

DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Santa
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Instituto San Isidro de Cacha
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR: *Manuel de la Cruz*

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Santa
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Instituto San Isidro de Caduri
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		Regular		Deficiente					

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Alfonso Elva Vera



TONA

Calle 14 No. 51-74, Oficina 504 Edificio Torre Mardel - Bucaramanga
Tel: 3566496
www.tona.com



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

CÓDIGO:

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

TONA

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio Integral de Pájaros
vive unite

FECHA:

24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción

Buena

Regular

☒

Deficiente

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	Desorden	☐	Puertas y	☒	Otros
	expuesta	☐	deficiente	☐	en el área	☐	ventanas sin	☐	
	emmontada	☐	estancadas	☐	malia o barrea	☐		☐	

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento	☒	Daños	☒	Plagas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros
plagas vivas	☒			muertras	☒					

S: SI

N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

NOMBRE SUPERVISOR

Zuley García

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Tona	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado Rafael Uribe Uribe - Escuela Rural Arboleda	FECHA: 24-09-2025
-----------------	---	-------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orgánicas	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros

S: SI		N: No	
OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)			

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐
--

NOMBRE SUPERVISOR
Johán GARCÍA



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Código:
Fecha: 10/09/2025
Versión: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

TUN #

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio intermedio Rafael
Cabe en la Escuela Rural
Armonia

FECHA:

24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☒	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI
N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

Presencia de murciélagos

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR

Salay Gorda

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	7020 A
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural Campa
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daos	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

Observaciones generales (en caso de evidenciar novedad diferente a lo enunciado anteriormente)

Requiere acción preventiva? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Johay Garces



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Páginas: Página 1 de 1

VERSIÓN: 1

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO:

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

702NA

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio integrado Rafael Uribe
Uribe - Escuela Rural el granal

FECHA:

24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Maila metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Julay Gaudin

		DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:		FECHA: 10/09/2025	
Versión: 1		Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	JORJA
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	colegio inter, nro garfajal uribe - escuela rural guandamas
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒	Cemento	☒	Granito pulido	☒	Adoquín	☒	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒	Eternit	☒	Falso techo	☒	Cercha	☒	Ango	☒

Estado de la construcción	Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
---------------------------	-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	deficiente	☐	Desorden	☐	Puertas y	☒	Otros	☐
	expuesta	☐		☐			en el área	☐	ventanas sin	☐		☐
		☐		☐			malla o barrera	☐		☐		☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐
plagas vivas	☐		☐	muertras	☐		☐		☐		☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Jenny Garcia



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Páginas: Página 1 de 1

VERSIÓN: 1

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO:

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

TONA

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

Escuela rural granmales

FECHA:

24-09-2025

CARACTERISTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción

Buena

☒

Regular

☐

Deficiente

☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

EXTERNOS	Z verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

S: SI N: NO

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas org	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Daos	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Zeidy Guevas

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Paginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Santa Ana
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado Rafael Uribe Uribe - Escuela primaria anexa
FECHA: 24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒		Regular		☐		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐
S: SI N: No											

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒
--

NOMBRE SUPERVISOR: Yolay Guevara

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: 70VA
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Inseguro Mayor cibe vive - escuela rural mampira
FECHA: 24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☐		Regular		☒		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde enmontada	Aguas estancadas	Escombrros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros
S: SI N: No										

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Zuley Garcia



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Páginas: Pagina 1 de 1

VERSIÓN: 1

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO:

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

7020A

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio integrado Rafael Uribe Uribe - Escuela rural Montedagapo

FECHA:

24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción

Buena

☒

Regular

☐

Deficiente

☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orín	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

NOMBRE SUPERVISOR

Albey Garcia

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

89071

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Paginas: Pagina 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	TPVA
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Escuela Luis Palmas
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
---------------------------	-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Johany Gauda

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	TOVA
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Escuela Primarias de disuapn
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde enmontada	☒	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Zuley Ganda

38074

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: TANA	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: colegio intermunicipal Unibene escuela urbana Francisco Romero	FECHA: 24-09-2025
-----------------	--	-------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		Regular		Deficiente					

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐
--

NOMBRE SUPERVISOR Julian Gomez

38095

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: <u>TOBA</u>	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: <u>Colegio Luz de la Esperanza</u>	FECHA: <u>24-09-2025</u>
------------------------	--	--------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	Ladrillo	Malta metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquin	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Angeo		
Estado de la construcción Buena Regular X Deficiente						

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Asco deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas orin	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	S	Dafios	N	Plagas muertas	S	Pelos	N	Nidos	N	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI X NO

NOMBRE SUPERVISOR Zuley García



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025	VERSIÓN: 1
---------	-------------------	------------

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	FECHA:
San	Escuela rural Agua Clara colegio luz de la esperanza	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento	
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa	
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Angeo	

Estado de la construcción	Buena	Regular	Deficiente
---------------------------	-------	---------	------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Agua	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orin	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

NOMBRE SUPERVISOR

Salvador García

38076

38017

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	
Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	San Andrés
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Colegio Luz de la Esperanza
FECHA:	28-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒	Cemento	☒	Granito pulido	☒	Adoquín	☒	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒	Eternit	☒	Falso techo	☒	Cercha	☒	Ango	☒

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☒
INTERNOS	Comida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☒

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Jesús García

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	Páginas: Página 1 de 1
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: TUNJA	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio ITC de la Esperanza Escuela Rural Barón	FECHA: 24-09-2025
------------------	---	-------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		Regular		Deficiente					

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombro	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orín	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros
S: SI N: No										

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐
--

NOMBRE SUPERVISOR
Zuley García

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: TONA
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Luz de la Esperanza Escuela Rural Cadillal
FECHA: 24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Luis García

		DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
		CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
---	--

MUNICIPIO:	Toluca
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Colegio Luz de la Esperanza Escuela Rural Cesta Boba
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐ Ladrillo	☐ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras	☐ Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☐ Aseo deficiente	☐ Desorden en el área	☐ Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐ Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas orín	☒ Olor	☒ Marcas	☒ Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	☒ Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA?	SI ☐ NO ☒
------------------------------------	--

NOMBRE SUPERVISOR	Zuley Garcia
--------------------------	--------------

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Paginas: Página 1 de 1	
VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: toba	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural el Topon	FECHA: 24-09-2025
-----------------	--	-------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daos	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR Zubay Gantón

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	Código:	Fecha: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
Versión: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	TAJA
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Colegio ITC de la Esperanza
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orn	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Zubair Qari

38084

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	toralá
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural 1 plano de adelanto
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas org	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Daos	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Zulay Garcia

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		Código:
	Fecha: 10/09/2025		Versión: 1
Páginas: Página 1 de 1			

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Tona
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Colegio Luz de la Esperanza
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐ Ladrillo	☐ Malla metálica	☐ Baldosa	☒ Bloque cemento
Piso en : Madera	☒ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angeo

Estado de la construcción	☐ Buena	☒ Regular	☐ Deficiente
---------------------------	--------------------------------	---	-------------------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☐ Aseo deficiente	☐ Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas orín	☒ Olor	☒ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

May García

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	7024
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Escuela Land Court
FECHA:	24-09-2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒		Regular		☒		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Zuley García



VALLE DE SAN JOSÉ

Carretera 21 Km. 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel - Bucaramanga
Teléfono: 054-2566496

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	PÁGINAS: Página 1 de 1	VERSIÓN: 1
FECHA: 10/09/2025		
CÓDIGO		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Valle de San José	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Concejalía de Desarrollo Rural	FECHA: 24/09/2025
--	--	-----------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel ☒ Ladrillo ☒ Cemento ☐ Eternit ☐	Piso en : Madera ☐ Falso techo ☐	Techo en : Madera ☒
Malta metálica ☐ Balda ☒ Adoquín ☐ Cercha ☐	Bloque cemento ☒ Balda ☐	Ango ☐

FACTORES AMBIENTALES

Aguas estancadas ☒ Escombros ☒ Depósito basuras ☒	Z. verde enmontada ☒	Comida expuesta ☒
Aseo deficiente ☒	Desorden en el área ☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera ☒

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos ☒ Ruidos ☒ Manchas orín ☒ Olor ☒ Marcas ☒ Otros ☒	Avistamiento plagas vivas ☒ Daños ☒ Plagas muertas ☒ Pelos ☒ Nidos ☒ Otros ☒
---	--

S: SI N: No
OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMRE SUPERVISOR
Ingrid Robly Riquelme

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSIÓN: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	FECHA: 24/09/25
------------	-------------------------------	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	Malla metálica	☒ Baldosa	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒ Cemento	Granito pulido	☒ Adoquín	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒ Eternit	Falso techo	☒ Cercha	Angeo	☒

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☒ Aguas estancadas	☒ Escombros	Depósito basuras	☒
INTERNOS	Comida expuesta	☒ Aseo deficiente	☒ Desorden en el área	Puertas y ventanas sin	☒

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Otros	☒	Otros	☒
-------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMRE SUPERVISOR
Irma Roldán Hainey

		Páginas: Página 1 de 1 Versión: 1	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		Fecha: 10/09/25 Código:	

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	FECHA:
Ullé de San José	Ullé de San José - Centro Educativo	24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Estado de la construcción		Buena		Regular		Deficiente	
Pared en: Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento			
Piso en: Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa			
Techo en: Madera	Elemento	Falso techo	Cercha	Ango			

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS		Z. verde		Aguas		Escorrentías		Depósito basuras		Otros	
enmontada		estancadas		en el área		Desorden		Puentes y		Otros	
Comida		Aseo		deficiente				ventanas sin		Otros	
expuesta								malla o barrera			

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos		Ruidos		Manchas orín		Olor		Marcas		Otros	
Avistamiento		Daños		Plagas		Pelos		Nidos		Otros	
plagas vivas											

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

NOMBRE SUPERVISOR

Jorge Robly Rofine J

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Ulle de San José
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	El Cero San Antonio
FECHA:	24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒	Cemento	☒	Granito pulido	☒	Adoquín	☒	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒	Etemit	☒	Falso techo	☒	Cercha	☒	Ango	☒

Estado de la construcción

Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☒	2. verde	☒	Aguas	☒	estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☐								
INTERNOS	☒	Comida	☒	exposta	☒	Aseo	☒	deficiente	☒	Desorden	☒	en el área	☒	Puertas y	☒	ventanas sin	☒	malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐				
Avistamiento	☒	plagas vivas	☒	Datos	☒	Plagas	☒	mueras	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR

Andrés M. M. M.

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Valledupar
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	El Centro - Vega de Parac
FECHA:	24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Emvit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☒	Agua	☒	Estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☒	Aseo	☒	deficiente	☒	Desorden	☒	Puertas y ventanas sin	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Asistimiento	☒	Daños	☒	Plagas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Irene Velez

	
Páginas: Página 1 de 1	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CODIGO:	FECHA: 10/09/2025
VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	FECHA:
Valle de San Andrés B	el Cero - A	24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	B	Malta metálica	B	Baldosa	B	Bloque cemento	B
Piso en : Madera	Cemento	B	Granito pulido	B	Adoquín	B	Baldosa	B
Techo en : Madera	Eternit	B	Falso techo	B	Cercha	B	Angeo	B

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	B	Aguas estancadas	B	Escombros	B	Depósito basuras	B
INTERNOS	Comida expuesta	B	Aseo deficiente	B	Desorden en el área	B	Puertas y ventanas sin malla o barrera	B
Otros	Otros		Otros		Otros		Otros	

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	✓	Ruidos	✓	Manchas orin	✓	Olor	✓	Marcas	✓	Otros	
Avistamiento plagas vivas	✓	Daños	✓	Plagas muertas	✓	Pelos	✓	Nidos	✓	Otros	

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Irene Angilly Alfar

DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	FECHA:
Valle de San José	El Moro - El Molino	24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento
Piso en : Madera	Cemento	Gravito pulido	Adoquín	Baldosa	
Techo en : Madera	Elemento	Falso techo	Cercha	Ango	

Buena	Regular	Deficiente
Estado de la construcción		

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	Escombro	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida	Asco	Desorden	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orin	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Daos	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

N: No S: SI

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
Irene Lozano Riquelme

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

S: SI		N: No	
Excrementos	7	Ruidos	2
Avistamiento	2	Daños	2
plagas vivas		Manchas orin	2
		plagas	2
		Pelos	2
		Nidos	2
		Maracas	2
		Otros	2
		Otros	2

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS	
EXTERNOS	Z. verde enmontada Aguas estancadas Escombros
INTERNOS	Comida expuesta Aseo deficiente Desorden en el área
Otros	Depósito basuras Puertas y ventanas sin malla o barreira
Otros	

FACTORES AMBIENTALES									
Estado de la construcción			Buena		Regular		Deficiente		
Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Baldosa	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angulo	☐

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION	
MUNICIPIO: Valledupar	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: El moro - la laguna
FECHA: 25/09/25	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

		Páginas: Página 1 de 1
CODIGO:	FECHA: 10/09/2025	VERSION: 1

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Almirante - Barrio Hondo
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	
FECHA:	25/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malta metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒	Cemento	☒	Granito pulido	☒	Adoquín	☒	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒	Etemit	☒	Falso techo	☒	Cercha	☒	Angeo	☒

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☒
INTERNOS	Comida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☒

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Daos	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
David Nelly Fajardo

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	FECHA:
Valle de San Andrés Boreo	El Moro - la media	25/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa
Techo en : Madera	Etemit	Falso techo	Cercha	Ango

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	Escombro	Depósito basuras
INTERNOS	Comida	Aseo	Desorden	Puertas y ventanas sin malla o barrera

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orin	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Datos	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR
David Jody Huérfano

		Páginas: Página 1 de 1	VERSION: 1
CÓDIGO:		DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	FECHA: 10/09/2025



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Páginas: Página 1 de 1

VERSION: 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Valle de San José	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	El Mono - Santa Fe de	FECHA:	25/09/25
------------	-------------------	-------------------------------	-----------------------	--------	----------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

[illegible]

Estado de la construcción	Buena	B
Regular		
Deficiente		

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS		INTERNOS	
Z. verde	0	Comida expuesta	2
Aguas estancadas	0	Aseo deficiente	2
Escombros	0	Desorden en el área	2
Depósito basuras	0	Puertas y ventanas sin malla o barrera	2
Otros		Otros	

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

☒	Ruidos	☒	Manchas orñ	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
☒	Dafios	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMRE SUPERVISOR

Ernesto Pacheco
NOMRE SUPERVISOR



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

FECHA: 25/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	B	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	B
Piso en : Madera	Cemento	B	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	B	Falso techo	Cercha	Ango		

Estado de la construcción	Buena	B
Regular		
Deficiente		

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	B	Aguas estancadas	B	Escombros	B	Depósito basuras	B	Otros	
INTERNOS	Comida expuesta	B	Aseo deficiente	B	Desorden en el área	B	Fuertas y ventanas sin malla o barrera	B	Otros	

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	B	Manchas orina	B	Olor	B	Marcas	B	Otros	
Avistamiento plagas vivas	Datos	B	Plagas muertas	B	Pelos	B	Nidos	B	Otros	

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Ingred. Nelyth R. Hernández

36400



VÉLEZ

38101

Carretera 214 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mar del - Bucaramanga
Teléfono: 304-2566496
www.velez.com



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

CÓDIGO:

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Velez

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

Centro Educativo los Guayabos

FECHA:

24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción		☒	Buena	☐	Regular	☐	Deficiente
---------------------------	--	-------------------------------------	-------	--------------------------	---------	--------------------------	------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS		☒	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS		☐	Comida expuesta	☐	Asco deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas o rln	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Dafios	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

NO

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Josmin Celyola

		Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		FECHA: 10/09/2025		
CÓDIGO:				

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Udel	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural El united	FECHA: 24/09/25
-----------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	X	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento
Piso en : Madera	Cemento	X	Granito pulido	Adoquín	Baldosa
Techo en : Madera	Eternit	X	Falso techo	Cercha	Angeo

Estado de la construcción		Buena	X	Regular	Deficiente
---------------------------	--	-------	---	---------	------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas estancadas	EscOMBROS	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orín	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE DEL SUPERVISOR Jazmin Cerdas

DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Páginas: Página 1 de 1

VERSION: 1

FECHA: 10/09/2025

COPIES

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Order -

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: _____
FECHA: _____

24/09/25

CARACTERISTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐			
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐			
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐			

