A 67
Metodología: Taller Teórico - Practico
Evaluación de Impacto: Se realizará mediante el desarrollo de talleres o de evaluación en sitió y de acuerdo a la temática abordada.

No.	TEMA	DURACIÓN (HORAS)	RESPONSABLE	FECHA
1	**BPM y Resolución 2674 de 2013** • (Capítulos 3: Personal manipulador de alimentos; Capitulo 8: Restaurantes y establecimientos) • (Requisitos de edificaciones, o infraestructura, iluminación, ventilación, drenajes equipos, procesos. Materia prima, prevención, contaminación cruzada) **NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE:** • Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 2184 del 2019	5	Ingeniero de alimentos contratado	23 de enero de 2025

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

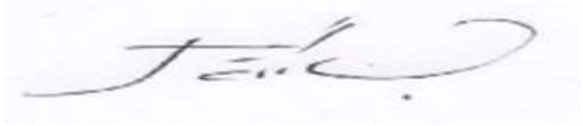
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones básicas de microbiología de alimentos. • ETA (enfermedades transmitidas por los alimentos).			
2	**Plan de saneamiento y planes y programas complementarios:** **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE:** • Contar con tanque de almacenamiento de agua • Agua suficiente con calidad potable • Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua • Registro del Cloro Residual y pH. **PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS:** • Medidas preventivas para combatir las posibles plagas en el establecimiento. • Medidas correctivas cuando invadieron las plagas en el establecimiento. • Registro de estas actividades **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** • Selección de detergentes y desinfectantes • Pasos para hacer una adecuada limpieza. • Preparación de las soluciones de detergentes y forma de aplicación. (selección de detergentes, concentraciones, tiempos de exposición) • Pasos para realizar la desinfección de las superficies • Preparación de soluciones desinfectantes (selección de desinfectantes, concentraciones, tiempos de exposición **PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS**	5	Ingeniero de alimentos contratado	24 de enero de 2025

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

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

Referencias Normativas:

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



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

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

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

Municipio y Fecha: Pasto, Enero 23 y 24 del 2025
Duración: 10 Horas/Según lo establecido en el cronograma.
Responsable: JOSE ANTONIO CHAVES YELA, Ing. de Alimentos- Esp. en Epidemiologia. Autorizado mediante Resolución 4628 del 11 de diciembre del 2023 del Instituto Departamental de Salud de Nariño
Lugar de capacitación: Área social del Establecimiento de comercio **"SERVINARIÑO EU"**
Direccion: Cra 44 No. 18 A 67
Metodología: Taller Teórico - Practico
Evaluación de Impacto: Se realizará mediante el desarrollo de talleres o de evaluación en sitió y de acuerdo a la temática abordada.

No.	TEMA	DURACIÓN (HORAS)	RESPONSABLE	FECHA
1	**BPM y Resolución 2674 de 2013** • (Capítulos 3: Personal manipulador de alimentos; Capitulo 8: Restaurantes y establecimientos) • (Requisitos de edificaciones, o infraestructura, iluminación, ventilación, drenajes equipos, procesos. Materia prima, prevención, contaminación cruzada) **NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE:** • Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 2184 del 2019	5	Ingeniero de alimentos contratado	23 de enero de 2025

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

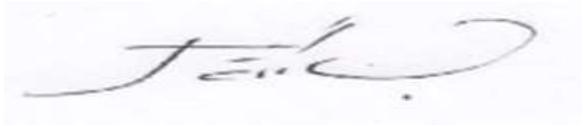
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones básicas de microbiología de alimentos. • ETA (enfermedades transmitidas por los alimentos).			
2	**Plan de saneamiento y planes y programas complementarios:** **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE:** • Contar con tanque de almacenamiento de agua • Agua suficiente con calidad potable • Limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua • Registro del Cloro Residual y pH. **PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS:** • Medidas preventivas para combatir las posibles plagas en el establecimiento. • Medidas correctivas cuando invadieron las plagas en el establecimiento. • Registro de estas actividades **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** • Selección de detergentes y desinfectantes • Pasos para hacer una adecuada limpieza. • Preparación de las soluciones de detergentes y forma de aplicación. (selección de detergentes, concentraciones, tiempos de exposición) • Pasos para realizar la desinfección de las superficies • Preparación de soluciones desinfectantes (selección de desinfectantes, concentraciones, tiempos de exposición **PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS**	5	Ingeniero de alimentos contratado	24 de enero de 2025

