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

03047080

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

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

INFORME DE ENSAYO
03047080

Identificación 03047080 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO CRA 44 # 18-57

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ARROZ BLANCO

Tomada Por CRISTHIAN GUAPUCAL

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-11-10 11:09:15

Fecha Toma Muestra 2025-11-10 HORA 9-43AM

Punto Toma Muestra PLANTA DE PRODUCCION

Fecha Recepción Muestra

Fecha Impresión 2025-12-01 11:02:57.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Bacillus cereus.....:	**MENOR DE 100**
Por:	**UFC/g**
Metodo.....:	**Basado en ICMSF**
Tecnica.....:	**Recuento en placa siembra por superficie**
Limites Admisibles.....:	**MENOR DE 100**
Normatividad.....:	**RES. 1407/2022**

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR: MYP

LOTE: 311034

VENCE: 2026/11

MARCA: CONDALAB

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**

Salmonella Spp.....:	**AUSENCIA**
Por..:	**25 g**
Metodo:	**Método Horizontal, según ISO 6579-1:2017**
Valor de referencia:	**AUSENCIA**
Normatividad:	**RES. 1407/2022**

Teléfonos: 7364677 - 7364851 Cels: 3006171722 - 3106452411 - E-mail : atencionalusuarioldv@gmail.com- labovalle@hotmail.com

Calle 21 No.30 - 29 B/ Las Cuadras

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

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

INFORME DE ENSAYO
03047080

Identificación 03047080 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO CRA 44 # 18-57

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ARROZ BLANCO

Tomada Por CRISTHIAN GUAPUCAL

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-11-10 11:09:15

Fecha Toma Muestra 2025-11-10 HORA 9-43AM

Punto Toma Muestra PLANTA DE PRODUCCION

Fecha Recepción Muestra

Fecha Impresión 2025-12-01 11:02:57.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

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**

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-11-14 08:56:52

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

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

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

INFORME DE ENSAYO
03047081

Identificación 03047081 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO CRA 44 # 18-57

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra CARNE CERDO A LA PLANCHA

Tomada Por CRISTHIAN GUAPUCAL

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-11-10 11:13:48

Fecha Toma Muestra 2025-11-10 HORA 9-48AM

Punto Toma Muestra PLANTA DE PRODUCCION

Fecha Recepción Muestra

Fecha Impresión 2025-12-01 11:03:16.

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
03047081

Identificación 03047081 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO CRA 44 # 18-57

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra CARNE CERDO A LA PLANCHA

Tomada Por CRISTHIAN GUAPUCAL

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-11-10 11:13:48

Fecha Toma Muestra 2025-11-10 HORA 9-48AM

Punto Toma Muestra PLANTA DE PRODUCCION

Fecha Recepción Muestra

Fecha Impresión 2025-12-01 11:03:16.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2025-11-14 08:58:22

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

03047082

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

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

INFORME DE ENSAYO
03047082

Identificación 03047082 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** PANDIACO CRA 44 # 18-57

Cliente SERVINARINO EU

Doc./Nit. 900221500-4

Convenio SERVINARIÑO -

Tipo Muestra ENSALADA FRESCA

Tomada Por CRISTHIAN GUAPUCAL

LOTE

Fecha Vencimiento

Fecha Ingreso Orden 2025-11-10 11:15:50

Fecha Toma Muestra 2025-11-10 HORA 9-51 AM

Punto Toma Muestra PLANTA DE PRODUCCION

Fecha Recepción Muestra

Fecha Impresión 2025-12-01 11:03:43.

Observaciones :

RESULTADOS

MICROBIOLOGIA

Eschericha coli.....:	**MENOR DE 10**
Por..:	**UFC/100 mL**
Metodo:	**Basado en ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:	**MENOR DE 10**
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
2025-11-14 09:03:07

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

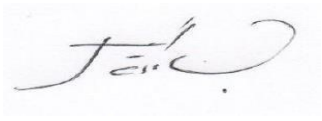
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA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

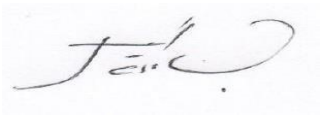
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 6 días del mes de febrero de 2025.