Estado de la construcción	Buena	X
	Regular	
	Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS		Z. verde enmontada		Aguas estancadas		Desorden en el área		Depósito basuras		Otros
INTERNOS		Comida expuesta		Aseo deficiente				Puertas y ventanas sin malla o barrera	X	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

☒	Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orinas	☒	Olor	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros
☒	Avistamiento plagas vivas	☒	Dafios	☒	Plagas muertas	☒		☒		☒		☒	Otros

ON :N IS :S

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Q2mris (Qleda



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

CÓDIGO:

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Veles

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

Centro Educativo los Guayabos
Escuela Rural la Capilla

FECHA:

24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción		☒ Buena	☐ Regular	☐ Deficiente
---------------------------	--	---	----------------------------------	-------------------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Z. verde	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras	☐ Otros
INTERNOS	☐ Comida expuesta	☐ Aseo deficiente	☐ Desorden en el área	☐ Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒ Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

? REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Jamir Cereola

		Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		FECHA: 10/09/2025		
CÓDIGO:				

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Valer.
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Centro Educativo los Guayabos
FECHA:	24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción	Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
---------------------------	-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐	
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo	☐	Deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	
Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

? REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Jesús Cedeño



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO:

Páginas: Página 1 de 1

VERSIÓN: 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Valer

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

FECHA:

Escuela Rural la guineja

24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

☐ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento
☐ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angeo

Estado de la construcción		☒ Buena	☐ Regular	☐ Deficiente
---------------------------	--	---	----------------------------------	-------------------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS	Comida	☐	Comida	☐	Ases	☐	Desorden	☐	Otros
	enmontada	☐	estancadas	☐	en el área	☐	Puertas y	☒	Otros
	expuesta	☐	deficiente	☐	mailla o barrera	☐	ventanas sin	☐	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento	☒	plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas	☒	Pelos	☒	Nidos
Otros	☒	Otros	☒	Otros	☒	Otros	☒	Otros	☒	Otros

S: SI N: No

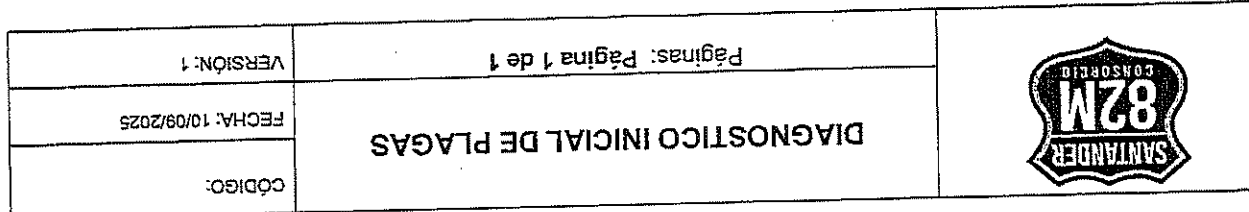
OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

NO

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Jamir Celady



DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Velez.

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Centro Educativo los Guayabos
Escuela Rural los Morayos

FECHA: 24/09/25

CARACTERISTICAS DE LA CONSTRUCCION

Estado de la construcción	☒ Buena	☐ Regular	☐ Deficiente
---------------------------	---	----------------------------------	-------------------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

ON : N IS : S

Observaciones generales (en caso de evidenciar novedad diferente a lo enunciado anteriormente)

Joachim Cerezo

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Centro Educativo Los Guayabos
	FECHA: 24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	X	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	
Piso en : Madera	Cemento	X	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	X	Falso techo	Cercha	Ango		

Estado de la construcción		Buena	X
Regular			
Deficiente			

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde		Aguas estancadas		Escombros		Depósito basuras	
INTERNOS	Comida expuesta		Aseo deficiente		Desorden en el área		Puertas y ventanas sin malla o barrera	X
	Otros		Otros		Otros		Otros	

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orin	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

NOMBRE DEL SUPERVISOR Jaramin Cedeña

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	PÁGINAS: Página 1 de 1	VERSIÓN: 1
CÓDIGO:		
FECHA: 10/09/2025		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uvalde	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Centro Educativo La Guayabola	FECHA: 24/09/25
-------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel ☐ Ladrillo ☒ Cemento ☒ Eternit	Piso en : Madera ☐ Malla metálica ☐ Granito pulido ☐ Falso techo	Techo en : Madera ☐ Baldosa ☐ Adoquín ☐ Cercha ☐ Angeo
---	--	--

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS 2 verde Aguas estancadas EscOMBROS Depósito basuras	INTERNOS Comida expuesta Aseo deficiente Desorden en el área Puertas y ventanas sin malla o barrera
---	--

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos ☐ Ruidos ☐ Manchas o rñ ☐ Olor ☐ Pelos ☐ Nidos ☐ Otros	Avistamiento plagas vivas ☐ Daños ☐ Plagas muertas ☐ Otros
--	--

S: SI
 N: No
 OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Jaime (Celeda)

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Velez.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Isabel Valbuena Centro	FECHA: 24/09/25
-------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		X
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango		

Estado de la construcción		Buena	X
Regular			
Deficiente			

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas org.	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Jorge Celada

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: colegio isabel valbuena
FECHA: 24/09/25	CAJONES

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel ☐ Ladrillo ☐ Malla metálica ☐	Piso en : Madera ☐ Cemento ☐	Techo en : Madera ☐ Eternit ☒ Falso techo ☐
Baldosa ☐ Adoquín ☐ Baldaosa ☐	Bloque cemento ☒	Cercha ☐ Angeo ☐
Estado de la construcción: Buena ☒ Regular ☐ Deficiente ☐		

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS Z. verde ☐ Aguas ☐ Estancadas ☐	INTERNOS Comida expuesta ☐ Ases ☐ Deficiente ☐
Depósito basuras ☐	Desorden en el área ☐
Otros	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos ☐ Ruidos ☐ Manchas ☐ Olor ☐	Avistamiento plagas vivas ☐ Daños ☐ Plagas muertas ☐
Otros	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? ☒ NO ☐ SI

NOMBRE SUPERVISOR: **garmir (Piedra)**

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSION: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uvalde	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Universitario	FECHA: 24/09/25
-----------------------------	---	---------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel ☐ Ladrillo ☐ Malla metálica ☐	Piso en : Madera ☐ Cemento ☐	Techo en : Madera ☐ Eternit ☒
Bloque cemento ☒	Baldosa ☐ Adoquín ☐ Baldosa ☐	Falso techo ☒
Bloque cemento ☒	Baldosa ☐ Adoquín ☐ Baldosa ☐	Cercha ☐ Angulo ☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS Z. verde ☐ Aguas ☐ Escombros ☐ Depósito basuras ☐	INTERNOS Comida expuesta ☐ Asesor ☐ Deficiente ☐
Z. verde ☐ Aguas ☐ Escombros ☐ Depósito basuras ☐	Comida expuesta ☐ Asesor ☐ Deficiente ☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos ☒ Ruidos ☐ Marcas ☐ Olor ☐	Avistamiento ☐ Daños ☐
Excrementos ☒ Ruidos ☐ Marcas ☐ Olor ☐	Avistamiento ☐ Daños ☐

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? ☒ NO ☐ SI

NOMBRE SUPERVISOR
 Jazmin Cepeda

09/16

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	Páginas: Página 1 de 1
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Velez.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Universitario Centro Educativo la Velez	FECHA: 24/09/25
-------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☒	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☒	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Agua	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Ases	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas o ruidos	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Danos	☐	Plagas nuevas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI	N: NO
OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)	

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI	NO ☒
--------------------------------	--

NOMBRE SUPERVISOR: Jazmin Cerezo

8947

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Universitario	FECHA: 24/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cerámico	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☐	Elemento	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angulo	☐
Estado de la construcción: Buena ☒ Regular ☐ Deficiente ☐									

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☐	Agua	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Asociación	☐	Desorden	☐	ventanas sin	☒	Otros	☐
EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS										

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orgánicas	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐
S: SI N: NO											

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐
--

NOMBRE SUPERVISOR: Jaime Cely

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSIÓN: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
---	--

MUNICIPIO:	Velez.
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Colegio Universitario
FECHA:	24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN	
---	--

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

FACTORES AMBIENTALES	
-----------------------------	--

EXTERNOS	☐ Z. verde ☐ Z. verde ☐ Z. verde	☐ Aguas ☐ estancadas	☐ Escombros	☐ Codo basuras	☐ Otros
INTERNOS	☐ Comida ☐ comida	☐ Aseo ☐ deficiente	☐ Desorden ☐ en el área	☒ Mallas y ☒ barreras sin	☐ Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS	
--	--

S: SI	N: NO
☐ Excrementos ☐ Ruidos ☐ Manchas orin ☐ Olor	☐ Avistamiento ☐ plagas vivas ☐ Daños ☐ Plagas ☐ muerdas ☐ Pelos ☐ Marcas ☐ Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐
--

NOMBRE SUPERVISOR
 Jorman Cely

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSIÓN: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Vol. 2	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Unidos	FECHA: 24/09/25
-------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	Malla metálica	☒ Ba. dosa	Bloque cemento
Piso en : Madera	☒ Cemento	Granito pulido	☒ Adoquin	Baldosa
Techo en : Madera	☒ Eternit	Falso techo	☒ Ce. cha	Angeo

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Z. verde ☐ enmontada	☐ Aguas ☐ estarcadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras
INTERNOS	☐ Comida ☐ expuesta	☐ Aseo ☐ deficiente	☐ Desorden ☐ en el área	☒ Puertas y ☐ ventanas sin ☐ malla o barrera

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐ Ruidos	☐ Manchas orin	☐ Olor	☐ Marcas	☐ Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Pelos	☐ Nidos	☐ Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR: Almira Cely

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	Páginas: Página 1 de 1
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: J. E. Loma Alta	FECHA: 24/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	Ladrillo	☒	Malla metálica	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	Cemento	☒	Granito pulido	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	Eternit	☒	Falso techo	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción							
Buena		☒	Regular		☐	Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☐	Aguas	☐	Escorrentías	☐	Depósito basuras	☐
INTERNOS	Comite	☐	Aseo	☐	Deficiente	☐	Desorden	☐
Comite		☐	Aseo		☐	Puestas y		☒
expuestas		☐	en el área		☐	ventanas sin		☐
mailla o barrera		☐	mailla o barrera		☐	mailla o barrera		☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Maracas	☐
Avistamiento	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐
plagas vivas	☐	muestras	☐		☐		☐

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒
--

NOMBRE SUPERVISOR: J. E. Loma Alta

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	PÁGINAS: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Ure	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: J-3 como Alto. Escuela Rural El Ropero	FECHA: 24/09/25
-----------------------	---	------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel ☐ Ladrillo ☒ Malla metálica ☐	Piso en : Madera ☐ Cemento ☒ Granito pulido ☐	Techo en : Madera ☐ Eternit ☒ Falso techo ☐
Saldaosa ☐ Adoquín ☐ Baldaosa ☐ Bloque cemento ☐	Regular ☐	Deficiente ☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS Z. verde ☐ Aguas ☐ Escorrentía ☐ Depósito basuras ☐	INTERNOS Comida ☐ Aseo ☐ Deficiente ☐ en el área ☐
---	---

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos ☐ Ruidos ☐ Manchas orina ☐ Plagas ☐	Avistamiento plagas vivas ☐ Daños ☐ Plagas ☐
---	---

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR: **José María Cepeda**

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSIÓN: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Velez
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I.E. Iano Alto. Escuela Rural San Pablo
FECHA:	24/09/25.

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldaosa	☐ Bloque cemento
Piso en : Madera	☒ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldaosa
Techos en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angulo
Estado de la construcción				
☒ Buena				
☐ Regular				
☐ Deficiente				

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Zonas expuestas	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras	Otros
INTERNOS	☐ Cortes deficientes	☐ Asco en el área	☐ Desorden	☒ Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐ Ruidos	☐ Manchas orgánicas	☐ Olor	☐ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Pelos	☐ Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA?	SI ☐ NO ☒
-----------------------------	--

NOMBRE SUPERVISOR: Josmar Cedeño

38123

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Ubej.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: J.E. Jorge A. López	FECHA: 21/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento
Piso en : Madera	☐ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Ango
Estado de la construcción				
☒ Buena				
☐ Regular				
☐ Deficiente				

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Z. verde	☐ Aguas	☐ Escorrentías	☐ Depósito basuras	☐ Otros
INTERNOS	☐ Comida expuesta	☐ Aseo	☐ Deficiente	☐ Descargas	☒ Puertas y ventanas sin malla o barrera
Cruce					

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas org.	☒ Olor	☒ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒
--

NOMBRE SUPERVISOR
José C. Cedeño

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSIÓN: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Velez	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: J.E. Loma Alta, Escuela Rural Tabarita
FECHA: 24/09/25	

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Pared	☐ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cerámico
Piso en : Madera	☒ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angeo
Estado de la construcción				
☒ Buena				
☐ Regular				
☐ Deficiente				

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Verde	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras
INTERNOS	☐ Humedad	☐ Aseo deficiente	☐ Desorden en el área	☒ Puertas y ventanas sin malla o barrera
Otros				

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas oscuras	☒ Olor	☒ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	Otros
S: SI N: NO					

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR: Jgmr. Cepeda

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Ure	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: J.E. Lamata	FECHA: 24/09/25
----------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
☒ Buena									
☐ Regular									
☐ Deficiente									

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☒ Z verde	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras	☐ Otros
INTERNOS	☐ Comida expuesta	☐ Aseo deficiente	☐ Desorden en el área	☐ Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒ Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☐ Manchas org.	☐ Olor	☐ Marcas	☐ Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Pelos	☐ Nidos	☐ Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒
--

NOMBRE SUPERVISOR: Jaimir Cepeda

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: <u>Valdez</u>	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: <u>J.E. Caro Barreto Escuela Rural la Tablona</u>	FECHA: <u>24/09/25</u>
--------------------------	---	------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en Panel	☐	Ladrillo	☒	Malta metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNO: Z. verde	☐	Aguas	☐	Estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNO: Comida	☐	Asco	☐	deficiente	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin	☒	mailla o barrera	☐
Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas + ves	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE SUPERVISOR Alvaro Cepeda

3012+

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	FECHA: 10/09/2025	
	VERSION: 1	
Páginas: Pagina 1 de 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Loma Seca	FECHA: 24/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☐ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento
Piso en : Madera	☒ Cemento	☒ Gravel pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angulo

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Z. verde	☐ Aguas	☐ Estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras	Otros
INTERNOS	☐ Comida expuesta	☐ Assec	☐ Deficiente	☐ Desorden en el área	☒ Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas	☒ Olor	☒ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? ☒ NO ☐ SI

NOMBRE SUPERVISOR: Jaramin Cebalga

	PÁGINAS: Página 1 de 1	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Ulez	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural/Puerto Rico	FECHA: 24/09/25
------------------------	--	------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel ☐	Ladrillo ☐	Malla metálica ☐	Baldosa ☐	Bloque cemento ☒
Piso en : Madera ☐	Cemento ☒	Granito pulido ☐	Adoquín ☐	Baldosa ☐
Techo en : Madera ☐	Eternit ☒	Falso techo ☐	Cercha ☐	Angeo ☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS Z. verde ☐ enmontada ☐	Aguas ☐	Estancadas ☐	Escombros ☐	Depósito basuras ☐
INTERNOS Comida ☐	Aseo ☐	Deficiente ☐	Desorden ☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera ☒
Otros ☐	Otros ☐	Otros ☐	Otros ☐	Otros ☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos ☒	Ruidos ☒	Manchas orin ☒	Olor ☒	Marcas ☒	Nidos ☒	Otros ☐
Avistamiento plagas vivas ☒	Daños ☒	Plagas muertas ☒	Pelos ☒	Otros ☐	Otros ☐	Otros ☐

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? ☒ NO

NOMBRE SUPERVISOR: **JOHNNY GARCIA**

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Verde	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Quebrada larga	FECHA: 24/09/25
-------------------------	---	------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel ☐ Ladrillo ☒ Malla metálica ☐ Granito pulido ☐ Adoquín ☐ Baldosa ☐ Bloque cemento	Piso en : Madera ☐ Cemento ☒ Granito pulido ☐ Falso techo ☐ Cercha ☐ Balda ☐ Ango	Techo en : Madera ☐ Etémit ☒ Falso techo
---	--	---