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

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

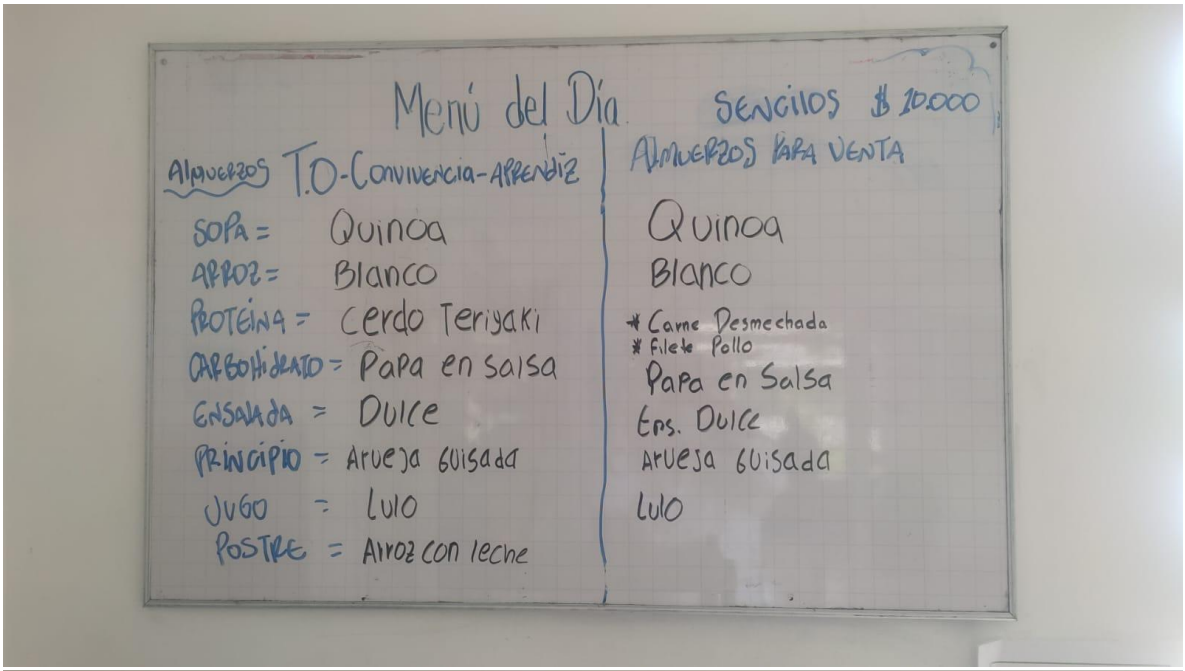
Referencias Normativas:

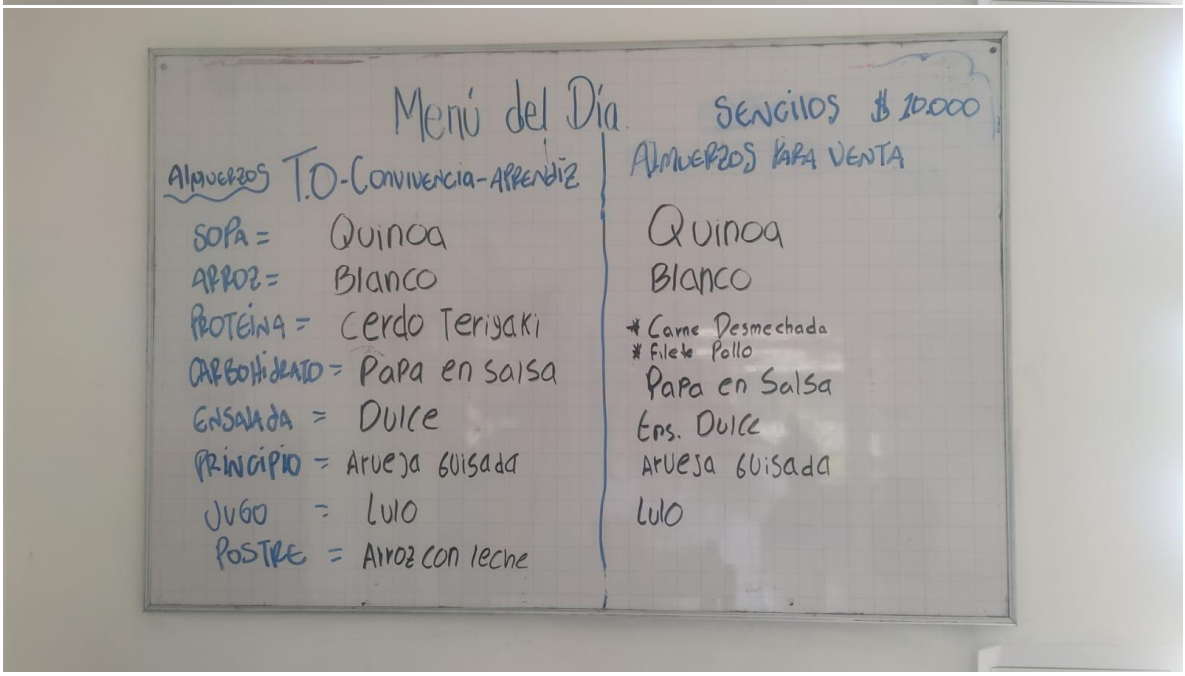
Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional
Resolución 2674 de 2013
Resolución 2184 del 2019