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

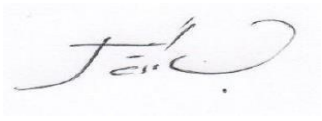
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA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

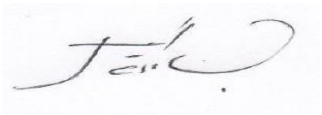
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 6 días del mes de febrero de 2025.



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:

DIEGO FERNANDO PALACIOS MENESES

C.C. 1.085.284.283

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

Expedición: 10 de septiembre de 2025
Vence: 9 de septiembre de 2026



Autorización IDSN bajo acta No. 810 de 2024

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

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

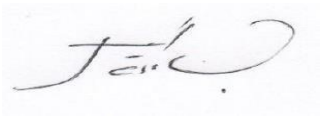
EL SUSCRITO INGENIERO DE ALIMENTOS AUTORIZADO MEDIANTE RESOLUCIÓN Nº 1274 DEL 8 DE JULIO DEL 2020, DEL INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO, POR LA CUAL SE CONCEDE AUTORIZACIÓN COMO CAPACITADOR DE MANIPULADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LECHE CRUDA COMERCIALIZADA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

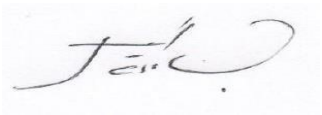
A solicitud del interesado (a) se firma en San Juan de Pasto, a los 9 días del mes de febrero de 2025.



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

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS









SERPRO INGENIERIA S.A.S.

NIT: 900.485.011 - 7

REPORTE DE RECOLECCIÓN
Y MOVILIZACIÓN DE RESIDUOS ACEITOSOS
CORPONARIÑO RESOLUCIÓN NÚMERO 741 DEL 19/11/12

	DIA	MES	AÑO			No. RRMAU
FECHA RECIBIDO	14	03	25	MUNICIPIO	Pasto	4545
FECHA VENCIMIENTO	14	03	25	DEPARTAMENTO	Nariño	

DATOS DEL GENERADOR

RAZÓN SOCIAL: Servi Nariño E4

REPRESENTANTE LEGAL: Diana Maritza Acencia

NIT/CC: 900 225500-2 CEL: 316 6285765 TEL:

CORREO EMAIL:

DIRECCIÓN: Kra 44 #18-5. BARRIO / CORREG.: Pandiaco

NOMBRE DE QUIÉN ENTREGA: CARGO:

TIPO DE ALMACENAMIENTO

				B	R	A
AUTOMOTOR	—	TAMBORES	—			
INDUSTRIAL	—	TANQUE	—	—	—	—

CANTIDAD ENTREGADA

TAMBORES	FIRMA DE QUIÉN ENTREGA
GALONES	
KILOS 98.5.	

CLASIFICACIÓN 8 SEGÚN DECRETO 4741 DE DICIEMBRE 30 2005 M.A.V. D.

DATOS DEL MOVILIZADOR O DISPOSICIÓN FINAL

NOMBRE DE QUIEN RECIBE	FIRMA
Diego Gudiño	

OBSERVACIONES:
45.7 kg Aceite de cocina
44.2 RAEE + 8.60K =

Por un mejor futuro, Serpro "Protegemos el Medio Ambiente"

Vereda Botanilla Lote 5 Catambuco - Pasto - Nariño
Cel 318 644 5281 - 317 675 5966 - TEL: 722 8102
e-mail: residuospeligrososnar@hotmail.com

María del Carmen Girón R. - NIT 30.732 409 - 9 - Cel. 301 501 7163 - Pasto

servinariño

CONTROL DE ENTREGA DE DOTACIÓN A TRABAJADORES

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSTH - 04	06	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

REQUISICIÓN DE DOTACIÓN ALMACÉN PARA SERVICIOS

FECHA:	QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO	CARGO. COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	Diego PALACIOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1083 284283
CARGO A OCUPAR	auxiliar de produccion	

ENTREGA DE LA DOTACIÓN

DOTACIÓN BÁSICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega SÍ/No		Devuelve		Estado			Observación
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACIÓN	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION BASICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega (SÍ/No)		Devuelve		Estado			Observación
15/10/25	1	1	L	PANTALÓN ANTIFLUIDO	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	L	BLUSA ANTIFLUIDO	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	NIA	COFIA CABEZA	S	N	S	N	B	R	M	
	1	1	NIA	MALLA CABELLO	S	N	S	N	B	R	M	
				ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACIÓN	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega		Devuelve		Estado			Observación
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLÁSTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