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS Z. verde ☒ Aguas estancadas ☐ Escombros ☐ Depósito basuras ☐	INTERNOS Comida expuesta ☐ Aseo deficiente ☐ Desorden en el área ☐ Puertas y ventanas sin malla o barrera ☒	Otros
---	---	-------

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos ☐ Ruidos ☐ Manchas orin ☐ Olor ☐ Marcas ☐	Avistamiento plagas vivas ☐ Daños ☐ Plagas muertas ☐ Pelos ☐ Nidos ☐	Otros
--	---	-------

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMRE SUPERVISOR **John Freddy**

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	Páginas: Página 1 de 1
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: J.E. Caro Bonilla	FECHA: 24/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango		
Estado de la construcción						
Buena		X				
Regular						
Deficiente						

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	X	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	X	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	R. Jidos	Manchas orin	Olor	Marcas	()tros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	()tros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

J. E. Caro Bonilla

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Centro Comunal - K. 0.5 km	FECHA: 24/09/25
------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango		
Estado de la construcción						
Buena		Regular		Deficiente		

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orin	Olor	Marcas	()tros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	()tros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

NOMBRE SUPERVISOR Juan C. Pineda

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Abisno	FECHA: 24/09/25
------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	
Buena	☒
Regular	☐
Deficiente	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	deficiente	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	(Otros)	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	(Otros)	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR: Jazmin Reddy

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Valle	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Llanadas	FECHA: 24/09/25
-------------------------	---	------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento
Piso en : Madera	☐ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Ango

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Z. verde ☐ enmontada	☐ Aguas ☐ estancadas	☐ EscOMBROS	☐ Depósito basuras	☐ Puertas y ☐ ventanas sin ☒ malla o barrera	OTROS
INTERNOS	☐ Comida ☐ expuesta	☐ Aseo ☐ deficiente	☐ Desorden ☐ en el área	☐ Nidos	☐ Otros	

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ R. Jidos	☐ Manchas orín	☒ Olor	☐ Marcas	☐ Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Pelos	☐ Nidos	☐ Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMRE SUPERVISOR **Chama Cerezo**

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSIÓN: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: J-3. Gaital Escuela Rural Nueva Granada	FECHA: 24/09/25
------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☒ Malla metálica	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento
Piso en : Madera	☒ Cemento	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Ango	☐ Baldosa	☐ Ango
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Buena	☐ Regular	☐ Deficiente	☐ Regular	☐ Deficiente

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS Z verde enmontada	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras	☐ Otros
INTERNOS Comida expuesta	☐ Aseo deficiente	☐ Desorden en el área	☐ Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐ Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐ Ruidos	☐ Manchas orn	☐ Olor	☐ Marcas	☐ Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Pelos	☐ Nidos	☐ Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? ☒ NO ☐ SI

NOMBRE SUPERVISOR: J. E. Gaital

08135

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleje	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Palo Blanco	FECHA: 24/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Etemit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒		Regular		☐		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	deficiente	☐	Desorden	☐	en el área	☐	Puertas y	☒
	expuesta	☐		☐							ventanas sin	☐
		☐		☐							malla o barrera	☐
		☐		☐							Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	(Otros)	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	(Otros)	☐
plagas vivas	☐		☐		☐		☐		☐		☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Juan C. Cedeño

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CODIGO:	FECHA: 10/09/2025
	Paginas: Página 1 de 1	

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCION Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural / Peña Chiquita	FECHA: 24/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERISTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐ Ladrillo	☐ Malla metálica	☐ Baldosa	☒ Bloque cemento
Piso en : Madera	☒ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angeo

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS Z. verde enmontada	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas orín	☒ Olor	☒ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? ☒ SI ☐ NO

NOMBRE SUPERVISOR: Clara (Cecilia)

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
código:	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Uvalde	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural Tebaida	FECHA: 24/09/25
-------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento	☐	☐
Piso en : Madera	☐ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa	☐	☐
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angulo	☐	☐

Estado de la construcción		☒ Buena	☐ Regular	☐ Deficiente
---------------------------	--	---	----------------------------------	-------------------------------------

EXTERNOS		Z. verde	☐ Aguas	☐ Escombros	Depósito basuras	☐ Otros
INTERNOS		Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒ Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐ Ruidos	☐ Manchas orín	☐ Olor	☐ Marcas	☐ Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Pelos	☐ Nidos	☐ Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐
--

NOMBRE SUPERVISOR

Jasmin Cepeda

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	Código:	FECHA: 10/09/2025
	Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: T-3 El Garafal	FECHA: 24/09/25
------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin	☒	Otros	☐
	expuesta	☐	deficiente	☐	en el área	☐	mall o barrera	☐		

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	(Otros)	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	(Otros)	☐

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR: Jhann Cerezo

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Paginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uvel	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst. Agrícola de Alto Jordon	FECHA: 24/09/25
-----------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Estrut	Falso techo	Cercha	Ango		

Estado de la construcción	Buena	X	Regular	Deficiente
---------------------------	-------	---	---------	------------

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	R. Jidos	Manchas orgán	Olor	Marcas	()tros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	()tros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Jhonne Cerezo

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: <u>Ure</u>	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: <u>Escuela Rural Campo Herrerado</u>	FECHA: <u>24/09/25</u>
-----------------------	--	------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐ Ladrillo	Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐ Cemento	☒ Grano pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa	☐
Techos en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☒ Z. verde	Aguas	☐ estancadas	Escombros	☐ Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida	Aseo	☐ deficiente	Desorden	☐ en el área	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐ R. jidos	Manchas org	☐ Olor	Marcas	☐ ()tros
Avistamiento	☐ plagas vivas	Daños	☐ Plagas	Nidos	☐ ()tros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR Juan C. Cedeña



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

CÓDIGO:

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Ureca

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:
Inst. Agrícola Alto Jordan
Escuela Rural la Caba

FECHA:

24/09/25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción

Buena

☒

Regular

☐

Deficiente

☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Agua	☐	Estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	exposita	☐	Aseo	☐	deficiente	☐	Desorden	☐	Puertas y	☒
											ventanas sin	☐
											mallla o barrera	☐
											Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	R. jidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	()tros	☐
Avistamiento	☐	Dafios	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐
plagas vivas	☐										

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

☒

NOMBRE SUPERVISOR

Camilo Cordero

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Udelz.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst. Agrícola Alto Jordan	FECHA: 24/09/25
-------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐ Ladrillo	☐ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento	☒ Y
Piso en : Madera	☐ Cemento	☒ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐ Eternit	☒ Falso techo	☐ Cercha	☐ Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	☐ Z. verde ☐ enmontada	☐ Aguas ☐ estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras	Otros
INTERNOS	☐ Comida ☐ expuesta	☐ Aseo ☐ deficiente	☐ Desorden ☐ en el área	☐ Puertas y ☐ ventanas sin ☒ malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐ Ruidos	☐ Manchas orgán	☐ Olor	☐ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Pelos	☐ Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR: Alfonso Corredor

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	Código:	FECHA: 10/09/2025
	Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Ubea
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Inst Agrícola Alto Jordan
FECHA:	24/09/25
	Escuela Rural El Limoncito

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Redes	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐
Estado de la construcción					
Buena		☒		Regular	
Deficiente		☐		☐	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	estancadas	☐	Desorden	☐	en el área	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	exposita	☐	Ases	☐	deficiente	☐	Ases	☐	Puertas y	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	()tros	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	()tros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Carmen Cordero

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst. Agrícola de El Alto Jordán	FECHA: 24/09/25
------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	☒	Malta metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción		Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
---------------------------	--	-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Agua	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	()tros	☐
Avistamiento	☒	Daños	☒	Plagas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	()tros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCION PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR Jaime Cerezo

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	FECHA: 10/09/2025	Páginas: Página 1 de 1
	VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uvalde	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst. Agrícola Alto Jordan	FECHA: 24/09/25
-------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento	X	Granito pulido	Adoquín	Baldosa	
Techo en : Madera	Esmalt	X	Falso techo	Cercha	Ango	

Estado de la construcción	Buena	Regular	Deficiente
---------------------------	-------	---------	------------

EXTERNOS	Z. verde	enmontada	Aguas	Escobros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida	expuesta	Aseo	deficiente	Desorden	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orin	Olor	Marcas	()tros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	()tros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI	NO
--------------------------------	----

NOMBRE SUPERVISOR: Clayton C. Pelay

38145

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Pagina 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleza	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst. Agrícola Alto Jordan	FECHA: 24/09/25
------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento	
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa	
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orin	Olor	Marcas	()tros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	()tros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

NOMBRE SUPERVISOR Josmar Cely

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Udelz	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst Agrícola Alto Jordan
FECHA: 24/09/25	Escuela Rural San Benito

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	☒ Malla metálica	Baldosa	☐ Bloque cemento
Piso en : Madera	☐ Cemento	☒ Granito pulido	Adoquín	Baldosa
Techo en : Madera	☐ Éternit	☒ Falso techo	Cercha	Ango

Estado de la construcción	☒ Buena	☐ Regular	☐ Deficiente
---------------------------	---	----------------------------------	-------------------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐ Aguas estancadas	☐ Escombros	☐ Depósito basuras
INTERNOS	Comida expuesta	☐ Aseo deficiente	☐ Desorden en el área	☐ Puertas y ventanas sin malla o barrera
Otros	Otros	Otros	Otros	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas org	☒ Olor	☒ Marcas
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos
()tros	()tros	()tros	()tros	()tros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR Clayton Cerezo

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uelez	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst. Agrícola Alto Jordan Escuela Rural Santa Rosa	FECHA: 24/09/25
------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Mallo metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango		

Estado de la construcción		Buena	X	Regular		Deficiente	
---------------------------	--	-------	---	---------	--	------------	--

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orgánicas	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Jorge Lera

CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025	Páginas: Página 1 de 1	VERSION: 1	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS				

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Uleá	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Inst. Agrícola de AHO Jordon	FECHA: 24/09/25
-----------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒		Regular		☐		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Jesús Cepeda



VETAS

Cajiao, Buenavista - 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel - Bucaramanga
Tel: 0252-2566496
www.vetas.com

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Veres	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: COL. 4to. Nivel Petateado Privado PAT	FECHA: 24/09/2025
-------------------------	--	--------------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa	☒
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango	☒

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	Ruidos	Manchas orín	Olor	Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	Daños	Plagas muertas	Pelos	Nidos	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? ☒ SI ☐ NO
--

NOMBRE SUPERVISOR **Lina Moya**

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	FECHA: 10/09/2025	Páginas: Página 1 de 1
	VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	VEKAS
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	COL. SAN JUAN REFORMADO
FECHA:	24/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒		Regular		☐		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Diana Marcela

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		
VERSIÓN: 1		

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
---	--

MUNICIPIO:	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	FECHA:
VETAS	COL. SAN JUAN VERBUELO CALLE 14 N° 14-15	24/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Estado de la construcción		☒ Buena	☐ Regular	☐ Deficiente
Pared en : Panel	☐ Ladrillo	☐ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento
Piso en : Madera	☐ Cemento	☐ Granito pulido	☐ Adoquín	☐ Baldosa
Techos en : Madera	☐ Eternit	☐ Falso techo	☐ Cercha	☐ Angulo

FACTORES AMBIENTALES	
EXTERNOS	INTERNOS
☐ Z. verde ☐ enmontada ☐ Aguas estancadas ☐ Escombros	☐ Comida expuesta ☐ Aseo deficiente ☐ Desorden en el área ☐ Depósito basuras ☐ Puertas y ventanas sin malla o barrera
Otros	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS						
Excrementos	☐ Ruidos	☐ Manchas orin	☐ Olor	☐ Pelos	☐ Nidos	☐ Otros
Avistamiento plagas vivas	☐ Daños	☐ Plagas muertas	☐ Otros	☐ Marcas	☐ Otros	☐ Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒
--

NOMBRE SUPERVISOR
 Daniel Mavaldy

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO:	VERKS
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	COL 3470 JUAN VETOMUENDO ESTUCLT BUAZT-0716600
FECHA:	24/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒	Cemento	☒	Granito pulido	☒	Adoquín	☒	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒	Eternit	☒	Falso techo	☒	Cercha	☒	Ango	☒
Estado de la construcción									
Buena		☒		Regular		☒		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☒
INTERNOS	Comida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin	☒	Otros	☒

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Domingo Mouldega

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código:	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	VEGAS
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Col. 3to Juao reformuendo
FECHA:	24/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malta metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒	Cemento	☒	Granito pulido	☒	Adoquín	☒	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒	Eternit	☒	Falso techo	☒	Cercha	☒	Ango	☒

Estado de la construcción	Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
---------------------------	-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde enmontada	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

N: No S: SI

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR
Lina Montada



VILLANUEVA

Consorcio Villanueva S.A. - Oficina 504 Edificio Torre Mardel - Bucaramanga
Teléfono: 2566496
www.villanueva.com



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

CÓDIGO:

FECHA: 10/08/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Villavieja

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

Colectivo EL SECO PINTILLA E-004

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción

Buena

☒

Regular

Deficiente

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrea	☒	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas o rñ	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Andrés Alvarado A.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

FECHA: 10/09/2025

VERSION: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Villanueva

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio eliseo pinilla rueda

escola rural CRILLAK

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☒	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Natalia Acuña A.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

CÓDIGO: 38166

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

VILLAVIEJA

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

Colectivo El Ciego Finca Lueda
Escuela Lueda Agua fría

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en: Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en: Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en: Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cerda	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción	Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
---------------------------	-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☐
INTERNOS	Condición expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Marchas orin	☒	Olor	☒	Maracas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Palos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO

NOMBRE SUPERVISOR

Nayla Alvarado A.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO: 38461

Páginas: Página 1 de 1

VERSIÓN: 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Villanueva

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Eliseo Pinilla Lucía Escuela Local Alto Marzeta

FECHA: 25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Emmit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☒	Agua	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☒	Aseo	☒	Desorden	☒	Puertas y ventanas sin	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orín	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE ALUMNO: A. Alvarado

NOMBRE SUPERVISOR

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO: 38162	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSION: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Villavieja	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Eliseo Pinilla Fúeada	FECHA: 26/09/2025
-----------------------	---	-------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Adoquín	☐ Cercha	☐ Angosto
Piso en : Madera	☐ Cemento	☐ Granito pulido	☐ Falso techo	☐ Bloque cemento	☒	☐
Techo en : Madera	☒ Eternit	☐	☐	☐	☐	☐
Estado de la construcción						
Buena		☒		Regular		☐
Deficiente		☐				☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☒ Aguas estancadas	☒ Escombros	☒ Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☒ Aseo deficiente	☒ Desorden en el área	☒ Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas orín	☒ Olor	☒ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)
--

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR: María Alvarado A.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Código:

38163

FECHA: 10/08/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

VILLAVIEJA

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio ELISEO PARRA LUENA escuela total el carullo

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Parad en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☒	Baldosa	☒	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☒	Cemento	☒	Granito pulido	☒	Adoquín	☒	Baldosa	☒
Techo en : Madera	☒	Eternit	☒	Falso techo	☒	Cercha	☒	Argeo	☒

Estado de la construcción	☒	Buena	☒	Regular	☒	Deficiente	☒
---------------------------	-------------------------------------	-------	-------------------------------------	---------	-------------------------------------	------------	-------------------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☒
INTERNOS	Comida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☒

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orgán	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☒
Avistamiento plagas vivas	☒	Dafos	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☒

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Karla Alvarado A.