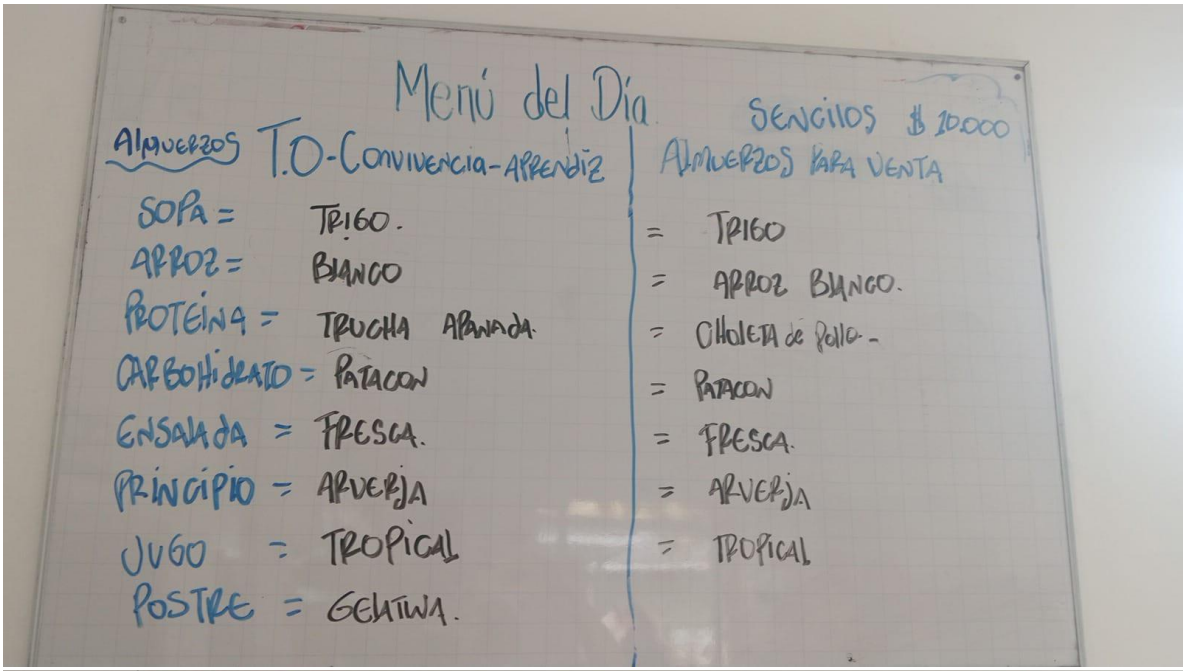
JOSE ANTONIO CHAVES YELA
Ingeniero de Alimentos, Especialista en Epidemiologia
T.P Nº 52254089016
Celular: 3116111831