Otros: MONTAS NUEVAS 2

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACIÓN

FIRMA Diego palacios

NOMBRE	Diego Palacios
CÉDULA	1083 284283

DEVOLUCIÓN

FECHA
FIRMA

Con la firma del presente documento, me comprometo a devolver la totalidad de la dotación entregada, debidamente organizada y con limpieza profesional comprobada mediante el respectivo recibo de lavanderia, por motivo de renuncia o terminacion de contrato o cambio por deterioro, para que sea entregado el paz y salvo. En caso de no cumplir con el periodo mínimo de cuatro (4) meses de uso, autorizo expresamente el descuento del valor total de la dotación entregada

Powered by CamScanner

servinariño

CONTROL DE ENTREGA DE DOTACIÓN TRABAJADORES

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSTH - 04	06	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

REQUISICIÓN DE DOTACIÓN ALMACÉN PARA SERVICIOS

FECHA: 14/9/2025	QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO	CARGO. COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	PAOLA MORAN	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1085 285 146
CARGO A OCUPAR	CAJERA	

ENTREGA DE LA DOTACIÓN

DOTACIÓN BÁSICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega SI/No		Devuelve		Estado			Observación
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACIÓN	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION BÁSICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega (SI/No)		Devuelve		Estado			Observación
14/9/2025	1	1	XL	PANTALÓN ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	XL	BLUSA ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	COFIA CABEZA	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	MALLA CABELLO	X	N	S	N	B	R	M	
				ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega		Devuelve		Estado			Observación
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLÁSTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

Otros: MONTAS NOCUAS 2.

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACIÓN

FIRMA

NOMBRE	PAOLA MORAN
CÉDULA	1085 285 146

DEVOLUCIÓN

FECHA	30/sept/25
FIRMA	

Con la firma del presente documento, me comprometo a devolver la totalidad de la dotación entregada, debidamente organizada y con limpieza profesional comprobada mediante el respectivo recibo de lavanderia, por motivo de renuncia o terminacion de contrato o cambio por deterioro, para que sea entregado el paz y salvo. En caso de no cumplir con el periodo mínimo de cuatro (4) meses de uso, autorizo expresamente el descuento del valor total de la dotación entregada

Powered by CamScanner

servinariño

CONTROL DE ENTREGA DE DOTACIÓN TRABAJADORES

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSTH - 04	06	3 de Abril de 2025	3 de Abril de 2027

REQUISICIÓN DE DOTACIÓN ALMACÉN PARA SERVICIOS

FECHA: 7/9/2025	QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO	CARGO. COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	ALEIDA CEBALLOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 36752782
CARGO A OCUPAR	AUXILIAR DE PRODUCCION	

ENTREGA DE LA DOTACIÓN

DOTACIÓN BÁSICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega SÍ/No		Devuelve		Estado			Observación
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACIÓN	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION BASICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega (SÍ/No)		Devuelve		Estado			Observación
7/9/2025	1	1	L	PANTALÓN ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	L	BLUSA ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	COFIA CABEZA	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	MALLA CABELLO	X	N	S	N	B	R	M	
				ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACION DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega		Devuelve		Estado			Observación
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLÁSTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

Otros: 1 PAR DE MANGAS LARGAS GRIS/NEGRO PARA COCINA + 2 MONTAS NUEVAS

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACIÓN

FIRMA Aleida Ceballos

NOMBRE	Aleida ceballos
CÉDULA	36752782

DEVOLUCIÓN

FECHA
FIRMA

Con la firma del presente documento, me comprometo a devolver la totalidad de la dotación entregada, debidamente organizada y con limpieza profesional comprobada mediante el respectivo recibo de lavanderia, por motivo de renuncia o terminacion de contrato o cambio por deterioro, para que sea entregado el paz y salvo. En caso de no cumplir con el periodo mínimo de cuatro (4) meses de uso, autorizo expresamente el descuento del valor total de la dotación entregada

Powered by CamScanner

servinariño	CONTROL DE ENTREGA DE DOTACIÓN A TRABAJADORES			
	CODIGO: FGTH - 04	VERSION: 06	ACTUALIZACIÓN: 3 de Abril de 2025	VIGENCIA: 3 de Abril de 2027