		Páginas: Página 1 de 1	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		VERSIÓN: 1	
CÓDIGO: 38464		FECHA: 10/09/2025	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Villanueva	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio El Lago Puntal de la Esuela total El Choto
FECHA: 25/09/2025	

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	X	Malla metálica		Baldosa		Bloque cemento	
Piso en : Madera	Cemento	X	Granito pulido		Adoquín		Baldosa	
Techo en : Madera	Eternit	X	Falso techo		Cercha		Angulo	
Estado de la construcción		Buena	X	Regular				
		Deficiente		Deficiente				

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	N	Aguas estancadas	N	Escombros	N	Depósito basuras	N	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	N	Aseo deficiente	N	Desorden en el área	N	Puertas y ventanas sin malla o barrera	N	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas orín	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	N	Daños	N	Plagas muertas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE PLACOTE A. NOMRE SUPERVISOR



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Código:

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Villanueva

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio eliseo familia lazo
escuela rural el alto bato

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒ Ladrillo	☒ Malla metálica	☐ Baldosa	☐ Adoquín	☐ Baldosa	☐ Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐ Cemento	☐ Granito pulido	☐	☐	☐ Baldosa	☐ Angeo	☐
Techo en : Madera	☒ Eternit	☐ Falso techo	☐	☐ Cerdia	☐	☐	☐
Estado de la construcción							
Buena		☒		Regular		☐	
Deficiente		☐		Deficiente		☐	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☒ Aguas estancadas	☒ Escombros	☒ Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☒ Aseo deficiente	☒ Desorden en el área	☒ Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒ Ruidos	☒ Manchas orin	☒ Olor	☒ Marcas	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒ Daños	☒ Plagas muertas	☒ Pelos	☒ Nidos	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE SUPERVISOR

Nelly Alvarado A.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO: 38166

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Villavieja

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio museo pinilla escuela escuela rural hiquetas

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en: Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en: Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en: Madera	☒	Emmit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Nelly Aguacate A.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Páginas: Página 1 de 1

VERSION: 1

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO: 38164

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Villanueva

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

colegio eliseo pinilla cueta

escuela rural la uña

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☒	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☐
INTERNOS	Corrida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orin	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI
N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE ALMACEN A. NOMRE SUPERVISOR



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

FECHA: 10/09/2025

Código: 38162

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Villavieja

INSTITUCION Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Eliseo Buila Eudea Escuela Rural Ilmonito

FECHA: 25/09/2025

CARACTERISTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☒	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	Deficiente
	☐	☐	☒

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	☒	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☒	Aseo deficiente	☒	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orgánicas	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCION PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Nelly Plancha A.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Código: 38169

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Villandeva

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Colegio Eliseo Pinilla Lueda

Escuela Rural Macateque Hato

FECHA: 25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en: Panel	☒	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en: Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en: Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	2 verde	☐	Aguas estancadas	☒	Escombros	☒	Depósito basuras	☒	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orgánicas	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Dafos	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI
N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

NOMBRE SUPERVISOR: Nely Macateque Hato

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Páginas: Página 1 de 1

VERSIÓN: 1

FECHA: 10/09/2025

CÓDIGO:

38130

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Villanueva

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

Colegio Eliseo Rivilla Lueda
Escuela Rural Macarena Luján

FECHA:

25/09/2025

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☐	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

FACTORES AMBIENTALES

Estado de la construcción		Buena	☒	Regular	☐	Deficiente	☐
---------------------------	--	-------	-------------------------------------	---------	--------------------------	------------	--------------------------

EXTERNOS	Z verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas ohrn	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE SUPERVISOR

Naila Alcubilla

		Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		FECHA: 10/09/2025		
Código: 38171				

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS	
------------------------------------	--

MUNICIPIO: Villanueva	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: colegio eliseo pinilla rueda escuela urbana pueblo nuevo	FECHA: 25/09/2025
-----------------------	--	-------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	X	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento		Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	X	Falso techo	Cercha	Angeo		
Estado de la construcción							
Buena		X		Regular		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z verde	N	Aguas estancadas	N	Escombros	N	Depósito basuras	K	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	N	Aseo deficiente	N	Desorden en el área	N	Puertas y ventanas sin malla o barrera	N	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas orín	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	N	Daños	N	Plagas muertas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE ALUMNO A. NOMRE SUPERVISOR



ZAPATOCA

38472

Carretera Medellín - Bogotá 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel - Bucaramanga
Teléfono: 701-2566496
www.zapato.com

		Páginas: Página 1 de 1	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		VERSIÓN: 1	
Código: 38173		FECHA: 10/09/2025	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapotoca
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I.E. Las Puercas - Escuela Rural Antonio Vicente Arenas.
FECHA:	24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción		Buena	☐	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	--	-------	--------------------------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Marlo Isolino Molla

DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código: 38479	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapadoca	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: I.E. Las Puercas - Escuela Rural Cuavilla de San Fabio	FECHA: 24-09-25
---------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento	
Piso en : Madera	Cemento	Gravito pulido	Adoquín	Baldosa	
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Angeo	
Estado de la construcción					
Buena		Regular			
Deficiente					

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida enmontada	Aseo	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas orin	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	N	Daños	N	Plagas muertas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCION PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Maria Isolina Molla.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Código: 38195

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Zapoteco.

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

I.E. Los Puentes - Escuela Rural El Comizal

FECHA:

2409-25.

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

NO

NOMBRE DEL SUPERVISOR

María Golino Mollo.



DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

Código: 30426

FECHA: 10/09/2025

VERSIÓN: 1

Páginas: Página 1 de 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

Zapatoeca

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

I.E. Las Puercas - Es-cuelo Rural El Coscal

FECHA:

24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Etemit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción		Buena	☐	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	--	-------	--------------------------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☒	Ruidos	☒	Manchas orn	☒	Olor	☒	Marcas	☒	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☒	Daños	☒	Plagas muertas	☒	Pelos	☒	Nidos	☒	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

NO

NOMBRE DEL SUPERVISOR

María Isolina Molla

DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	
FECHA: 10/09/2025	
CÓDIGO: 3817	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapotoca
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I. E. Los Puentes - Escuela Rural El Hato
FECHA:	24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☒	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☐		Regular		☒		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas org	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCION PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Mano Isolina Mello.

Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	
FECHA: 10/09/2025	
CÓDIGO: 38176	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapotlán
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I.E. Los Puertes - E.R. La Guayana
FECHA:	24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malta metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☒	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒ Regular							
Deficiente		☐							

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	deficiente	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin	☐	Otros	☐
	expuesta	☐		☐			en el área	☐	mallla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orln	☐	Olor	☐	Maras	☐	Otros	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐
plagas vivas	☐			mueras	☐					Otros	☐

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCION PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR

María Isolina Mello.

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapotlán
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I.E. Palo Blanco - Escuela Rural Alto de las Aguilas.
FECHA:	24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☒	Ango	☐

Estado de la construcción	
Buena	☐
Regular	☐
Deficiente	☒

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Agua	☐	Escumbros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	Deficiente	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin	☒
	expuesta	☐		☐		☐		☐	mallado barrera	☐
	enmontada	☐		☐		☐		☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐
plagas vivas	☐		☐	muerdas	☐		☐		☐		☐

S: No N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Mario Isidro Hollar

		DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO: 98482		FECHA: 10/09/2025	
Páginas: 1 de 1		VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapotoca
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I.E. Palo Blanco - Escuela Rural Bellavista.
FECHA:	24-09-25.

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☒	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☐		Regular		☐		Deficiente	
☐		☐		☐		☐		☒	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☒	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daos	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Mario Isolino Mollo

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código: 38113	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapotoca.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: I.E. Palo Blanco - Escuela Rural Lo Cacaco.	FECHA: 24-09-25.
----------------------	---	------------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒		Regular		☐		Deficiente	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orgánicas	☐	Olor	☐	Maracas	☐	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros
S: Si N: No										

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR
María Isolina Hella.

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código: 58984	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapoteco.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: I. E. Palo Blanco - Escuela Rural Loma Redonda.	FECHA: 24-09-25
----------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☒	Ango	☐

Estado de la construcción		Buena	☐	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	--	-------	--------------------------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orín	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Mario Isolina Hollo.

		DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
CÓDIGO: 5815		FECHA: 10/09/2025	
Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapotoca.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: I.E. Palo Blanco - Escuela rural San Javier Antiguo	FECHA: 24-09-25
----------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	
Piso en : Madera		Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Angeo		

Estado de la construcción		Buena	Regular	Deficiente
			X	

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida	estancadas	Desorden	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas org	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	N	Daños	N	Plagas muertas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros

S: Si N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Marta Goliva Mello.

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código: 35486	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapotoca	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: I. E. Palo Blanco - Escuela rural Santa Rita.	FECHA: 24-09-25
---------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin	☐	Otros	☐
	expuesta	☐	deficiente	☐	en el área	☐	mallado o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐
plagas vivas	☐			muerdas	☐						

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Mario Isolina Mollo

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapotoca.

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: I.E. Palo Blanco - Escuela rural Venéramos

FECHA: 24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☒	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	Deficiente
☒	☐	☐	☐

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☒	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orín	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Mario Solino Mollo.

DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código: 38162	FECHA: 10/09/2025
Versión: 1	

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapotoca	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Institución Educativa Polo Blanco	FECHA: 24-09-25
---------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento	X	Granito pulido	Adoquín	Baldosa
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango	
Estado de la construcción					
Buena		Regular X			
Deficiente					

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas estancadas	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas orín	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	N	Daños	N	Plagas muertas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros
S: SI N: No										

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Mario Isolina Mollo

	
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código: 38489	FECHA: 10/09/2025
Páginas: Página 1 de 1	
VERSIÓN: 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapotoca.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: I.E. La Plazuela - E.R. Miradores.	FECHA: 24-09-25
----------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Malla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento	X
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa		
Techo en : Madera	Etemit	Falso techo	Cercha	Angeo		

Estado de la construcción		Buena	Regular	X	Deficiente
---------------------------	--	-------	---------	---	------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Aguas	EscOMBROS	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida expuesta	Aseo deficiente	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas orin	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	N	Daños	N	Plagas muertas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

? REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Mario Isolina Mollo.

		Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		FECHA: 10/09/2025		CÓDIGO: 321490

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapoteco.
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I.E. La Pazuela - Belmonte
FECHA:	24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☒	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐
Estado de la construcción									
Buena		☒ Regular							
Deficiente		☐							

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☒	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orín	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Mario Isolina Holo

		Páginas: Página 1 de 1		VERSIÓN: 1
DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS		FECHA: 10/09/2025		
CÓDIGO: 35191				

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapoteco
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	I.E. La Pazuela - Escuela Rural Moto de Co
FECHA:	24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☒	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☐
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☒	Falso techo	☐	Cercha	☐	Angeo	☐

Estado de la construcción		Buena	☐	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	--	-------	--------------------------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	Desorden	☒	Puertas y ventanas sin	☐	Otros	☐
	exposita	☐	deficiente	☐	en el área	☐	mallo o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orín	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento	☐	Daños	☐	Plagas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐
plagas vivas	☐										

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☒ NO ☐

NOMBRE DEL SUPERVISOR
Mario Solano Mollo

DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS

ccpigo

FECHA: 10/09/2025

VERSION: 1

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:

2. apofosa.

INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:

It. E. Jo. Pineda - Escuela Rural Villanueva.

FECHA:

24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eremit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☒	Angeo	☐

Estado de la construcción		Buena	
Regular		X	
Deficiente			

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS		INTERNOS	
Z. verde	Comida expuesta	Aseo	Comida expuesta
estancadas	deficiente	Desorden en el área	Puertas y malla o barrera
Aguas	Escombros	Depósito basuras	Otros
Otros	Otros		

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas orin	N	Olor	N	Marcas	N	Otros	N
Avistamiento	N	Daños	N	Plagas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros	N
plagas vivas				muestras							

15 :S

ON :N

Excrementos
Avistamiento
plagas vivas

Ruidos	
Daños	

Plagas
muertas

N	Pelos
N	Old

SOPIN

OTROS

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI

X ON

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Maria Solina Mollo.

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	CÓDIGO:	FECHA: 10/09/2025
	Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNÓSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO:	Zapoteco
INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA:	Institución Educativa La Pazuela
FECHA:	24-09-25

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Malla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquín	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción		Buena	☐	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	--	-------	--------------------------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas estancadas	☐	EscOMBROS	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida expuesta	☐	Aseo deficiente	☐	Desorden en el área	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orín	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

¿REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI ☐ NO ☒

NOMBRE DEL SUPERVISOR

Maria Isolina Mollo

		DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
Código: 38194		FECHA: 10/09/2025	
Versión: 1		Páginas: Página 1 de 1	

DIAGNOSTICO DE PRESENCIA DE PLAGAS

MUNICIPIO: Zapoteco.	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Instituto Tecnico Santo Tomas Escuela Rural La Fuente.	FECHA: 24-09-25
----------------------	--	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	☐	Ladrillo	☐	Mailla metálica	☐	Baldosa	☐	Bloque cemento	☒
Piso en : Madera	☐	Cemento	☒	Granito pulido	☐	Adoquin	☐	Baldosa	☐
Techo en : Madera	☐	Eternit	☐	Falso techo	☐	Cercha	☐	Ango	☐

Estado de la construcción	Buena	Regular	☒	Deficiente	☐
---------------------------	-------	---------	-------------------------------------	------------	--------------------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	☐	Aguas	☐	Escombros	☐	Depósito basuras	☐	Otros	☐
INTERNOS	Comida	☐	Aseo	☐	Desorden	☐	Puertas y ventanas sin malla o barrera	☐	Otros	☐

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	☐	Ruidos	☐	Manchas orin	☐	Olor	☐	Marcas	☐	Otros	☐
Avistamiento plagas vivas	☐	Daños	☐	Plagas muertas	☐	Pelos	☐	Nidos	☐	Otros	☐

S: SI N: No

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO ☒

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Maria Galina Mollo.

	DIAGNOSTICO INICIAL DE PLAGAS	
	Páginas: Página 1 de 1	
	VERSIÓN: 1	
código: 38195		
FECHA: 10/09/2025		

MUNICIPIO: Zapotlán	INSTITUCIÓN Y SEDE EDUCATIVA: Instituto Técnico Santo Tomás	FECHA: 24-09-25
---------------------	---	-----------------

CARACTERÍSTICAS DE LA CONSTRUCCION

Pared en : Panel	Ladrillo	Mailla metálica	Baldosa	Baldosa	Bloque cemento
Piso en : Madera	Cemento	Granito pulido	Adoquín	Baldosa	
Techo en : Madera	Eternit	Falso techo	Cercha	Ango	

Buena	Regular	Deficiente
-------	---------	------------

FACTORES AMBIENTALES

EXTERNOS	Z. verde	Agua	Escombros	Depósito basuras	Otros
INTERNOS	Comida enmontada	Ases estancadas	Desorden en el área	Puertas y ventanas sin malla o barrera	Otros

EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

Excrementos	N	Ruidos	N	Manchas ori	N	Olor	N	Marcas	N	Otros
Avistamiento plagas vivas	N	Daños	N	Plagas muertas	N	Pelos	N	Nidos	N	Otros

S: SI N: NO

OBSERVACIONES GENERALES (EN CASO DE EVIDENCIAR NOVEDAD DIFERENTE A LO ENUNCIADO ANTERIORMENTE)

?REQUIERE ACCIÓN PREVENTIVA? SI NO X

NOMBRE DEL SUPERVISOR: Mario Solino Mollo.

COMEDORES ESCOLARES PAE SANTANDER 2025 - 2026

PROTOCOLO ADICIONAL RESIDUOS SÓLIDOS



82M

Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 2 de 4	

AREA	TIPO DE RESIDUOS
Recepción de materia prima	Genera elementos inorgánicos, tales como envolturas de productos empacados, plásticos, cartones
Prealistamiento	Genera elementos inorgánicos, tales como envolturas de productos empacados, plásticos, cartones. frutas y verduras, tales como cáscaras de frutas y verduras, hojas, semillas.
Preparación	Genera elementos orgánicos, tales como cáscaras de frutas y verduras, hojas, semillas.
Consumo y lavado de menaje	Genera elementos orgánicos, tales como restos de alimentos preparados no consumidos.

Caracterización de residuos para ración preparada en sitio.

3.2 Caracterización de los residuos generados en el servicio de comedor escolar y soda

Esta parte del proceso es la base fundamental y consiste en el depósito selectivo inicial de los residuos en cada una de las secciones generadoras, dando comienzo al manejo, tratamiento y disposición cuyo éxito depende de la correcta separación y clasificación en el origen, pues de no ser así los esfuerzos que se realicen en el resto del proceso alterarían los resultados.

Segregación en la fuente

La capacitación se impartirá a todo el personal manipulador generador de residuos, así como a todos los involucrados en la gestión de residuos desde la generación hasta la disposición final. La capacitación debe ser continua y realizada a través de carteleras, charlas, talleres y los diferentes medios de difusión que dispone la Universidad.

3.1 Sensibilización, capacitación y entrenamiento de los manipuladores de alimentos del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Departamento de Santander.