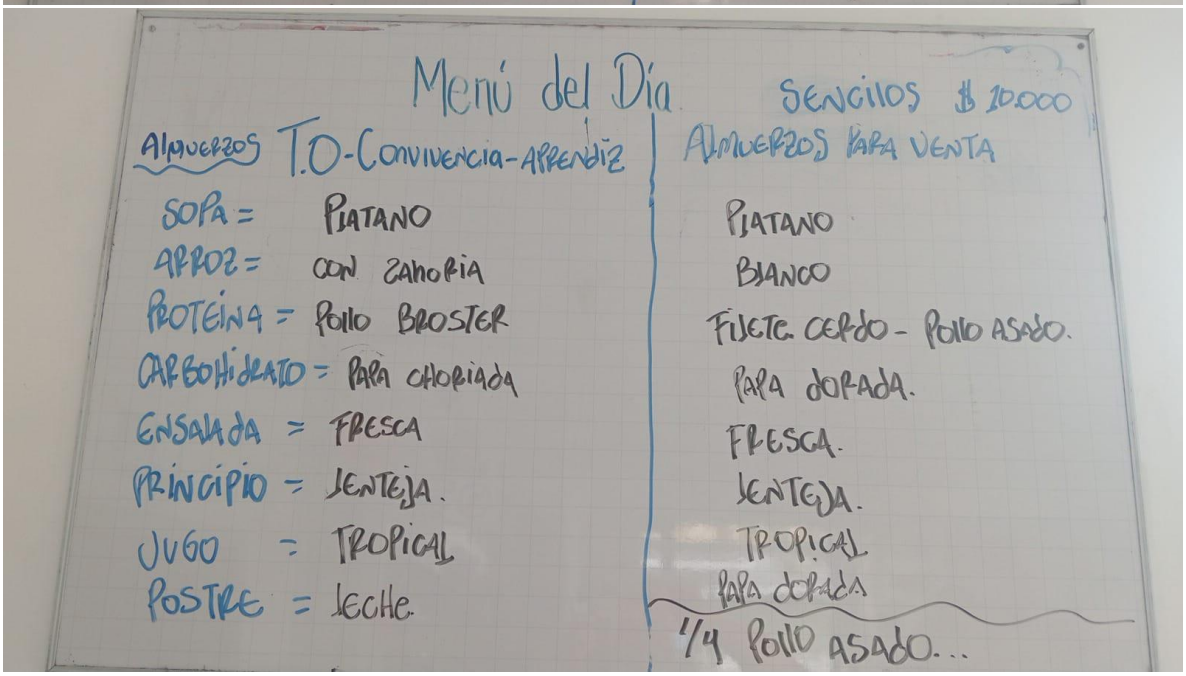
PUBLICACIÓN DIARIA DE MENÚ





PUBLICACIÓN DIARIA DE MENÚ





ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA
OCTUBRE



ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA
OCTUBRE



ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA OCTUBRE



ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA
OCTUBRE



ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA
OCTUBRE



ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA
OCTUBRE



ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA
OCTUBRE



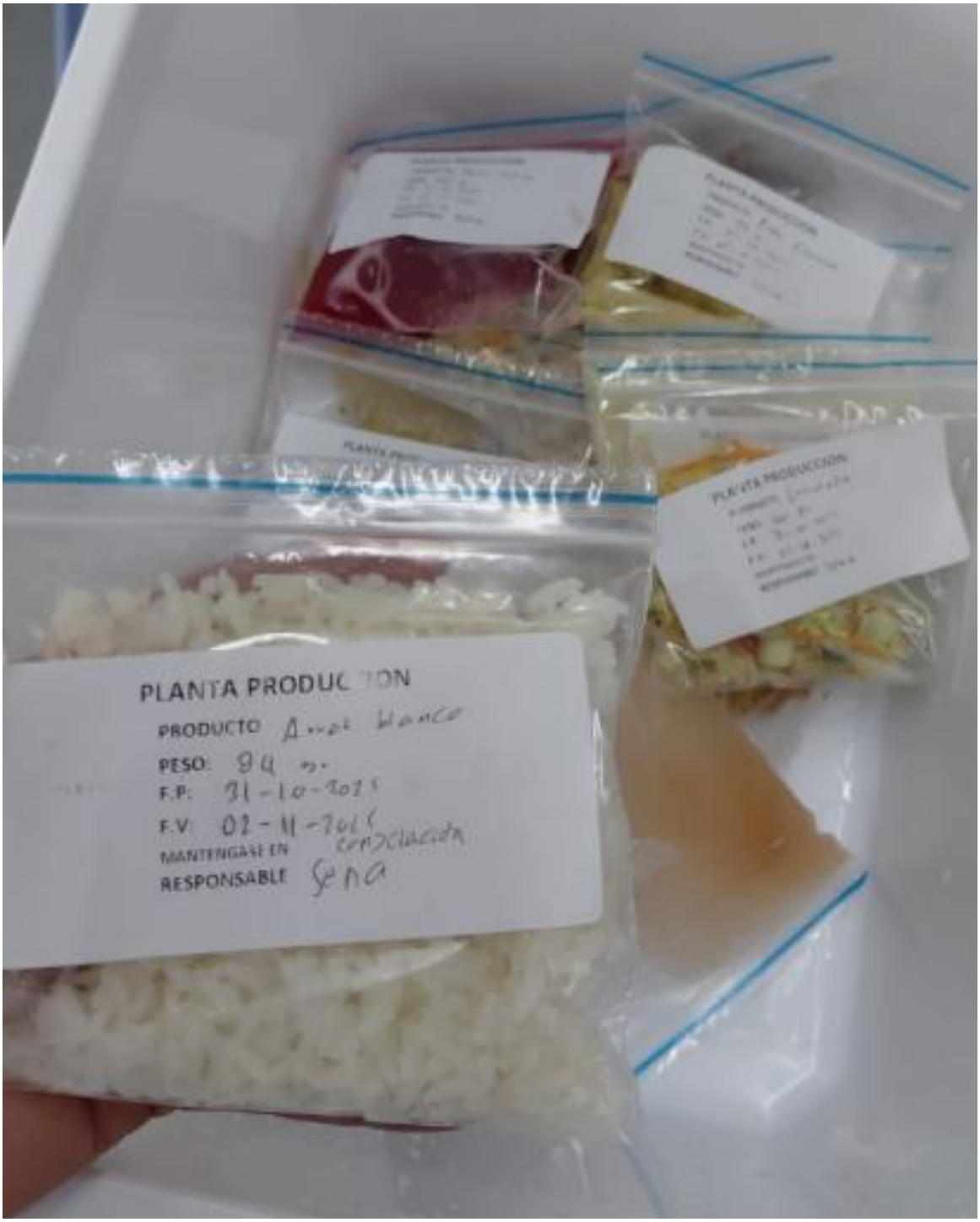
ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA OCTUBRE



ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA
OCTUBRE



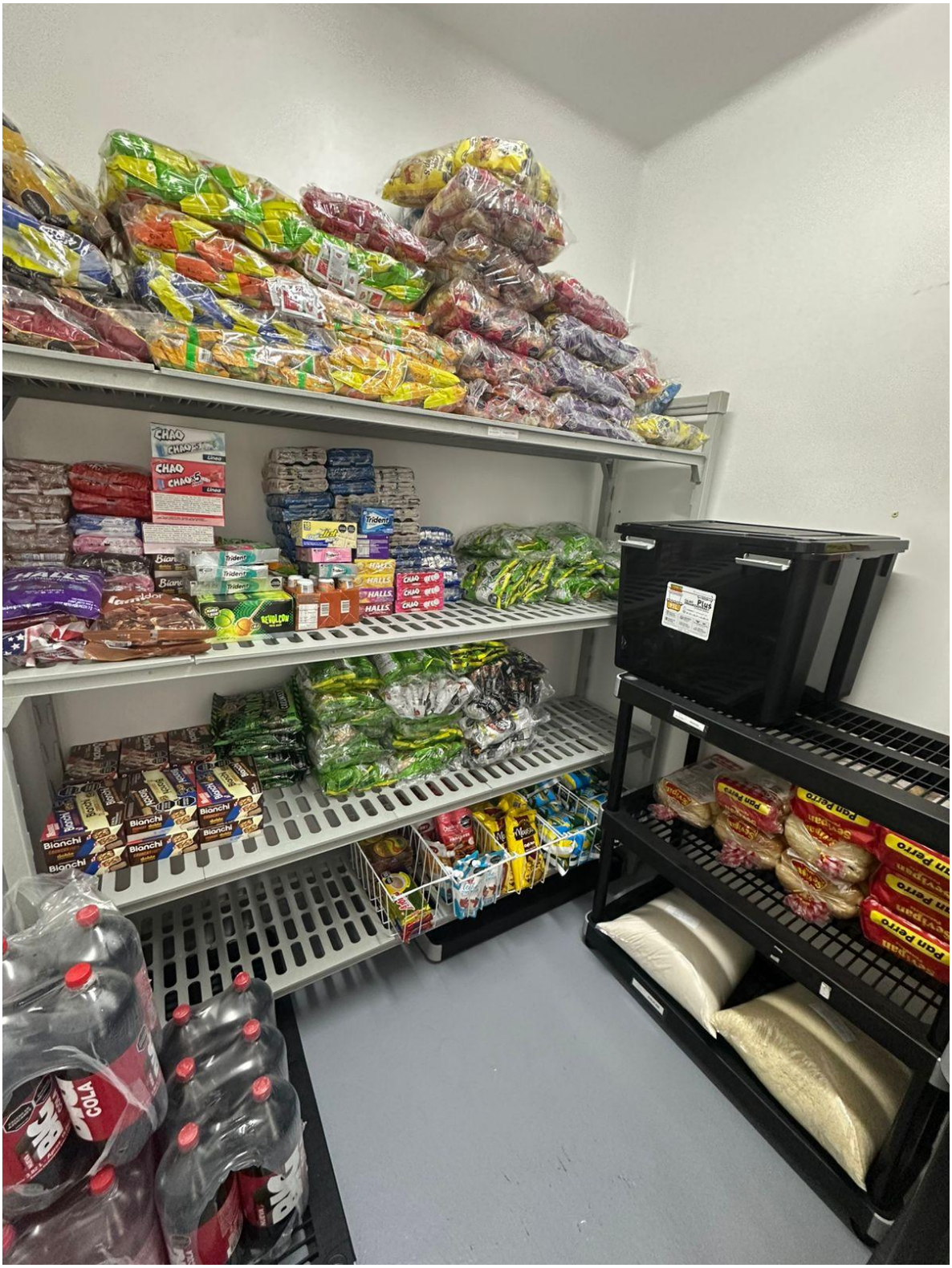
REGISTRO DE MUESTRAS TESTIGO EN CONGELACIÓN



REGISTRO DE MUESTRAS TESTIGO EN CONGELACIÓN



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA



REGISTRO FOTOGRAFICO BOLSAS PARA SEPARACIÓN DE RESIDUOS



REGISTRO CAFETERIA PRESTANDO SERVICIO





REGISTRO CAFETERIA PRESTANDO SERVICIO



REGISTRO FOTOGRAFICO CONTENEDORES PARA SEPARACIÓN DE RESIDUOS



REGISTRO FOTOGRÁFICO DE BPM DEL PERSONAL



REGISTRO FOTOGRÁFICO DE BPM DEL PERSONAL



REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA CAFETERÍA AGRO





REGISTRO FOTOGRÁFICO INFRAESTRUCTURA COCINA AGRO

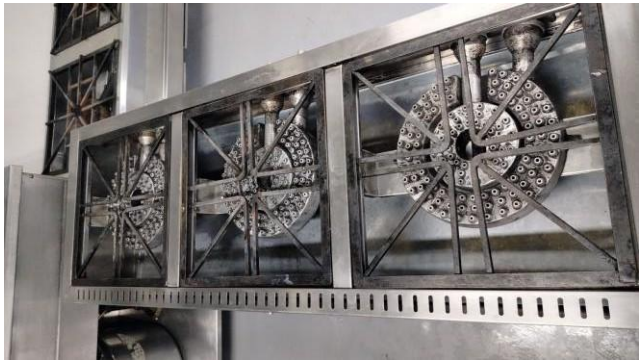














REGISTRO FOTOGRAFICO PRODUCTOS BIODEGRADABLES



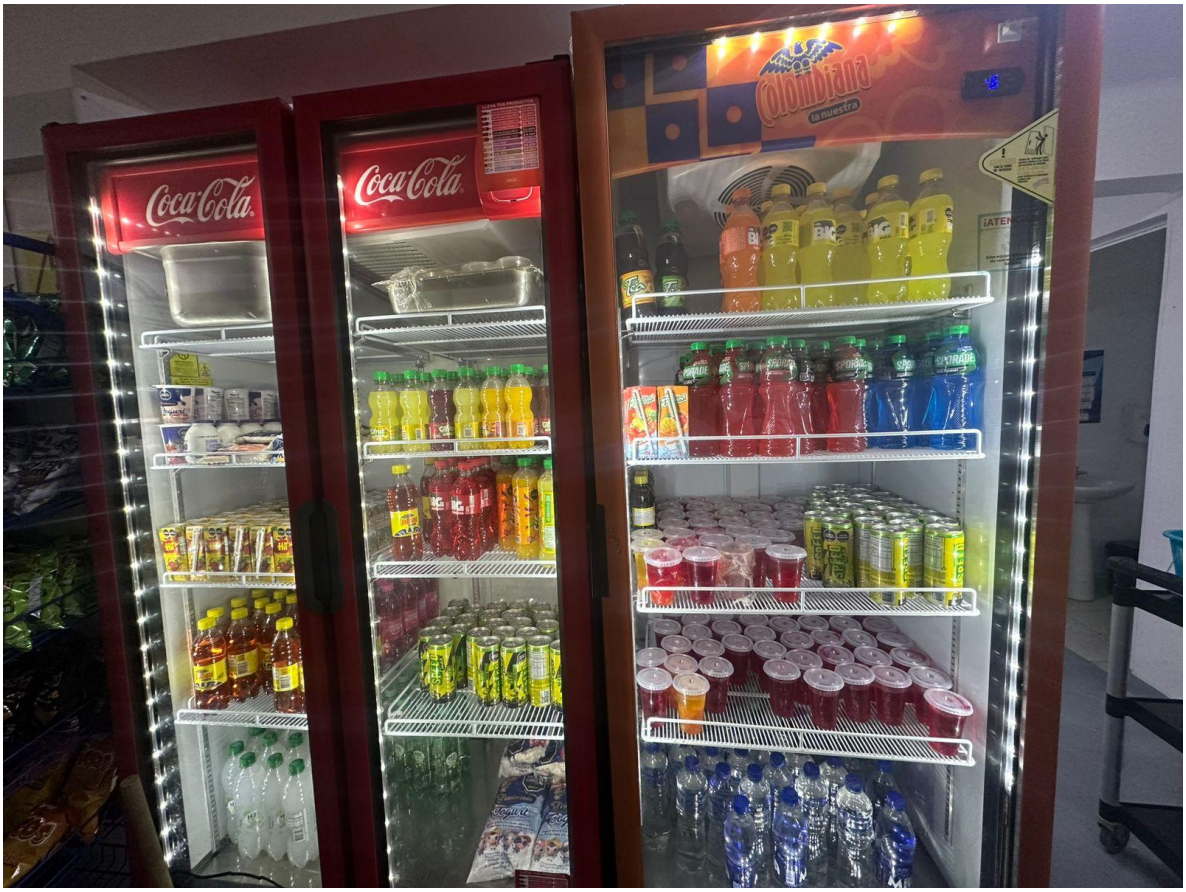
REGISTRO FOTOGRAFICO PRODUCTOS DE LIMPIEZA DIARIOS



REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERADORES Y CONGELADOR



REGISTRO FOTOGRAFICO REFRIGERADORES Y CONGELADOR



REGISTRO FOTOGRAFICO SEPARACIÓN DE ACEITES



REGISTRO ROTULACION DE PRODUCTOS QUIMICOS



4124

PROCESO SALUD PÚBLICA

Nombre del Formato:

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE PASTO

CIUDAD: PASTO | FECHA: 28-agosto-2023 | ACTA Nº: 05-2023-2501

Hora Inicio visita: 11:00 am | Hora Terminación visita: 1:20 pm | FICHA Nº: 6504

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [x] Cafeteria [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: —

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE PASTO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERVINARIÑO EU

*CÉDULA / NIT: 900221500-4 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 52001 900221500-

*NOMBRE COMERCIAL: Cafeteria Sede Agroindustrial SENA-

*DIRECCIÓN: Cl 22 Nº 11E-05 | MATRÍCULA MERCANTIL: 114542

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna: 12 Localidad [ ] Sector: x Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Finca Tope - SENA

TELÉFONOS: 317 457 676 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: contabilidad.servinarino@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERVINARIÑO EU.

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Montoya Arcila Ortega

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] | *Número de documento: 52.006841

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 22 Nº 11E-05 B

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun-Vie 8:00am-5:00pm. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	13 diciembre 2023	FAVORABLE	x		94,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	x	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

Powered by CamScanner

4124

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN 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	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	0	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	0	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	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	10			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			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	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	0	Presenta soportes documentales del plan de capacitación en manipulación de alimentos sin incluir al personal nuevo; de algunos sólo presenta el certificado, no acredita el 10 establecido en el artículo 13 de la Res. 2674 de 2013 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	18			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Powered by CamScanner

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012. 2674/2013 Artículo 16. Numeral 5 y 6. Artículo 33. Numeral 9.)*	(4)	2,0	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			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)	0	No cuenta con sistema para el tratamiento de aguas residuales 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	0	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	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	(2)	1,0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Powered by CamScanner

4124

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
96.1	X	FAVORABLE	90-100%
		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.