REQUISICIÓN DE DOTACIÓN ALMACÉN PARA SERVICIOS

FECHA: 14/10/2025	QUIEN SOLICITA: TALENTO HUMANO	CARGO. COORD DE TH
PARA QUIEN SOLICITA:	Yamile Urbina	DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1085282196
CARGO A OCUPAR	Cajera	

ENTREGA DE LA DOTACIÓN

DOTACIÓN BÁSICA ADMINISTRATIVOS- COORDINADORES

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega SI/No		Devuelve		Estado			Observación
				BATA BLANCA	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACIÓN	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 1 :	S	N	S	N	B	R	M	
				OTROS 2:	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACIÓN BÁSICA SUPERVISORES -OPERATIVOS

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega (SI/No)		Devuelve		Estado			Observación
14/10/2025	1	1	L	PANTALÓN ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	L	BLUSA ANTIFLUIDO	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	COFIA CABEZA	X	N	S	N	B	R	M	
	1	1	N/A	MALLA CABELLO	X	N	S	N	B	R	M	
				ZAPATOS ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				DELANTAL DE SERVICIO	S	N	S	N	B	R	M	
				CARNET DE IDENTIFICACION	S	N	S	N	B	R	M	

DOTACIÓN DE BIOSEGURIDAD

FECHA	CANTIDAD	UNIDAD	TALLA	DESCRIPCIÓN	Entrega		Devuelve		Estado			Observación
				DELANTAL BLANCO PVC	S	N	S	N	B	R	M	
				BOTAS PLÁSTICO ANTIDESLIZANTE	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTES DE CAUCHO	S	N	S	N	B	R	M	
				GUANTE DE SILICONA	S	N	S	N	B	R	M	
				GAFAS DE SEGURIDAD	S	N	S	N	B	R	M	

Otros:

Dejo constancia que a la fecha recibí de Servinariño E.U. el calzado y vestido de labor anteriormente descrito conforme estipula el Artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo.