3. CONTENIDO LA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE DESCOMIDE

El protocolo aplica a todas las operaciones de manejo de residuos sólidos orgánicos por descomide generadas en las sedes educativas del Departamento de Santander, focalizados en la modalidad preparado en sitio.

2. ALCANCE

Establecer los protocolos del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el manejo y disposición de residuos orgánicos por descomide en los Comedores Escolares del Departamento de Santander, focalizados en la modalidad preparado en sitio.

1. OBJETIVO



32792

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 3 de 4	

- Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.
- Depositar los residuos provenientes de las diferentes etapas del proceso, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.

4.4 Funciones del personal responsable

NOTA: Cuando la sede educativa no cuente con espacio destinado para el almacenamiento, los desechos deberán ser dispuestos conforme a lo designado por la sede educativa.

Una vez terminada la recolección de alimentos no consumidos por los beneficiarios del PAE, éstos son depositados en un recipiente plástico tapado y posteriormente llevados al depósito de residuos de alimentos que serán recogidos de acuerdo a la periodicidad de la zona, por personal respectivamente encargado.

4.3 Consumo y lavado de menaje

Los residuos inorgánicos son depositados en los respectivos recipientes

Los residuos orgánicos son depositados en la bolsa de color correspondiente, ubicada en un recipiente tapado e identificado. Una vez terminado el lleno el recipiente de residuos, se cierran las bolsas adecuadamente, se trasladada y deposita en el área de almacenamiento de basura de residuos ordinarios o corrientes.

4.2 Prealistamiento y preparación

Los residuos, envolturas, generadas en la recepción de alimentos, son depositados en bolsa de color, según correspondan en los debidos recipientes tapados. Una vez terminada la recepción de los alimentos o llenado el recipiente de residuos, se debe cerrar la bolsa adecuadamente, se trasladada y deposita en el área de almacenamiento de residuos.

4.1 Recepción de materia prima

4. PROCEDIMIENTO PARA DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

AREA	TIPO DE RESIDUOS
Recepción de materia prima	Genera elementos inorgánicos, tales como envolturas de productos empacados, plásticos, cartones
Prealistamiento	Genera elementos inorgánicos, tales como envolturas de productos empacados, plásticos, cartones.
Consumo	Genera elementos inorgánicos, tales como envolturas de productos empacados, plásticos. Genera elementos orgánicos, tales como como cascara de frutas y semillas.

Caracterización de residuos por áreas para ración industrializada.



35499

Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 4 de 4	

- Realizar el proceso de selección de los elementos reciclables, tales como cartones y plásticos y almacenarlos de tal manera que se devuelvan con los vehículos a las zonas urbanas para su disposición final.
 - Disponer de un recipiente único para disponer en él todos los residuos orgánicos generados en el proceso de prealastamiento, preparación y distribución de los complementos.
 - En este mismo recipiente se dispondrán todos los residuos generados por el descomide después del consumo de los complementos por parte de los estudiantes.
 - Una vez recolectados todos los residuos del día se podrá hacer entrega de los mismos a personal autorizado por el cuerpo académico para su uso en alimentación de animales, siempre y cuando esta disposición no sea en los alrededores del comedor escolar.
 - Si no se dispone de una utilización final de estos residuos entregándolos para consumo de animales, se dispondrá a hacer su entierro en áreas alejadas del comedor escolar, previa autorización del cuerpo académico.
 - En ningún momento se deben depositar estos residuos al aire libre.
- En caso de no haber disposición final de los residuos a través de una empresa encargada de recolección a nivel municipal, se deberá:

5. CONTINGENCIA

La Sección de Comedor y Soda es responsable de la disposición final de los desechos orgánicos generados por cada departamento a su cargo.

Para el caso de residuos de alimentos no consumidos por los usuarios, estos son almacenados en el depósito de residuos de alimentos que serán recogidos diariamente por personal externo a la institución para ser usados como comida para animales.

4.6 Disposición final de residuos

- El sitio escogido para ubicar las canecas para residuos sólidos en el servicio, deberá permitir accesibilidad para los manipuladores y facilidad para manejo y evacuación de las basuras.
- El área deben estar libres de materiales o elementos en desuso.
- Se debe evitar la acumulación de residuos en las áreas de trabajo.

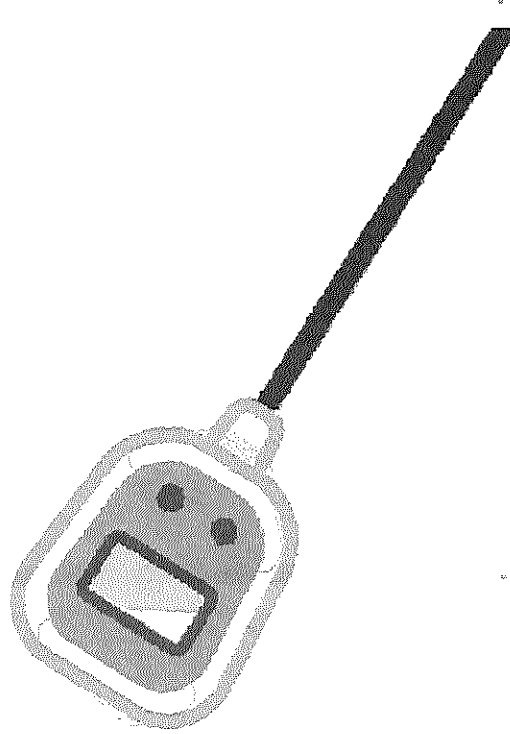
4.5 Recomendaciones generales

- No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
- Mantener los recipientes debidamente tapados.
- No vaciar los residuos de una bolsa a otra.
- Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
- Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
- Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo, de acuerdo al procedimiento de Limpieza y desinfección.
- Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.



38200

PROCEDIMIENTO CONTROL DE TEMPERATURA EN ALIMENTOS



35204

INTRODUCCION

La temperatura de los alimentos es un factor crítico que incide directamente en la inocuidad y calidad de los productos alimenticios. El control de temperatura permite prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Este procedimiento tiene como finalidad realizar de forma correcta la medición de temperatura en alimentos durante el preparado y servido.

OBJETIVOS

Establecer una metodología clara y segura para la correcta medición y registro de las temperaturas de los alimentos.

ALCANCE

Este procedimiento aplica a todas las manipuladoras de alimentos que desempeñan funciones en el área de comedores escolares en la modalidad preparado en sitio.

EQUIPOS E INSTRUMENTOS

- Termómetro de punción
- Formato de registro

PREPARACION

- Lávate correctamente las manos
- Verifica que el termómetro este limpio

TOMA DE TEMPERATURA PARA PREPARADO

- Enciende el termómetro.
- Introdúzca el termómetro en la parte más profunda y central de la olla sin tocar fondo, ni bordes.
- Mantenga el termómetro dentro de la olla unos segundos mientras la lectura se estabiliza.
- Al finalizar limpia y desinfecta el termómetro.





FORMATO T DE PREPARADO AL MUERZO

NAME: _____

SEDE EDUCATIVA:

MUNICIPIO:

[illegible]



FORMATO DE REGISTRO DE TEMPERATURAS PREPARADO (COMPLEMENTO JM/JT)

SEDE EDUCATIVA

CONSORCIO 82 M SANTANDER

SEDE: _____

MUNICIPIO: _____

FORMATO T° DE PREPARADO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE RACION PREPARADA EN SITIO

SEMANA No. 1		SEMANA No. 2		SEMANA No. 3		SEMANA No. 4		SEMANA No. 5		SEMANA No. 6		SEMANA No. 7		SEMANA No. 8		SEMANA No. 9		SEMANA No. 10		SEMANA No. 11		SEMANA No. 12		SEMANA No. 13		SEMANA No. 14		SEMANA No. 15		SEMANA No. 16		SEMANA No. 17		SEMANA No. 18		SEMANA No. 19		SEMANA No. 20			
COMPONENTES	BEBIDA (LACTEOS)	ALIMENTO PROTEICO	CEREAL	ACOMPANANTE	FRUTA	COMPONENTES	BEBIDA (LACTEOS)	ALIMENTO PROTEICO	CEREAL	ACOMPANANTE	FRUTA	COMPONENTES	BEBIDA (LACTEOS)	ALIMENTO PROTEICO	CEREAL	ACOMPANANTE	FRUTA	COMPONENTES	BEBIDA (LACTEOS)	ALIMENTO PROTEICO	CEREAL	ACOMPANANTE	FRUTA	COMPONENTES	BEBIDA (LACTEOS)	ALIMENTO PROTEICO	CEREAL	ACOMPANANTE	FRUTA	COMPONENTES	BEBIDA (LACTEOS)	ALIMENTO PROTEICO	CEREAL	ACOMPANANTE	FRUTA	COMPONENTES	BEBIDA (LACTEOS)	ALIMENTO PROTEICO	CEREAL	ACOMPANANTE	FRUTA
T° PREPARADO	MENÚ No. 1	T° PREPARADO	MENÚ No. 2	T° PREPARADO	MENÚ No. 3	T° PREPARADO	MENÚ No. 4	T° PREPARADO	MENÚ No. 5	T° PREPARADO	MENÚ No. 6	T° PREPARADO	MENÚ No. 7	T° PREPARADO	MENÚ No. 8	T° PREPARADO	MENÚ No. 9	T° PREPARADO	MENÚ No. 10	T° PREPARADO	MENÚ No. 11	T° PREPARADO	MENÚ No. 12	T° PREPARADO	MENÚ No. 13	T° PREPARADO	MENÚ No. 14	T° PREPARADO	MENÚ No. 15	T° PREPARADO	MENÚ No. 16	T° PREPARADO	MENÚ No. 17	T° PREPARADO	MENÚ No. 18	T° PREPARADO	MENÚ No. 19	T° PREPARADO	MENÚ No. 20		

NOTA: SE REALIZARA LA TOMA DE TEMPERATURA EN FINO EN AQUELLAS SEDES QUE CUENTEN CON EQUIPOS DE CAPACIDAD SUFICIENTE (NEVERA O CONGELADORE) PARA LA ELABORACION DE HELDO Y/O ALMACENAMIENTO DE RECIPIENTES DE GRAN TAMAÑO.

TOMA DE TEMPERATURA PARA SERVIDO

- Encienda el termómetro.
- Coloque el termómetro en la parte más gruesa o en el centro de alimento, nunca en la superficie.
- Si es líquido (estofados o leguminosas) mezcle primero y luego sumerge el termómetro en el centro del alimento.
- Mantenga el termómetro sumergido unos segundos mientras la lectura se estabiliza.
- Registra la temperatura en el formato indicado.
- Al finalizar limpie y desinfecta el termómetro antes de guardarlo.

TOMA DE TEMPERATURA PARA ALIMENTOS FRIOS

- Encienda el termómetro.
- Coloque el termómetro en la parte más gruesa o en el centro del recipiente, nunca en la superficie.
- Si es líquido (jugos) mezcle primero y luego sumerge el termómetro en el centro del alimento.
- Mantenga el termómetro sumergido unos segundos mientras la lectura se estabiliza.
- Registra la temperatura en el formato indicado.
- Al finalizar limpie y desinfecta el termómetro antes de guardarlo.

NOTA: se realizará la toma de temperatura en frío en aquellas sedes que cuenten con equipos de capacidad suficiente (nevera o congeladores) para la elaboración de hielo y/o almacenamiento de recipientes de gran tamaño.





FORMATO DE REGISTRO DE TEMPERATURAS SERVIDO (ALMUERZO)

082006

MUNICIPIO:										
SEDE EDUCATIVA:										
MES:										
CONSORCIO 82 M SANTANDER										
FORMATO T° DE SERVIDO ALMUERZO										
SEMANA No. 1										
COMPONENTES	MENU No. 1	T° DE SERVIDO	MENU No. 2	T° DE SERVIDO	MENU No. 3	T° DE SERVIDO	MENU No. 4	T° DE SERVIDO	MENU No. 5	T° DE SERVIDO
ALIMENTO PROTEICO										
LEGUMINOSAS SECAS										
CEREAL										
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS										
VERDURA FRIA O CALIENTE										
FRUTA										
LACTEO										
AGUA										
SEMANA No. 2										
COMPONENTES	MENU No. 6	T° DE SERVIDO	MENU No. 7	T° DE SERVIDO	MENU No. 8	T° DE SERVIDO	MENU No. 9	T° DE SERVIDO	MENU No. 10	T° DE SERVIDO
ALIMENTO PROTEICO										
LEGUMINOSAS SECAS										
CEREAL										
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS										
VERDURA FRIA O CALIENTE										
FRUTA										
LACTEO										
AGUA										
SEMANA No. 3										
COMPONENTES	MENU No. 11	T° DE SERVIDO	MENU No. 12	T° DE SERVIDO	MENU No. 13	T° DE SERVIDO	MENU No. 14	T° DE SERVIDO	MENU No. 15	T° DE SERVIDO
ALIMENTO PROTEICO										
LEGUMINOSAS SECAS										
CEREAL										
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS										
VERDURA FRIA O CALIENTE										
FRUTA										
LACTEO										
AGUA										
SEMANA No. 4										
COMPONENTES	MENU No. 16	T° DE SERVIDO	MENU No. 17	T° DE SERVIDO	MENU No. 18	T° DE SERVIDO	MENU No. 19	T° DE SERVIDO	MENU No. 20	T° DE SERVIDO
ALIMENTO PROTEICO										
LEGUMINOSAS SECAS										
CEREAL										
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS										
VERDURA FRIA O CALIENTE										
FRUTA										
LACTEO										
AGUA										
OBSERVACIONES										
NOTA: SE REALIZARA LA TOMA DE TEMPERATURA EN FRIO EN AQUELLAS SEDOS QUE CUENTEN CON EQUIPOS DE CAPACIDAD SUFICIENTE (NEVERA O CONGELADORES) PARA LA ELABORACION DE HIELO VIVO										



FORMATO DE REGISTRO DE TEMPERATURAS SERVIDO (COMPLEMENTO JM/JT)) 88207

FORMATO T° DE SERVIDO COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE RACION PREPARADA EN SITIO

SEDE EDUCATIVA: _____ MES: _____

CONSORCIO 82 M SANTANDER

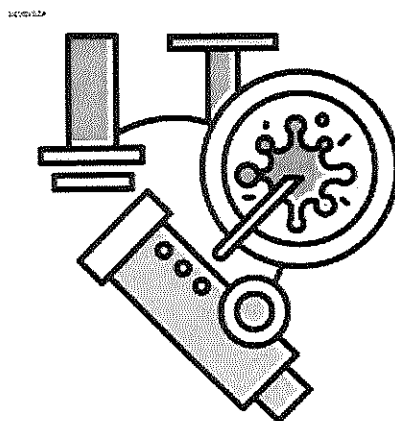
COMPONENTES	MENÚ No. 1	T° SERVIDO	MENÚ No. 2	T° SERVIDO	MENÚ No. 3	T° SERVIDO	MENÚ No. 4	T° SERVIDO	MENÚ No. 5	T° SERVIDO
BEBIDA (LACTEOS)										
ALIMENTO PROTEICO										
CEREAL										
FRUTA										
COMPONENTES	MENÚ No. 6	T° SERVIDO	MENÚ No. 7	T° SERVIDO	MENÚ No. 8	T° SERVIDO	MENÚ No. 9	T° SERVIDO	MENÚ No. 10	T° SERVIDO
BEBIDA (LACTEOS)										
ALIMENTO PROTEICO										
CEREAL										
FRUTA										
COMPONENTES	MENÚ No. 11	T° SERVIDO	MENÚ No. 12	T° SERVIDO	MENÚ No. 13	T° SERVIDO	MENÚ No. 14	T° SERVIDO	MENÚ No. 15	T° SERVIDO
BEBIDA (LACTEOS)										
ALIMENTO PROTEICO										
CEREAL										
FRUTA										
COMPONENTES	MENÚ No. 16	T° SERVIDO	MENÚ No. 17	T° SERVIDO	MENÚ No. 18	T° SERVIDO	MENÚ No. 19	T° SERVIDO	MENÚ No. 20	T° SERVIDO
BEBIDA (LACTEOS)										
ALIMENTO PROTEICO										
CEREAL										
FRUTA										
RESPONSABLE										
OBSERVACIONES										

NOTA: SE REALIZARA LA TOMA DE TEMPERATURA EN FRIO EN AQUELLAS SEDES QUE CUENTEN CON EQUIPOS DE CAPACIDAD SUFICIENTE (REFRIGERADOR O CONGELADORES) PARA LA ELABORACION DE HELADO Y/O ALMACENAMIENTO DE RECIPIENTES DE GRAN TAMAÑO.