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) | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

La visita se realizó en acompañamiento del director del sistema de gestión integral el ingeniero Roberto Delgado. y la subgerente administrativa. la ingeniera Técnico Reveles de la empresa CERVINAÑO E.U. que presta el servicio de catering al SENA.

Por parte del establecimiento:

Ninguna observación, Muchas Gracias por la Retroalimentación.

VII. NOTIFICACIÓN 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 27 del mes de agosto del año 2025 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:	NOMBRE:
CÉDULA: 1085338217	CÉDULA:
CARGO: Tec Uni Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SENA	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Roberto Delgado R	NOMBRE: Filiana Revelo
CÉDULA: 93358717	CÉDULA: 27250907
CARGO: Director SG.I	CARGO: Subg. Administrativa.

Powered by CamScanner

4123

PROCESO SALUD PÚBLICA

Nombre del Formato:

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA DE PASTO

CIUDAD: PASTO | FECHA: 28 agosto 2023 | ACTA N°: 05 299-25-01

Hora Inicio visita: 10:00 am | Hora Terminación visita: 11:00 am. | FICHA N°: 2540

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARÍA DE SALUD DE PASTO

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SERVINARIÑO EU

*CÉDULA / NIT: 900221500 - 4 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 52001 900221500

*NOMBRE COMERCIAL: Cafetería comercios y servicios SENA

*DIRECCIÓN: Cl 22 Nº 11E - 05. | MATRÍCULA MERCANTIL: 119542.

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [12] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Finca Lopez - SENA.

TELÉFONOS: 3174812676 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: contabilidad.servinarino@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: SERVINARIÑO EU

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | Número de documento: 900221500-4

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Diana Montza Ascuntar Ortega

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | *Número de documento: 52006841.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cl 22 Nº 11E - 05

*DEPARTAMENTO: NARIÑO | *MUNICIPIO: PASTO

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: lun Vie 8:00am - 5:00pm. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	13 diciembre-2023			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN 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	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	0	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	0	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)	0	1. observó inodoro con tapa partida en unidad sanitaria del personal, así como, sin acceso al lavado de manos, jabón desinfectante, ni implementos para el secado de manos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	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	1. observan ollas con superficies diferenciadas 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	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			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	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)	0	presenta soportes documentales del plan de capacitación en manipulación de alimentos sin incluir a personal nuevo, de algunos trabajadores solo presenta certificado, no acorde a lo establecido en el artículo 13 de la resolución 2674 de 2013 C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Powered by CamScanner

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	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	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2,0	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			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	0	No cuenta con sistemas para el tratamiento de aguas residuales 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	0	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	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1,0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
91,81	X	FAVORABLE	90-100%	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.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

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~~ | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

La visita se realiza en acompañamiento de director de sistema de gestión integral y la subgerente administrativa de SEGUINAMIÑO EU. quien presta el servicio de crianza

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 28 del mes de agosto del año 2025 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: Dora Tello	NOMBRE:
CÉDULA: 1085332317	CÉDULA:
CARGO: Tec Ges Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: SMS	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Roberto Delgado R.	NOMBRE: Liliana Revelo P.
CÉDULA: 93358917	CÉDULA: 27250807
CARGO: Director SG.I	CARGO: Sub. Administrativa.

Powered by CamScanner

REGISTRO SEGUIMIENTO AL PRODUCTO ALMACENADO

servinariño

Seguimiento al Producto Almacenado

CODIGO: FCOM - 08	VERSION: 03	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

PRODUCTO: ALMACEN

FECHA DE DESPACHO	DESCRIPCIÓN	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CANT. DESPACHADA	TEMPERATURA SALIDA	CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS								Condición SPS	TEMPERATURA DE LLEGADA	RESPONSABLE DE RECEPCION	VERIFICADO POR:	OBSERVACIONES
							Aspecto		Olor		Color		Consistencia		Textura						
							C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC					
18-10	Pan tajado	Lapore	141025	08-11-25	5und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Harina	Naviño	120124	19609 25	2.5K		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Avena	Servinariño	210225	21-03-26	1S K		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Azucar	Servinariño	010325	01-03-26	1 K		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Azucar sobres	Riopaila	Roll	31-08-26	3 Paq		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Ripio papa	Ripopa	L266755	25-03-26	3 Paq		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	leche condensada	latti	L3525	24-05-26	7 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	crema de leche	latti	L131025	28-12-25	8 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Colada San Jorge	San Jorge	L7595	09-04-26	7 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Mezcla waffle	Quicksy	Pus385	23-08-26	5 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Helada	Helthada	L7254	13-03-26	3 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	chocolate	Aroma	La90076	24-09-26	3 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	cafe	Monarca	L3725	25-03-26	6 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	granola	Fitness	L757M1	21-05-26	4 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Pan perro	Sevipan	L101025	31-10-25	6 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Aromatica	Tisanas	Pamopto	09-2017	8 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Queso cocelo	Colacteos	291025	26-NOV-25	2kg und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Queso lonja	Fresco	301025	02-12-25	3 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Jamon	El cerro	27072010	18-12-25	4 und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	yogurth	Latti	5926092	20-12-25	4 Lt		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Huevos	Pollogallo	A13010	20-11-25	600und		X		X		X		X		X				Fernando		
18-10	Mermelada	Bary	L1348	16-06-26	10 und		X		X		X		X		X				Fernando		