ACEPTO DOTACIÓN

FIRMA

NOMBRE	YAMILE URBINA
CÉDULA	

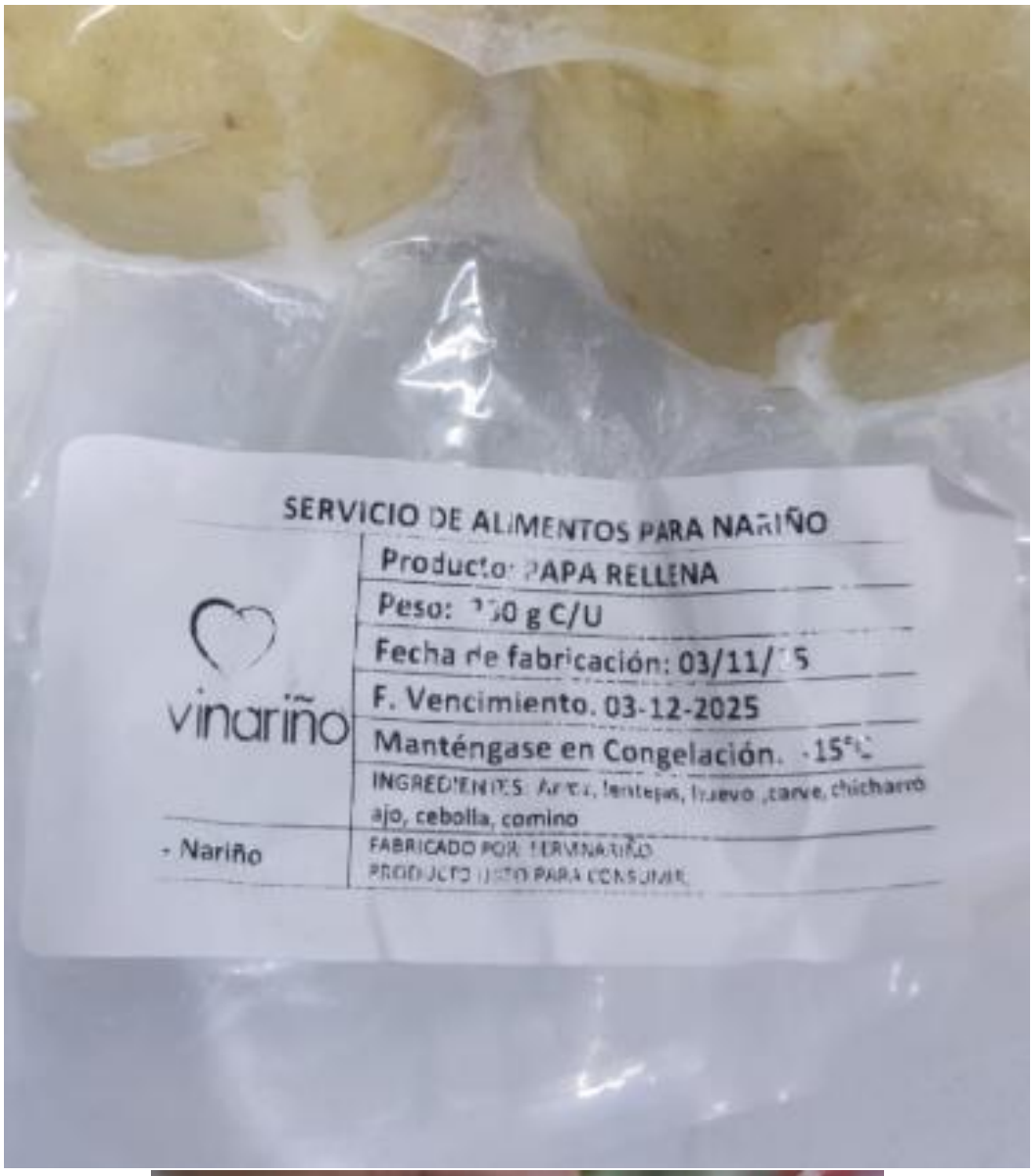
DEVOLVER AL ÁREA DE TALENTO HUMANO EN CUANTO SE HAYA FIRMADO ESTE FORMATO

DEVOLUCIÓN

FECHA
FIRMA

Al firmar la presente, me comprometo a DEVOLVER en el momento de cambio por deterioro o paz y salvo en entrega definitiva por terminación de contrato, TODA la dotación bien organizada y en lavandería profesional con el recibo que acredita la limpieza y desinfección de esta dotación, en el caso de no cumplir el periodo de cuatro meses de uso, autorizo para que se me descuente el valor total de la misma.

ETIQUETACIÓN Y ROTULACIÓN DE PRODUCTOS VENDIDOS





ENTREGA DE DOTACION Y EPP



servinariño

INSPECCIÓN GESTIÓN AMBIENTAL

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FSGA - 09	02	28 de Junio de 2025	28 de Junio de 2027

FECHA: 25 nov 2025 **LUGAR:** Sena agro

RESPONSABLE: Luis Fuentes **CARGO:** Coordinador SGI

	CONDICIÓN / CRITERIO A INSPECCIONAR	CUMPLE SI	CUMPLE NO	CUMPLE N.A	OBSERVACIONES
	1.ABASTECIMIENTO DE AGUA				
1.1	El suministro de agua es constante y sin interrupciones.	X			
1.2	No se evidencian fugas, filtraciones o golpes en la red hidráulica (tubería visible).	X			
1.3	Tanques de almacenamiento con estructura externa en buen estado (sin grietas, óxido o deformación).	X			
1.4	Tanques limpios, cerrados y sin evidencia de fugas o contaminación.	X			
1.5	Las tapas de tanques están ajustadas, limpias y en buen estado.	X			
1.6	Grifos y válvulas en lavamanos o lavaderos sin fugas o goteos.	X			
1.7	Medidor de agua en funcionamiento y sin alteraciones visibles.	X			
	2.SISTEMA ELÉCTRICO				
2.1	Cableado eléctrico sin empalmes expuestos, sujeción adecuada y sin deterioro.	X			
2.2	Interruptores y tomacorrientes funcionales y en buen estado.	X			
2.3	Canalizaciones cerradas, limpias y sin obstrucciones.	X			
2.4	Tablero general en condiciones seguras y señalizado.	X			
2.5	Circuitos debidamente identificados y rotulados.	X			
2.6	Medidor de energía en funcionamiento y acceso seguro.	X			
2.7	Señalización de alto voltaje y salidas de emergencia visible y reglamentaria.	X			
2.8	Luminarias operativas, con cubiertas íntegras.	X			
	3.RESIDUOS SÓLIDOS				
3.1	Puntos de recolección bien ubicados, accesibles y señalizados.	X			
3.2	Canecas en cantidad suficiente según volumen de residuos.	X			
3.3	Canecas en buen estado: limpias, con tapa, pedal funcional y sin fisuras.	X			
3.4	Bolsas de colores correctos según tipo de residuo (Res. 2184 de 2019).	X			
3.5	Separación adecuada de residuos: ordinarios, reciclables, peligrosos, infecciosos.	X			
3.6	Centro de acopio limpio, ventilado y con control de plagas.	X			
3.7	Bitácora de recolección y disposición final actualizada.	X			
	4.CONTROL DE PLAGAS				
4.1	No se evidencia presencia de plagas (roedores, insectos).	X			
4.2	Contenedores de alimentos y residuos están cerrados y en buen estado.	X			
4.3	Existen barreras físicas para evitar ingreso de plagas (rejillas, sellos, mallas).	X			
4.4	Programa de control de plagas vigente y documentado.	X			
4.5	Se realizan fumigaciones, desratizaciones u otras acciones con frecuencia establecida.	X			
4.6	Productos utilizados cuentan con registro sanitario y fichas de seguridad.	X			
4.7	Registros y reportes de control de plagas disponibles para consulta.	X			