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 1 de 19

CONSORCIO 82 M SANTANDER

VIGENCIA 2025 - 2026



PLAN DE MUESTREO

MICROBIOLÓGICO

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	
Página 2 de 19	

Prácticas de Manufactura (BPM)

No obstante, el análisis por sí solo no garantiza la mejora de la calidad microbiológica. Para lograr un control efectivo de la inocuidad alimentaria, es esencial identificar los puntos críticos dentro del proceso, donde pueden generarse contaminaciones o favorecerse la proliferación microbiana. Estos puntos de riesgo deben ser gestionados mediante la implementación estricta de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El análisis microbiológico de alimentos constituye una herramienta fundamental dentro del control de calidad, sin embargo, su función principal no es preventiva, sino evaluativa. Este tipo de análisis permite determinar la carga microbiana presente en los alimentos, proporcionando información sobre su estado en un momento específico del proceso.

Principios de garantía de la calidad microbiológica de los alimentos.

4. MARCO TEÓRICO

- Alimentos
- Superficies en contacto directo con los alimentos (mesas, utensilios, equipos)
- Ambiente
- Personal manipulador
- Agua utilizada para la preparación (análisis microbiológico y físicoquímico)

Este protocolo aplica tanto a las sedes educativas rurales y urbanas como a las bodegas, abarcando las siguientes áreas y elementos:

en el departamento de Santander.

El presente protocolo de muestreo microbiológico establece los lineamientos técnicos y operativos para la toma, manejo, transporte y análisis de muestras microbiológicas en sedes educativas y bodegas involucradas dentro del marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

3. ALCANCE

- Proporcionar información sobre las características microbiológicas de los alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho del Departamento de Santander.
- Verificar los resultados obtenidos de los análisis microbiológicos y físicoquímicos (agua) de las muestras confrontados con determinados criterios, que permitan definir acciones o planes de mejora que tiendan a garantizar la inocuidad de los alimentos.

2. OBJETIVOS

El Plan de muestreo permite determinar si al analizar una muestra, bien sea de alimentos, superficies, ambientes, agua o manipuladores, cumple o no con la reglamentación sanitaria vigente y permite también evaluar el nivel de riesgo de las operaciones diarias.

El Operador debe formular un plan de muestreo donde se identifique claramente los procedimientos, los lugares, los métodos y las muestras a analizar dentro de la ejecución del Programa.

1. INTRODUCCIÓN



32209

Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	Página 3 de 19

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

MUESTRA: Conjunto formado por uno o más elementos (o parte de un producto) seleccionados por distintos medios en una población (o en una cantidad importante de producto). Tiene por objeto ofrecer información sobre una característica determinada de población (o el producto) analizada y servir de base para adoptar una decisión relativa a la población, el producto o el proceso que los haya generado. Por muestra representativa se entiende una muestra en la que se mantienen las características del lote del que procede. En concreto, es el caso de una muestra aleatoria simple, en la que todos los elementos o porciones del lote tienen la misma probabilidad de integrar la muestra.

MUESTREO: Procedimiento empleado para tomar o constituir una muestra.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

TAMANO DE LA MUESTRA: Número de unidades de muestreo que constituyen la muestra total.

CADENA DE CUSTODIA: Conjunto de procedimientos documentados que aseguran la trazabilidad e integridad de las muestras desde su recolección hasta su análisis en el laboratorio.

LÍMITE MICROBIOLÓGICO (m / M): (m): Límite microbiológico aceptable para una unidad de muestra individual. (M): Límite máximo que ninguna unidad de muestra debe superar.

FILTRACIÓN POR MEMBRANA: es un proceso físico de separación que utiliza una fina barrera con poros selectivos para separar sustancias de diferentes tamaños, concentrando o eliminando partículas y moléculas de un líquido o gas mediante una fuerza impulsora.

UFC: son las siglas de Unidades Formadoras de Colonias, un término que se utiliza para cuantificar la cantidad de microorganismos viables (bacterias, hongos u otros) presentes en una muestra.

RECuento EN PLACA: (también llamado recuento de unidades formadoras de colonias, UFC) es una técnica microbiológica para cuantificar microorganismos viables en una muestra, que consiste en sembrar diluciones de la muestra en un medio de cultivo sólido dentro de una placa de Petri y permitir que crezcan y formen colonias visibles

5. DEFINICIONES

Resolución 1407 de 2022: Establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.

Resolución 2115 de 2007: Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Resolución 2674 de 2013: Reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y dicta disposiciones para la producción, comercialización y control sanitario de alimentos

Normatividad con la cual se realizan los análisis:



38240



38211

6. MUESTREO

El muestreo se realizará de manera aleatoria en las sedes educativas rurales y urbanas de los 82 municipios no certificados del departamento de Santander, de acuerdo con el cronograma propuesto por el Consorcio 82 M Santander y la focalización enviada por la Gobernación de Santander.

La toma de muestras microbiológicas se llevará a cabo en diferentes componentes del entorno como lo son superficies de contacto, ambiente, personal manipulador y los alimentos. Se realizará el análisis fisicoquímico al agua utilizada en los procesos de preparación. La recolección de las muestras se realizará bajo estrictas condiciones de asepsia, utilizando materiales estériles y cadenas de frío controladas, y será ejecutada por personal capacitado en técnicas de muestreo microbiológico. Las muestras serán debidamente identificadas, rotuladas y transportadas a un laboratorio acreditado para su análisis, garantizando así la integridad de los resultados.

7. PROCEDIMIENTOS

Los análisis microbiológicos se realizarán conforme al cronograma establecido y serán ejecutados por el laboratorio autorizado. Las muestras se tomarán en las diferentes sedes educativas de manera aleatoria, de acuerdo con la modalidad de servicio alimentario que se presta, de la siguiente manera:

Modalidad preparada en sitio almuerzo:
Se tomarán muestras para análisis microbiológico de los manipuladores de alimentos, superficies, ambiente y de los alimentos servidos (proteína, jugo y ensalada).

Modalidad preparada en sitios am/pm:
Se tomarán muestras de manipuladores de alimentos, superficies, ambiente, bebida, fruta en porción y proteína, esta última únicamente cuando el menú incluya un componente proteico.

Modalidad ración industrializada:
Se tomarán muestras de manipuladores de alimentos (en sedes educativas con más de 19 beneficiarios), superficies, bebida, producto panificado y dulce o postre.

Bodegas de almacenamiento
Se tomarán muestras de manipuladores de alimentos, superficies, ambiente, producto panificado, bebida y dulce o postre.

Además, se realizará el análisis microbiológico y fisicoquímico del agua utilizada en las modalidades de preparado en sitio (almuerzo y AM/PM), así como en la bodega, con el fin de garantizar su calidad e inocuidad.

PERSONAL MANIPULADOR

Se selecciona a un manipulador de alimentos, para realizar la toma de la muestra directamente de sus manos, frotando con un hisopo estéril previamente humedecido en una solución diluyente.

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	
Página 4 de 19	

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	
Página 5 de 19	

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
AGUA POTABLE (MICROBIOLOGICO)				
Aerobios mesofilos	100 ufc/ml	Filtración por Membrana	SM 9215D	Resolución 2115/2007
Coliformes totales	0ufc/ml	Filtración por Membrana	SM 9215D	
E. coli	0ufc/ml	Filtración por Membrana	SM 9215D	

La toma de muestras de los alimentos se llevará a cabo de acuerdo con el protocolo establecido por el laboratorio autorizado, siguiendo procedimientos normalizados que garanticen la representatividad, esterilidad y conservación adecuada de las muestras. **ANEXO 1**

Se utilizarán materiales estériles y se aplicarán técnicas que eviten la contaminación cruzada. Las muestras serán rotuladas correctamente e identificadas con la información requerida (nombre de la muestra, fecha toma de la muestra y responsable), y serán transportadas al laboratorio bajo condiciones controladas de temperatura, conforme a las buenas prácticas de muestreo y a la normatividad vigente.

ALIMENTOS

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
Aerobio Mesófilos	máx. 100 UFC/cm ² /15min	Sedimentación en placa	ICMSF:2000 método 1	INTERNA/SUGERIDA
Recuento de Mohos y Levaduras	máx. 20 UFC/cm ² /15min	Sedimentación en placa	ISO 2157-1:2008	
				TERITORIAL

Para la muestra realizada al ambiente se utilizará la técnica de sedimentación por gravedad, en la cual se determinará al azar un lugar dentro del área de preparación y distribución de alimentos y se dejará una placa Petri con un medio de cultivo estéril abierta durante 15 minutos permitiendo de esta manera la sedimentación de los microorganismos.

AMBIENTE

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
Aerobios Mesófilos	máx. 100 UFC/100 cm ²	Recuento en Placa	ICMSF:2000 método 1	INTERNA / SUGERIDA
Coliformes totales	0 ufc/ 100 cm ²	Recuento en Placa	NTC 4458:2018	
Coliformes fecales (E. Coli)	0 ufc/ 100 cm ²	Recuento en Placa	NTC 4458:2018	
Recuento de Mohos y Levaduras	máx. 20 UFC/100 cm ²	Recuento en Placa	ISO 21527-1:2008	
SUPERFICIE				TERITORIAL

En superficies inertes, se seleccionarán aquellas que están o tendrán contacto directo con los alimentos que no serán sometidos a un proceso térmico posterior u otro que disminuya la carga microbiana. La muestra se tomará frotando con un hisopo estéril previamente humedecido en una solución diluyente a la superficie seleccionada al azar (plato, tabla de picar, utensilios entre otros).

SUPERFICIE

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
MANIPULADORA	0 UFC/ mano	Recuento en Placa	NTC 4458:2018	INTERNA / SUGERIDA
Coliformes totales	0 UFC/ mano	Recuento en Placa	NTC 4458:2018	
Coliformes fecales (E. Coli)	0 UFC/ mano	Recuento en Placa	NTC 4458:2018	
Recuento de Mohos y Levaduras	máx. 20 UFC/mano	Recuento en Placa	ISO 21527-1:2008	
				TERITORIAL



Elaborado por:	Andreea Durán – Ingéniera de Alimentos
Revisado y aprobado por:	Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
Página 6 de 19	

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
FRUTAS Y HORTALIZAS (SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBERCULOS, BULBOS O RIZOMAS, LEGUMBRES O LEGUMINOSAS Y ALOE VERA) ALGAS MARINAS, SEMILLAS; FRESCAS PELADAS Y/O CORTADAS - 5.10				
E. coli	10-100 ufc/ ml	Recuento en Placa	AOAC performance tested 110402(compactdry)	Resolución 1407/2022
Listeria monocitogenes	Ausencia / 25 ml	Presencia/Ausencia	ISO 11290: 2017	
Salmonella Spp	Ausencia / 25 ml	Presencia/Ausencia	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	
PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
JUGOS (ZUMOS) DE FRUTA SIN TRATAMIENTO TÉRMICO CONGELADOS O NO; JUGO (ZUMO) Y/O PULPA CONCENTRADAS, CLARIFICADAS O NO SIN TRATAMIENTO TÉRMICO - SIN COCO - 5.15				
E. coli	10-100 ufc/ ml	Recuento en Placa	AOAC performance tested 110402(compactdry)	Resolución 1407/2022
Listeria monocitogenes	Ausencia/ 25 g o ml	Presencia/Ausencia	ISO 11290: 2017	
PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
ALIMENTO PREPARADO - SIN HARINA O CEREAL - 14.1				
E. coli	< 10 ufc/g	Recuento en Placa	AOAC performance tested 110402 (Compactdry)	Resolución 1407/2022
Listeria monocitogenes	Ausencia/25 g	Presencia/Ausencia	ISO 11290:2017	
Salmonella Spp	Ausencia/25 g	Presencia/Ausencia	ISO 6579-1: 2017/AMD 1:2020	
Staphylococcus aureus Coagulasa +	< 10 ² ufc/g	Recuento en Placa	ISO 6888-1: 2021	
PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
ALIMENTO PREPARADO - CON HARINA O CEREAL - 14.1				
Bacillus cereus [A]	< 10 ³ ufc/g	Recuento en Placa	Microlval 2019LR87 (Compact Dry)	Resolución 1407/2022
E. coli	< 10 ufc/g	Recuento en Placa	AOAC performance tested 110402 (Compact Dry)	
Listeria monocitogenes	Ausencia/25 g	Presencia/Ausencia	ISO 11290:2017	
Salmonella Spp	Ausencia/25 g	Presencia/Ausencia	ISO 6579-1: 2017/AMD 1:2020	
Staphylococcus aureus Coagulasa +	< 10 ² ufc/g	Recuento en Placa	ISO 6888-1: 2021	

MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO (ALMUERZO – AM/PM)

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
AGUA POTABLE (FISICOQUIMICO)				
pH	6.5-9.0 Unidades Ph	Electrometria	SM 4500 H+ B	Resolución 2115/2007
Conductividad	1000µ/cm	Electrometria	SM 2510B	
Turbidez	2.0 NTU	Nefelometria	SM 2130B	
Dureza total	300 mg CaCO3/L	Volumetrico	SM 2340 C	
Alcalinidad Total	200 mg CaCO3/L	Volumetrico	SM 2320B	
Color Aparente	15 UPC	Colorimetria	SM 2120 C	
Cloro residual	0.3-2.0 mgCl2/L	Colorimetria	SM 4500 Cl- G	



38013

muestra en su empaque primario.



Elaborado por:		Andrea Durán – Ingéniera de Alimentos	
Revisado y aprobado por:		Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	
Página 7 de 19			

LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO		NORMA	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
FRUTOS SECOS - 5.7		Ausencia/25g		Presencia/Ausencia		ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	
Salmonella		10-100 UFC/g		Recuento en Placa		ISO 21528-2:2017	
Enterobacterias		10-100 UFC/g		Recuento en Placa		ISO 21528-2:2017	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
BOCADILLO - 5.4		1.000-2.000 UFC/g		Recuento en Placa		ISO 21527-1:2008	
Mojos y levaduras		1.000-2.000 UFC/g		Recuento en Placa		ISO 21527-1:2008	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
ARQUEPE, MANJAR BLANCO, DULCE DE LECHE		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
Aerobios mesófilos		500 - 2.000 UFC/g		Recuento en Placa		ISO 4833-1:2013	
Coliformes fecales		<3 NMP/g		NMP		AOAC performance tested 110402 (compactry)	
Coliformes Totales		11-40 NMP/g		NMP		AOAC performance tested 110402 (compactry)	
Staphylococcus aureus Coagulasa +		100-200 UFC/g		Recuento en Placa		ISO 6888-1:2021	
Mojos y levaduras		10-100 UFC/g		Recuento en Placa		ISO 21527-1:2008	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
PANADERIA-DULCES-GALLETAS Y BIZCOCHOS - CON RELLENO Y/O COBERTURA DE CACA0, FRUTA - 8.2		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
E. coli [A]		< 10 ufc/g		Recuento en Placa		AOAC performance tested 110402(compactry)	
Mojos		200 ufc/g		Recuento en Placa		ISO 21527-1:2008	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
PANADERIA-DULCES-GALLETAS Y BIZCOCHOS - SIN RELLENO Y COBERTURA - 8.2		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
E. coli [A]		< 10 ufc/g		Recuento en Placa		AOAC performance tested 110402(compactry)	
Mojos		100-200 ufc/g		Recuento en Placa		ISO 21527-1:2008	
Salmonella spp [A]		Ausencia / 25 g		Presencia/Ausencia		ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	
Staphylococcus aureus Coagulasa +		< 100 ufc/g		Recuento en Placa		ISO 6888-1:2021	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
pH		Característico		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2026	
Olor		Característico		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2025	
Crecimiento en anaerobiosis 55+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2024	
Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2023	
Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2022	
Crecimiento en aerobiosis 35+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2021	
Control en anaerobiosis 55+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2020	
Control en anaerobiosis 35+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2019	
Control en aerobiosis 55+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2018	
Control en aerobiosis 35+/-2°C		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2017	
Control ambiental		Negativo		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2016	
Aspecto		Característico		Satisfactorio/No satisfactorio		NTC 4433 versión 2:2015	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
LECHE UHT (ESTERILIDAD COMERCIAL)		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	
PARAMETRO		LÍMITE PERMITIDO		TÉCNICA		MÉTODO	