CONTROL SEMANAL DE CONTROL DE PLAGAS

servinariño	INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS			
	CODIGO: FSGA - 14	VERSION: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

FECHA: Octubre 03 - 2025 LUGAR Sena

RESPONSABLE: Calor villota CARGO SUPERVISOR

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

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

Powered by CamScanner

CONTROL SEMANAL DE CONTROL DE PLAGAS

servinariño	INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS			
	CODIGO: FSGA - 14	VERSION: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

FECHA: Octubre 10 - 2025 LUGAR Sena

RESPONSABLE: Carlos Villada CARGO SUPERVISOR

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

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

Powered by CamScanner

CONTROL SEMANAL DE CONTROL DE PLAGAS

servinariño	INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS			
	CODIGO: FSGA - 14	VERSION: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

FECHA: Octubre 17 - 2025 LUGAR Sena

RESPONSABLE: Carlos Villota CARGO SUPERVISOR

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

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

Powered by CamScanner

CONTROL SEMANAL DE CONTROL DE PLAGAS

servinariño	INSPECCIÓN CRONTROL DE PLAGAS			
	CODIGO: FSGA - 14	VERSION: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

FECHA: 24 Octubre 2025 LUGAR Sede

RESPONSABLE: Carlos Villota CARGO SUPERVISOR

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

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

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOFRAFICO DE UTENSILIOS UTILIZADOS EN CAFETERIA



TABLA DE DESILUCIÓN PARA DESINFECTANTES



servinariño

TABLA DE DILUCIÓN PARA DESINFECTANTES

CODIGO: ISGA-1	VERSIÓN: 01	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

CANTIDAD DE HIPOCLORITO DE SODIO (5,25%) A UTILIZAR EN SERVINARIÑO

(h=(ppm*v)/(c*10)=ml)

APLICACIÓN/USO	CONCENTRACIÓN EN ppm	TIEMPO DE LAVADO Y/O EXPOSICIÓN EN MINUTOS	CANTIDAD DE AGUA EN LITROS (V)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO DE SODIO EN ml (C= 5,25%)	FORMA DE APLICACIÓN
HUEVOS (para utilizar)	50	10 -15 minutos Enjuagar	1	1,00	INMERSIÓN
FRUTAS Y VERDURAS	100	10 -15 minutos Enjuagar	1	2,00	INMERSIÓN
BANDEJAS	100	10 -15 minutos Enjuagar	1	2,00	INMERSIÓN
VASOS	100	10 -15 minutos Enjuagar	1	2,00	INMERSIÓN
EQUIPOS EN ACERO INOXIDABLE	200	10 -15 minutos Enjuagar	1	4,00	ASPERSIÓN/FUMIGACIÓN
TECHOS, PAREDES, VENTANAS Y PISOS	400	10 -15 minutos Enjuagar	1	8,00	ASPERSIÓN/FUMIGACIÓN
MENAJE (VAJILLA)	100	10 -15 minutos Enjuagar	1	2,00	INMERSIÓN
CONTENEDORES METALICOS Y PLASTICOS	100	10 -15 minutos Enjuagar	1	2,00	INMERSIÓN
MESONES DE GRANITO	400	10 -15 minutos Enjuagar	1	8,00	ASPERSIÓN/FUMIGACIÓN
BAÑOS	400	10 -15 minutos Enjuagar	1	8,00	ASPERSIÓN/FUMIGACIÓN
LAVAPLATOS, LAVADEROS Y POCETAS	200	10 -15 minutos Enjuagar	1	4,00	ASPERSIÓN/FUMIGACIÓN
CARROS ISOTERMICOS	100	10 -15 minutos Enjuagar	1	2,00	ASFERSIÓN/FUMIGACIÓN
NEVERAS	100	10 -15 minutos Enjuagar	1	2,00	ASPERSIÓN/FUMIGACIÓN
TANQUE ALMACENAMIENTO AGUA	400	10 -15 minutos Enjuagar	1	8,00	INMERSIÓN
ESCOBAS, TRAPEROS	400	10 -15 minutos Enjuagar	1	8,00	INMERSIÓN
LIMPIONES	400	10 -15 minutos Enjuagar	1	8,00	INMERSIÓN

El Hipoclorito de sodio es el producto con un rango de destrucción de los microorganismos patógenos muy alto, pero provoca corrosión, por esta razón es indispensable enjuagar con agua potable para retirarlo y evitar la corrosión

Se requiere de lavar primero ya que el material orgánico lo inactiva