Luis Alberto Fuentes C.

NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR DEL PUNTO

servinariño	INSPECCIÓN GESTIÓN AMBIENTAL			
	CODIGO: FSGA - 09	VERSION: 02	ACTUALIZACIÓN: 28 de Junio de 2025	VIGENCIA: 28 de Junio de 2027

FECHA: 25 nov 2025 **LUGAR:** Punto Sana Comercio

RESPONSABLE: Luis Fuentes **CARGO:** Coordinador SGI

	CONDICIÓN / CRITERIO A INSPECCIONAR	CUMPLE SI	NO	N.A	OBSERVACIONES
	1.ABASTECIMIENTO DE AGUA				
1.1	El suministro de agua es constante y sin interrupciones.	X			
1.2	No se evidencian fugas, filtraciones o golpes en la red hidráulica (tubería visible).	X			
1.3	Tanques de almacenamiento con estructura externa en buen estado (sin grietas, óxido o deformación).	X			
1.4	Tanques limpios, cerrados y sin evidencia de fugas o contaminación.	X			
1.5	Las tapas de tanques están ajustadas, limpias y en buen estado.	X			
1.6	Grifos y válvulas en lavamanos o lavaderos sin fugas o goteos.	X			Se reparó la fuga del lavamanos
1.7	Medidor de agua en funcionamiento y sin alteraciones visibles.	X			
	2.SISTEMA ELÉCTRICO				
2.1	Cableado eléctrico sin empalmes expuestos, sujeción adecuada y sin deterioro.	X			La conexión eléctrica se completeó
2.2	Interruptores y tomacorrientes funcionales y en buen estado.	X			
2.3	Canalizaciones cerradas, limpias y sin obstrucciones.	X			
2.4	Tablero general en condiciones seguras y señalizado.	X			
2.5	Circuitos debidamente identificados y rotulados.	X			
2.6	Medidor de energía en funcionamiento y acceso seguro.	X			
2.7	Señalización de alto voltaje y salidas de emergencia visible y reglamentaria.	X			
2.8	Luminarias operativas, con cubiertas íntegras.	X			
	3.RESIDUOS SÓLIDOS				
3.1	Puntos de recolección bien ubicados, accesibles y señalizados.	X			Se señalizaron
3.2	Canecas en cantidad suficiente según volumen de residuos.	X			
3.3	Canecas en buen estado: limpias, con tapa, pedal funcional y sin fisuras.	X			
3.4	Bolsas de colores correctos según tipo de residuo (Res. 2184 de 2019).	X			
3.5	Separación adecuada de residuos: ordinarios, reciclables, peligrosos, infecciosos.	X			
3.6	Centro de acopio limpio, ventilado y con control de plagas.	X			
3.7	Bitácora de recolección y disposición final actualizada.	X			
	4.CONTROL DE PLAGAS				
4.1	No se evidencia presencia de plagas (roedores, insectos).	X			
4.2	Contenedores de alimentos y residuos están cerrados y en buen estado.	X			
4.3	Existen barreras físicas para evitar ingreso de plagas (rejillas, sellos, mallas).	X			
4.4	Programa de control de plagas vigente y documentado.	X			
4.5	Se realizan fumigaciones, desratizaciones u otras acciones con frecuencia establecida.	X			
4.6	Productos utilizados cuentan con registro sanitario y fichas de seguridad.	X			
4.7	Registros y reportes de control de plagas disponibles para consulta.	X			