38245

PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

Adicionalmente, se realizarán, de acuerdo con la Tabla, los siguientes análisis microbiológicos para determinación de calidad de los productos de alto riesgo (teniendo en cuenta que se harán a las marcas comerciales presentes en el momento de la toma de las muestras):

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
LECHE SABORIZADA UHT				
Aspecto	Característico	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2015	Resolución 2310 de 1986
Control ambiental	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2016	
Control en aerobiosis 35±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2017	
Control en aerobiosis 55±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2018	
Control en anaerobiosis 35±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2019	
Control en anaerobiosis 55±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2020	
Control en aerobiosis 35±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2021	
Control en aerobiosis 55±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2022	
Control en anaerobiosis 35±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2023	
Control en anaerobiosis 55±2 °C	Negativo	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2024	
Olor	Característico	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2025	
pH	Característico	Satisfactorio/No satisfactorio	NTC 4433 versión 2:2026	

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
HUEVO EN CASCARA	Ausencia/25g	Presencia/Ausencia	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	Resolución 1407/2022
Salmonella spp				
PRODUCTOS CON MANI	10,0 µg/kg	Cromatografía líquida - FLD	NTC 1232:1996	Resolución 4506/2013

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
AREPAS				
Escherichia coli	<10 ³ ufc/g	Recuento en Placa	AOAC 110402	PARÁMETRO EXTRAÍDO DE LA Resolución 1407/2022
Staphylococcus coagulasa +	<10 ³ ufc/g	Recuento en Placa	MicroVal 200BLR14	
Bacillus cereus	<10 ³ ufc/g	Recuento en Placa	MicroVal 2019LR87	
Mohos y levaduras	3x10 ³ ufc/g	Recuento en Placa	AOAC 100401 22 DIC 2023	

PARAMETRO	LIMITE PERMITIDO	TECNICA	METODO	NORMA
QUESO FRESCO				
Mohos	5x10 ³ ufc/g	Recuento en Placa	AOAC 110401	PARÁMETRO EXTRAÍDO DE LA Resolución 1407/2022
Escherichia coli	10 ² ufc/g	Recuento en Placa	AOAC 110402	
Staphylococcus Coagulasa +	10 ² ufc/g	Recuento en Placa	MicroVal 200BLR14	
Salmonella	Ausencia/25g	Detección de microorganismos es	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	Presencia/Ausencia	NorVal 022-2005	

Elaborado por:	Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos
Revisado y aprobado por:	Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
	Página 8 de 19

PLAN DE MUESTREO - CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS									
CONSORCIO B2M									
MES	APS		RURAL	URBANO	RURAL	URBANO	RURAL	URBANO	MUNICIPIO
OCTUBRE	5	2	5	2	2	2	1		
NOVIEMBRE	5	2	5	2	2	2	1		
ENERO	3	2	3	2	2	2	1		
FEBRERO	5	2	5	2	2	2	1		
MARZO	5	2	5	2	2	2	1		
ABRIL	5	2	5	2	2	2	1		
MAYO	5	2	5	2	2	2	1		
JUNIO	4	2	4	2	2	2	1		
TOTAL	37	16	37	16	15	7			

APS	AM/PM	53 SEDES EDUCATIVAS		53 SEDES EDUCATIVAS	
		70%	37 SEDES	70%	37 SEDES
		30%	16 SEDES	30%	16 SEDES
		21 SEDES EDUCATIVAS		21 SEDES EDUCATIVAS	
	RI	70%	37 SEDES	30%	16 SEDES
		30%	16 SEDES	70%	37 SEDES
		7		15	

[illegible]

PLAN DE MUESTREO - CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS									
CONSORCIO 823M									
M.S. / ABLR	F.D.	ZONA	UBICACIÓN	MODALIDAD	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA		
X	X		RURAL	APS	TONA	COLEGIO INTEGRADO RAFAEL URIBE URIBE	ESCUELA RURAL LA CONCOYA		
X	X	1	RURAL	AM/PM					
X	X	2	URBANO	APS	CABEREA	COLEGIO INTEGRADO DE CABEREA			
X	X	2	URBANO	AM/PM	CABEREA	COLEGIO INTEGRADO DE CABEREA			
X	X	2	URBANO	AM/PM	CHARALÁ	COLEGIO NACIONAL JOSÉ ANTONIO GALÁN			
X	X	2	URBANO	RI	CHARALÁ	COLEGIO NACIONAL JOSÉ ANTONIO GALÁN			
X	X	2	RURAL	APS	CURITÍ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CANTARRA MANCHADORES			
X	X	2	RURAL	AM/PM	CURITÍ	COLEGIO INTEGRADO EDUCANDO CAMACHO GAMBÁ			
X	X	3	RURAL	APS	BEJUTIA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ			
X	X	3	RURAL	AM/PM	BEJUTIA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ			
X	X	3	RURAL	APS	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL DE PUERTO NUEVO			
X	X	3	RURAL	AM/PM	BEJUTIA	COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ			
X	X	3	RURAL	AM/PM	SIMACOTA	COLEGIO AGROINDUSTRIAL DE PUERTO NUEVO			
X	X	3	RURAL	RI	CUMTARRA	CENTRO EDUCATIVO PUERTO ZAMBITO			
X	X	3	RURAL	RI	CUMTARRA	CENTRO EDUCATIVO PUERTO ZAMBITO			
X	X	4	RURAL	APS	OIBA	ESCUELA INDUSTRIAL			
X	X	4	RURAL	AM/PM	OIBA	ESCUELA INDUSTRIAL			



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 12 de 19

CONCEPTO SANITARIO LABORATORIO

Para los efectos de toma de muestras y análisis se tiene al laboratorio INOQUALAB SAS, cuya dirección es Calle 35 # 21 – 74 Oficina 109 Edificio Apolo – Bucaramanga.

10. LABORATORIO CERTIFICADO

PRODUCTO	ANÁLISIS	FRECUENCIA	FECHA DE ANALISIS
PLAN DE MUESTREO - CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS			
CONSORCIO 82 M			
PRODUCTOS DE ALTO RIESGO			
LECHE ENTERA UHT	Prueba de esterilidad comercial	ANUAL	FEBRERO DE 2026
DERIVADOS CARNICOS	Salmonella Sp. Listeria monocytogenes	ANUAL	FEBRERO DE 2026
QUESO	Salmonella Sp. Listeria monocytogenes	SEMESTRAL	FEBRERO DE 2026
MANÍ	Aflotoxinas	ANUAL	MAYO DE 2026
HUEVO EN CÁSCARA	Salmonella Sp.	TRIMESTRAL	OCTUBRE DE 2025 MARZO DE 2026
AREPAS	Bacillus cereus	TRIMESTRAL	NOVIEMBRE DE 2025 ABRIL DE 2026

9. CRONOGRAMA PLAN DE MUESTRO MICROBIOLÓGICO PRODUCTOS DE ALTO RIESGO



382220

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	Página 13 de 19

	CONCEPTO SANITARIO	
	Código: F-GSP-7200-238,37-176	
	Versión: 2.0	
	Fecha aprobación: agosto-29-2020	
		Página 1 de 1

La Secretaría de Salud y Ambiente del Municipio de Bucaramanga, en consideración al cumplimiento de los requisitos legales, en especial las disposiciones de la Ley 09 de 1979, Ley 232 de 1995, Decretos No. 1843 de 1991, No. 2150 de 1995 y Circular 017 de 2001 expedida por la Secretaría de Salud Departamental expide:

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO A:
INOQUALAB S.A.S
NIT o CC: 900505973

2-SDSA-202402-00007685

1. NOMBRE DEL SOLICITANTE: FERNANDO MEDOZA
2. CC O NIT No.: 79.465.609
3. EXPEDIDA EN: BUCARAMANGA
4. ACTUANDO EN CALIDAD DE: REPRESENTANTE LEGAL
5. ACTIVIDAD DESARROLLADA: ENSAYOS Y ANALISIS TECNICOS OTROS TIPOS DE EDUCACION ELIMINACION DE DESPERDICIOS Y AGUAS
6. REGISTRO IND. Y COM. No. 88998
7. CAMARA DE COMERCIO:
8. DOMICILIO: CARRERA 22 # 35-18 LOCAL 24
9. COMUNA:

DATOS DE LA VISTA

- | | | |
|----|--------------------|----------------|
| 1. | NOMBRE TECNICO: | RONALD SERRANO |
| 2. | ACTA DE INSPECCION | 0750 |
| 3. | FECHA | 21-02-2024 |
| 4. | CONCEPTO TECNICO: | FAVORABLE |

CONCEPTO TECNICO FAVORABLE

Este concepto tiene validez por un (1) año, a partir de la fecha de su expedición, condicionado a la existencia y conservación de las condiciones Higiénico – Sanitarias que le dieron origen al presente concepto, LA ACTIVIDAD DEBE DESARROLLARSE AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO, NO SE PERMITE INVASION DEL ESPACIO PUBLICO, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD. De conformidad en lo estipulado en el Decreto 2150 de 1995. No exige Licencia Sanitaria por haber sido derogada.

Este concepto causa las estampillas de Ley (Pro-Hospital, Pro-electrificación), deben ser debidamente canceladas por el solicitante, las cuales son adheridas y anuladas.

Se expide en Bucaramanga, 22 DE FEBRERO DE 2024

LUIS ANTONIO NIÑO VALENZUELA
Técnico Area de Salud y Apoyo a Coordinación

Eliboró: Inedo Sánchez O. – Asesor Administrativo

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificado con NIT 660.201.222-0, en calidad de responsable del Municipio de Bucaramanga, requiere obtener su autorización para que, de manera expresa, clara y debidamente informada, permita a los miembros de la entidad a dar trámite, y disponer de los datos personales que sean necesarios para el desarrollo de las actividades que se le encomienden, en especial las disposiciones de la Ley 09 de 1979, Ley 232 de 1995, Decretos No. 1843 de 1991, No. 2150 de 1995 y Circular 017 de 2001 expedida por la Secretaría de Salud Departamental expide:



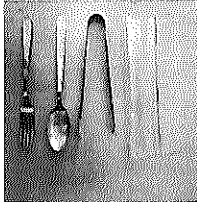
382221



38222

ANEXO 1.

 ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS		Revisó:	Coordinadora de calidad
PROCESO GESTIÓN OPERATIVA		Aprobó:	Coordinación técnica
Código: CA-IN-01	Versión: 01	Fecha de aprobación: 2020/05/18	
INSTRUCTIVO TOMA DE MUESTRA POR EMPRESA CLIENTE		Página 1 de 1	

Tipo de muestra	Implementos requeridos	Indicaciones para la toma de muestra	Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte	Descripción gráfica
Alimentos	Equipo de Protección Personal - Gorro - Tapabocas - Guantes - Bata. Insusmos: - Bolsas Ziploc con cierre hermético - Pinzas - Cuchara - Tenedor En el caso de alimentos líquidos como por ejemplo sopas o jugos: - Tomar en bolsa sin pastilla (bolsa con franja blanca). Nota: - Si la muestra está en su empaque comercial, enviarla tal cual. - Si la muestra está en su empaque comercial, enviarla tal cual.	- Seleccionar el utensilio adecuado ya sea pinzas, cuchara, tenedor entre otros, tomamos la muestra y procedemos a introducirla en la bolsa ziploc sin que este tenga contacto con el interior de la bolsa completando aproximadamente 200g, se procede a cerrar la bolsa y se verifica que quede sellada. - Si el alimento se encuentra caliente, como recomendación la muestra debe tomarse en doble bolsa. - Si la muestra está en su empaque comercial, enviarla tal cual. Nota: - Si la muestra está en su empaque comercial, enviarla tal cual. Se debe etiquetar la muestra con la siguiente información: - Nombre de la muestra - Fecha toma de la muestra - Responsable toma de muestra	Almacenamiento y transporte a temperatura de refrigeración de 4°C-7°C.	 Elementos necesarios para la toma de muestras de alimentos. 

COPIA CONTROLADA

CONFIDENCIAL – Este documento es de uso exclusivo de INOVALAB S.A.S, por lo que, se encuentra prohibido su divulgación por cualquier medio sin autorización expresa y escrita.

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
Página 14 de 19	



38223

		Revisó:		Coordinadora de calidad	
PROCESO GESTIÓN OPERATIVA		Aprobó:		Coordinación técnica	
Código: CA-IN-01		INSTRUCTIVO TOMA DE MUESTRA POR EMPRESA CLIENTE		Fecha de aprobación:	
Versión: 01		Página 1 de 1		2020/05/18	

Tipo de muestra	Implementos requeridos	Indicaciones para la toma de muestra	Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte	Despachón gráfica
Superficie y manipulador	Equipo de Protección Personal - Gorro - Tapabocas - Guantes - Bata. Insumos: - Tubos Leihen broth con medio que neutraliza TODO tipo de Conservantes.	-Una vez seleccionado el punto de muestreo ya sea una superficie o manipulador, se destapa el tubo donde esta contenido el hisopo y se procede a realizar un barrido en la zona tocando puntos críticos de contaminación. -Tener precaución de no frotar con dureza ya que se puede partir el hisopo, se introduce nuevamente en el tubo y se verifica que quede sellado. Nota: Se debe etiquetar la muestra con la siguiente información: - Nombre de la muestra - Fecha toma de la muestra - Responsable toma de muestra	Almacenamiento y transporte a temperatura de 4°C-7°C refrigeración de 4°C-7°C Importante: No se debe almacenar a temperatura de congelación ni antes ni después de la toma de muestras.	 1. Tubo Leihen broth, para superficie y manipulador.  2. Preparada la zona a muestrear realice un barrido del área cubriendo los puntos críticos.  3. La muestra de manipulador ya sea en proceso o después de LPO se realice un barrido en los puntos críticos.

COPIA CONTROLADA

CONFIDENCIAL – Este documento es de uso exclusivo de INOQUALAB S.A.S, por lo que, se encuentra prohibido su divulgación por cualquier medio sin autorización expresa y escrita.

Elaborado por:	Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos
Revisado y aprobado por:	Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
Página 15 de 19	



38229

PROCESO GESTIÓN OPERATIVA		 ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS	Revisó:	Coordinadora de calidad
Código: CA-IN-01	Version: 01		Apróbó:	Coordinación técnica
Página 1 de 1			Fecha de aprobación:	2020/05/18

Tipo de muestra	Implementos requeridos	Indicaciones para la toma de muestra	Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte	Descripción gráfica
Ambiente	Equipo de Protección Personal - Gorro - Tapabocas - Guantes - Bata. Insumos: - Cajas de Petri con medios de cultivo: - Rosa de bengala para crecimiento de mohos y levaduras - Plate count para crecimiento de bacterias mesófilas	Una vez seleccionada la zona a muestrear procedemos a destapar las cajas de Petri y dejarlas en ese punto durante 10 – 15 min. Pasado este tiempo se tapan y se guardan nuevamente en la bolsa ziploc que las contiene verificando que queden selladas. Nota: Se debe etiquetar la muestra con la siguiente información: -- Nombre de la muestra -- Fecha toma de la muestra -- Responsable toma de muestra	Almacenamiento y transporte a temperatura de refrigeración de 4 °C – 7 °C. Importante: No se debe almacenar a temperatura de congelación ni antes ni después de la toma de muestras.	1-Una vez ubicada la zona o área a muestra proceda a destapar las cajas de Petri con precaución. 2-El proceso dura aproximadamente entre 10 a 15min en desdoblamiento. 3- Tape y guarde con precaución las cajas de Petri en la respectiva bolsa ziploc.

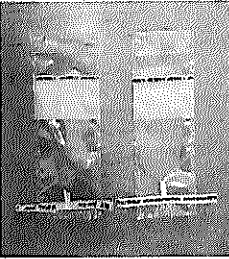
COPIA CONTROLADA
CONFIDENCIAL – Este documento es de uso exclusivo de INOQUALAB S.A.S, por lo que, se encuentra prohibido su divulgación por cualquier medio sin autorización expresa y escrita.

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	
Página 16 de 19	

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 17 de 19

CONFIDENCIAL – Este documento es de uso exclusivo de INDOQUILAB S.A.S, por lo que, se encuentra prohibido su divulgación por cualquier medio sin autorización expresa y escrita.