Luis Alberto Fuentes C.
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

Vanessa Gabriela Delgado
NOMBRE Y FIRMA DEL SUPERVISOR DEL PUNTO

PROPUESTA DE MENUS PARA SUMINISTRO DE DESAYUNOSSENASERVINARIÑO

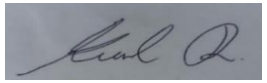
	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES
	MENU 1	**MENU 2**	**MENU 3**	**MENU 4**	**MENU 5**
BEBIDA	COLADA DE MAIZENA SABOR VAINILLA	AGUA PANELA CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE
PROTEINA	HUEVOS PERICOS	AREPA CON JAMON Y QUESO	HUEVOS FRITOS (2 UNDS)	HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS REVUELTOS CON JAMON
CEREAL	PORCION DE ARROZ		PAN DE COCO	PORCION DE ARROZ	WAFLE (3 TRIANGULOS)
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	PORCION DE FRUTA CON LECHE CONDENSADA	QUESO	QUESO	CALADO DE FRUTOS ROJOS (MORA Y FRESA)
DULCE	MERMELADA		MERMELADA	FRUTA ENTERA	

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
	MENU 6	**MENU 7**	**MENU 8**	**MENU 9**	**MENU 10**
BEBIDA	AGUA PANELA CON LECHE	COLADA DE FRESA	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE	AGUA PANELA CON LECHE
PROTEINA	HUEVO CON TOMATE	HUEVOS CON MAIZITOS	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS FRITOS
CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	PAN MANTEQUILLA		PAN DE CUAJADA	PAN CROASSANT
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	PORCION DE FRUTA CON LECHE CONDENSADA	FRUTA PICADA	QUESO	FRUTA PICADA CON LECHE CONDENSADA
DULCE	MERMELADA		MERMELADA	MERMELADA	

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES (08/04/25)	JUEVES
	MENU 11	**MENU 12**	**MENU 13**	**MENU 14**	**MENU 15**
BEBIDA	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE	AGUA PANELA EN LECHE	CAFÉ EN LECHE	YOGURT
PROTEINA	HUEVO CON SALCHICHA	HUEVOS REVUELTOS	AREPA CON JAMON Y QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON JAMON	GRANOLA
CEREAL	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PORCION DE ARROZ		WAFLE (3 TRIANGULOS)	
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	QUESO EN PORCION	FRUTA PICADA	CALADO DE FRUTOS ROJOS (MORA Y FRESA)	HUEVO COCINADO
DULCE	MERMELADA	MERMELADA	MERMELADA		FRUTA PICADA

	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	LUNES	MARTES
	MENU 16	**MENU 17**	**MENU 18**	**MENU 19**	**MENU 20**
BEBIDA	COLADA DE AREQUIPE	CHOCOLATE	CAFÉ EN LECHE	AGUA PANELA EN LECHE	COLADA DE MAIZENA SABOR BANANO
PROTEINA	HUEVO REVUELTO	HUEVO FRITO (2 UNIDADES)	HUEVO REVUELTO	SANDUCHE DE JAMON Y QUESO	HUEVO PERICO
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	PAN CROASSANT	PORCION DE ARROZ		PAN CUAJADA
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO	QUESO	QUESO	FRUTA PICADA CON LECHE CONDENSADA	QUESO
DULCE	FRUTA ENTERA	MERMELADA	MERMELADA		MERMELADA

	MIÉRCOLES
	MENU 21
BEBIDA	CHOCOLATE
PROTEINA	HUEVO COCINADO
CEREAL	PAMBAZO
ADICIONAL DE PROTEINA	QUESO
DULCE	MERMELADA



KAROL D. RUBIANO MORA
MD. 07531

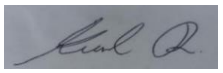
servinariño

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

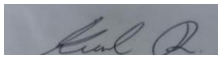
servinariño

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

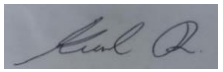
servinariño

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

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo:	Red Electrica	
MARCA:	REFERENCIA:	SERIE:

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa tomas electricos, tablero breqes, tomas electricos. 110v. Se revisan luminarias.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:
Nombre de quien recibe:	Nombre de quien recibe:
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota *Firma:* *Cedula:*	*Nombre:* Juan Carlos Recalde *Firma:* Juan Carlos Recalde *Cedula:*

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo: Red Sanitaria – Hidraulica

MARCA:	REFERENCIA:	SERIE:

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisan y ajustan Grifos lavado, baños, Se revisan Sifones, desagues, se realiza mant y pinta pocetas.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde ***Cedula:***

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo:	Infra estructa - Red Gas	
MARCA:	**REFERENCIA:**	**SERIE:**

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		**Espacio solo para requerimientos de mantenimiento**	
		Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	**Nombre**	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	**Empresa**	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	**Teléfono**	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa regulador tanque estacionario, se reemplazan mangueras cedal acometida tanque.
Se revisan valvulas, conectores y acoples. no se evidencia fuga Gas.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	**BAJA DE EQUIPOS**
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde ***Cedula:***

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo: Micro Ondas

MARCA: Kalley **REFERENCIA:** KMW07N **SERIE:** B090078

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa camara calentamiento, se revisan diodos fuente, magnetron, transf HV, limpia ingreso de aire. equipo buen estado

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde. ***Cedula:***

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo:	Licuadora Sobre poner	
MARCA: Omnibland	REFERENCIA: J tc	SERIE: S1146 970.

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisa kit cuchillas, acople, motor se limpia interna/. Se revisan escobillas, variador velocidad y suiches espejo bien estado.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:
Nombre de quien recibe:	Nombre de quien recibe:
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota *Firma:* *Cedula:*	*Nombre:* Juan Carlos Recalde *Firma:* Juan Carlos Recalde. *Cedula:*

servinariño

ORDEN DE SERVICIO - TRASLADO - BAJA DE EQUIPOS

CODIGO:	VERSION:	ACTUALIZACIÓN:	VIGENCIA:
FMTO - 08	02	6 de Mayo de 2025	3 de Abril de 2027

Fecha solicitud	dd/mm/aa	Sitio de Trabajo:	N° Orden
	20-nov-25	SENA	

TIPO DE SERVICIO *(marque con una X la opción a realizar)*

Mantenimiento Preventivo	X	Mantenimiento correctivo		Calibración		TRASLADO		BAJA		Otro	
Otro Cual:											

Nombre del equipo: Estufon Gas Doble Cocina Agua.

MARCA: Genérico **REFERENCIA:** 2P **SERIE:** SNP 1078.

Solicitado por (Datos del Coordinador o Supervisor)		Espacio solo para requerimientos de mantenimiento Datos del quien hace el Mantenimientro - Contratista	
Nombre	CARLOS VILLOTA	Nombre	JUAN C. RECALDE
Cargo	SUPERVISORA	Empresa	TECNICO INTERNO
Lugar	SENA	Teléfono	

Observaciones o Daño reportado por el trabajador

REALIZAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE ACUERDO FORMATO FMTO-03

Solución realizada y observaciones del técnico

Se revisan Quemadores, calibra llama, se revisa fuga Gas Conectores, valulas paso Gas ok.
Equipo buen estado.

Observaciones de quien recibe el equipo:

TRASLADO DE EQUIPOS	BAJA DE EQUIPOS
LUGAR AL QUE SE TRASLADA:	**JUSTIFICACIÓN DEL POR QUE:**
Nombre de quien recibe:	**Nombre de quien recibe:**
Quien solicita	**Quien recibe el equipo y/o hace el arreglo**
Nombre: Carlos Villota ***Firma:*** ***Cedula:***	***Nombre:*** Juan Carlos Recalde ***Firma:*** Juan Carlos Recalde. ***Cedula:***

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

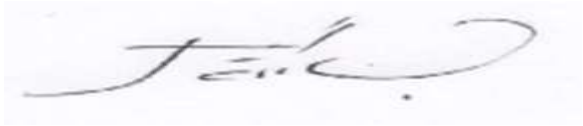
	REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS • Certificación medica • Vestimenta de trabajo • Plan de capacitación para manipuladores de alimentos • Hábitos de higiene personal y medidas de protección de los alimentos • Peligros físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos • Nociones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

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA



REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN ENTREGADA A CENTRO DE CONVIVENCIA