COPIA CONTROLADA

Tipo de muestra	Agua	Esta bolsa por su diseño igualmente hermético nos permite recolectar -Bolsa sin pastilla (bolsa con franja blanca). realizar el análisis microbiológico. permite recolectar muestras para probabilidad de contaminación, nos herméticamente y no tienen selladas Estas bolsas están selladas para neutralizar el cloro. Tomg de tiosulfato de sodio activo tableta no tóxica y no nutritiva de bacterias. Cada bolsa contiene una detectar Coliformes fecales y otras agua cloradas donde sea necesario Diseñada para recolectar muestras de morada) -Bolsa con Tiosulfato (Bolsa con franja Insusos: - Gorro - Tapabocas - Guantes - Bata. Equipo de Protección Personal
Indicaciones para la toma de muestra		-Se prepara la bolsa que contendrá la muestra para lo cual se debe rasgar la seguridad que está en la parte superior, abrir la bolsa con cuidado de los tirantes y proceder a llenar la bolsa hasta las ¾ partes de ella. -Para sellarla desde la parte superior tomar las puntas realizar un par de giros y doblarlos. Nota: Se debe etiquetar la muestra con la siguiente información: - Nombre de la muestra - Fecha toma de la muestra - Responsable toma de muestra
Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte		Almacenamiento y transporte a temperatura de refrigeración de 4°C – 7°C.
Descripción gráfica		Diferenciar el tipo de bolsa: -franja blanca (sin pastilla de tiosulfato) análisis físicoquímico -franja morada (Con pastilla de tiosulfato) análisis microbiológico. Desprender sello de seguridad  

Revisó:	Coordinadora de calidad
Aprobó:	Coordinación técnica
Fecha de aprobación:	2020/05/18
PROCESO GESTIÓN OPERATIVA	INSTRUMENTO TOMA DE MUESTRA POR EMPRESA CLIENTE
Código: CA-IN-01	Versión: 01
	Página 1 de 1



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	
Página 18 de 19	

CONFIDENCIAL – Este documento es de uso exclusivo de INOQUALAB S.A.S, por lo que, se encuentra prohibido su divulgación por cualquier medio sin autorización expresa y escrita.

COPIA CONTROLADA

Tipo de muestra	muestras para realizar el análisis físicoquímico.	Indicaciones para la toma de muestra	Recomendaciones de almacenamiento y transporte	Descripción gráfica	

	Revisó:	Coordinadora de calidad
	Aprobó:	Coordinación técnica
PROCESO GESTIÓN OPERATIVA INSTRUCTIVO TOMA DE MUESTRA POR EMPRESA CLIENTE	Código: CA-IN-01	Fecha de aprobación: 2020/05/18
	Versión: 01	Página 1 de 1



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	Página 19 de 19

CONFIDENCIAL – Este documento es de uso exclusivo de INOQUALAB S.A.S, por lo que, se encuentra prohibido su divulgación por cualquier medio sin autorización expresa y escrita.

COPIA CONTROLADA

1	No realizar movimientos bruscos a la cava.
2	Si se usa hielo para refrigeración de las muestras la bolsa que lo contenga debe estar sellada, para evitar que el líquido se derrame y pueda contaminar las muestras.
3	No congelar por ningún motivo el material de muestreo ni antes ni después de la toma de muestras.
4	Los medios de cultivo contenidos en las cajas de petri para muestras de ambiente, deben almacenarse a temperatura de refrigeración, así se podrán conservar hasta 15 días. Nunca se deben almacenar a temperatura ambiente ni de congelación.
5	Se deben relacionar cada una de las muestras con el tipo de análisis: si es microbiológico o físicoquímico y a su vez cada uno de los parámetros a analizar, deben cumplir con la cantidad mínima requerida para los análisis solicitados y almacenamiento de contramuestras cuando se requiera.
6	Los envases deben ir identificados con la siguiente información: Descripción de la muestra, fecha de toma de muestra, responsable de toma de muestra, descrita en cada tipo de análisis.
7	Enviar las muestras lo más rápido posible al laboratorio en las condiciones de conservación y transporte que se detalló en el presente instructivo, garantizando así reportes confiables y oportunos. Se sugiere un tiempo máximo transcurrido entre la toma de muestra y la llegada al laboratorio para su análisis de 4 horas.
8	Horario de Recepción de Muestras: De Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 3:00 pm. Sábados de 7:00 a.m. a 10:00 a.m.
9	Las muestras que llegan antes de las 2 de la tarde son analizadas el mismo día, las muestras que son recibidas posteriormente serán analizadas el día siguiente.
10	Tiempo estimado para entrega del informe: Ocho (8) días a partir de la fecha de recepción de muestra, excepto en el caso de esterilidad comerciales identificación de microorganismos

RECOMENDACIONES GENERALES *

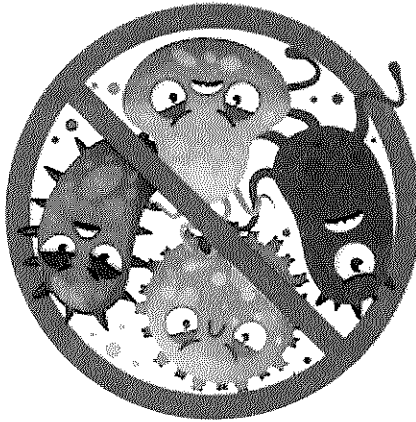
	Revisó:	Coordinadora de calidad
	Aprobó:	Coordinación técnica
PROCESO GESTIÓN OPERATIVA	INSTRUCTIVO TOMA DE MUESTRA POR EMPRESA CLIENTE	
	Código: CA-IN-01	Version: 01
	Página 1 de 1	Fecha de aprobación: 2020/05/18



88227

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82 – M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 1 de 17

CONSORCIO 82-M SANTANDER



PROTOCOLO EN POSIBLES CASOS DE ETA



Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	Página 2 de 17

de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las

- **ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA:** Los alimentos que pueden contener químicos nocivos.
- **ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.
- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que

DEFINICIONES

Este documento define los parámetros para implementar y mantener la vigilancia y control en salud pública de las enfermedades transmitidas por alimentos a los beneficiarios con el fin de identificar el evento epidemiológico ocasionado.

ALCANCE

Realizar identificación, seguimiento y prevención oportuna a los factores de riesgo determinantes de las enfermedades transmitidas por alimentos de acuerdo con los procesos establecidos para la notificación, recolección y análisis de los datos para la adecuada toma de decisiones propendiendo por la protección de la salud de los beneficiarios de derecho Programa De Alimentación Escolar PAE

OBJETIVO

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas, son ocasionadas principalmente por virus y bacterias como Salmonella y Hepatitis A, los cuales llegan principalmente a las personas a través de alimentos y/o agua que producen enfermedades como gastroenteritis, cólera entre otras. Por lo anterior, en este protocolo se establecen los conceptos relacionados, la identificación de las enfermedades más comunes que se originan por la ingesta de alimento y la ruta de la notificación del brote de ETA, que se pueda producir en el Programa De Alimentación Escolar PAE

Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua. La mayoría de los casos de enfermedades transmitidas por alimentos – ETA, ocurren por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo.

INTRODUCCIÓN



382229

Elaborado por:	Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos
Revisado y aprobado por:	Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
Página 3 de 17	

Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos

Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial

Página 3 de 17

- **AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.
- **ETA:** Enfermedad Transmitida por Alimentos. Se refiere a cualquier enfermedad producida por la ingestión de un alimento contaminado que induce efectos nocivos en la salud del consumidor.
- Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos pueden ser de dos tipos:
- a. **INTOXICACIONES E INTOXICACIONES ALIMENTARIAS:** Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.
- **BROTE DE ETA:** Episodio en el cual dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir alimentos y/o agua contaminados del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o los resultados de laboratorio implican a los alimentos o al agua como vehículo de la misma.
- **BROTE PROBABLE:** Episodio en el cual dos o más personas presentan cuadro clínico compatible con ETA, con antecedente común de consumo de alimentos o agua y asociación en tiempo y lugar, que se manifiesta de forma súbita, generalmente caracterizado por signos y síntomas como vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, cefalea, algunas veces reacciones alérgicas, deshidratación y en ocasiones compromiso del sistema nervioso central, e incluso puede causar la muerte.
- **BROTE CONFIRMADO POR LABORATORIO:** Brote probable en el que se identificó el agente etiológico a través del análisis por laboratorio y este se relaciona con el cuadro clínico y otros aspectos como período de incubación y tipo de alimento implicado, ya sea en muestras biológicas, alimentos, agua y superficies que entraron en contacto con los alimentos implicados.
- **BROTE CONFIRMADO POR NEXO EPIDEMIOLÓGICO:** Todo brote de ETA en el cual se ha confirmado un caso por laboratorio y hay asociación en tiempo y lugar.
- **FACTORES DE RIESGO / FACTORES PROTECTORES.** Aquellos atributos, variables o circunstancias inherentes o no a los individuos que están relacionados con los fenómenos de salud y que determinan en la población expuesta a ellos, una mayor o menor probabilidad de ocurrencia de un evento en salud.
- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** “Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina”.
- **INFECCIONES ALIMENTARIAS:** Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas
- **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS:** Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas, animales o producidas por microorganismos o sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.
- **VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.** Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.
- **UNIDAD PRIMARIA GENERADORA DE DATOS – UPGD.** Es la entidad pública o privada que capta la ocurrencia de eventos de interés en salud pública y genera información útil y necesaria para los fines del Sistema de Vigilancia en Salud Pública-SIVIGILA.





ENFERMEDADES MÁS COMUNES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- **VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO:** Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.
- **PROTOCOLO DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA.** Es la guía técnica y operativa que estandariza los criterios, procedimientos y actividades que permiten sistematizar las actividades de vigilancia de los eventos de interés en salud pública.

a) SALMONELLOSIS HUMANA

La Salmonella es la infección transmitida por alimentos más frecuentes en todo el mundo, causados por el serotipo Salmonella Enterica de la cual predominan 12 serovariedades prevalentes. Las infecciones por Salmonella Enterica pueden conducir patologías intestinales crónicas y artritis reactiva. La salmonelosis es la segunda causa más común de enfermedades transmitidas por alimentos. Las Salmonellas son resistentes a la congelación y a la deshidratación, pero no sobreviven en medios muy ácidos y su resistencia al calor es muy baja.

SÍNTOMAS:

La mayoría de las personas infectadas por Salmonella manifiestan diarrea, fiebre, dolores abdominales y vómito entre las 12 y 72 horas después de la infección. Por lo general, los síntomas duran entre 4 a 7 días y la mayoría de las personas se recuperan sin tratamiento. Sin embargo, en algunas personas la diarrea puede requerir hospitalización; en estos pacientes, la infección por Salmonella se puede extender desde el intestino al torrente sanguíneo y luego a otros lugares del cuerpo lo que puede provocar la muerte, a menos que el individuo reciba tratamiento con antibióticos en forma inmediata. Algunas personas tienen mayor riesgo de manifestar enfermedades severas, como las mujeres embarazadas, los niños, los adultos mayores y las personas con sistemas inmunitarios debilitados.

Fuentes: huevos crudos y mal cocidos, pollos y carnes mal cocidas, productos lácteos, mariscos, frutas y vegetales.

b) INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓICA

Staphylococcus aureus es el agente etiológico más asociado a las intoxicaciones de origen alimentario relacionado con la contaminación introducida por los manipuladores de alimentos y el incumplimiento de buenas prácticas de manufactura o la utilización de materia prima contaminada. Este microorganismo ubicuo, puede colonizar la nasofaringe, la piel y las mucosas de hombres y los animales. Suele contaminar alimentos y producir una intoxicación aguda debido a la presencia de una toxina emética muy resistente al calor. Su período de incubación es muy corto (menos de tres horas), los síntomas clínicos son: fiebre, náuseas, vómitos intensos, espasmos abdominales y diarrea, en algunos casos se observa moco y sangre en los vómitos o en las heces. Este microorganismo es fácilmente destruido por tratamientos térmicos con altas temperaturas y agentes químicos desinfectantes de amplio espectro. Por lo cual la presencia de esta bacteria o sus toxinas en alimentos procesados equipos o utensilios generalmente indica falta de limpieza y desinfección correcta o contaminación cruzada.

SÍNTOMAS:

Generalmente el período de latencia se encuentra entre 1 a 8 horas, promedio de 2 a 4 horas luego de ingerir la bacteria, y se manifiestan náuseas, vómito (incluso en arcadas), dolor abdominal, diarrea, astenia, adinamia. Las exoenterotoxinas A, B, C, D y E del *Staphylococcus aureus* son las toxinas más asociadas a las intoxicaciones por alimentos.

Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 4 de 17	

Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 5 de 17	

Fuentes: la leche cruda o mal pasteurizada, queso fresco, carnes procesadas, helados, verduras crudas, embutidos, patés, pescado crudo y ahumado. Se debe tener una cocción adecuada y buenas prácticas de higiene durante el procesamiento de estos alimentos.

✓ Sintomas:

Fiebre, dolor de cabeza, náuseas, vómito, aborto, meningitis, encefalitis y sepsis.

La listeriosis es una infección debida a la bacteria *Listeria monocytogenes* que, a diferencia de otros microorganismos, puede reproducirse a bajas temperaturas incluso en la nevera. Puede resistir el calor, las sales y los nitratos, mucho más que otros microorganismos. Pero al igual que el resto de las bacterias, la adecuada cocción interrumpe su reproducción. Es poco frecuente en humanos, pero extremadamente grave. Tiene poca morbilidad, pero muy alta mortalidad (30%) que en el caso de grupos sensibles se eleva aún más (hasta un 70%).

La contaminación tiene lugar durante el consumo de alimentos que contienen la bacteria responsable de la enfermedad. Son alimentos poco tratados, con mucha vida útil en refrigeración y sin necesidad de aplicarles ningún tratamiento. La susceptibilidad es mayor en los recién nacidos y mayores de 40 años inmunocomprometidos, personas con sobrecarga de hierro y gestantes. Otras vías de transmisión además de la alimentaria son madre-hijo (vertical), infección hospitalaria y por vía cutánea.

d) LISTERIOSIS

Fuentes: leche cruda, hígado de res, almejas crudas, agua contaminada, pollo insuficientemente cocido. La bacteria puede contaminar otros alimentos por contaminación cruzada. Se debe tener una cocción completa del alimento, utilizar agua potable, prevenir la contaminación cruzada, utilizar valores de tiempo y temperatura adecuados, no permitir animales de compañía en las áreas de manipulación de los alimentos.

✓ SINTOMAS:

Dolor abdominal, diarrea (frecuentemente con moco y sangre), dolor de cabeza, migrañas, fiebre, anorexia, náuseas, vómito.

El *Campylobacter* es considerado el agente causal más común en el mundo de gastroenteritis humana, la campylobacteriosis es una enfermedad infecciosa ocasionada por bacterias del género *Campylobacter*. La mayoría de las personas que enferman con campylobacteriosis contraen diarrea, calambres, dolor abdominal y fiebre dentro de 2 a 7 días después de la exposición al organismo, aunque algunas personas infectadas podrían no presentar ningún síntoma. La diarrea puede ser sanguinolenta y puede ir acompañada de náusea y de vómitos. La enfermedad dura típicamente una semana. En las personas con sistemas inmunológicos comprometidos, el *Campylobacter* se propaga ocasionalmente a la corriente sanguínea y ocasiona una grave infección que pone en peligro la vida. EL trastorno autoinmune denominado Síndrome de Guillain Barré, es una de las patologías de mayor importancia clínica debido a las infecciones bacterianas o virales agudas producidas por este microorganismo. La mayoría de los casos de campylobacteriosis están asociados con la manipulación de pollos crudos o la ingestión de carne de pollo cruda o no cocinada suficientemente. Un número muy pequeño de organismos *Campylobacter* (menos de 500) pueden ocasionar enfermedad en los seres humanos, incluso una gota de jugo de carne de pollo cruda puede infectar a una persona. Una forma de infectarse ocurre cuando se corta carne de pollo en una madera de cortar y luego se utiliza la madera de cortar sin lavarla, o el utensilio, para preparar legumbres u otro alimento crudo o ligeramente cocinado.

c) CAMPYLOBACTERIOSIS

Fuentes: Productos de carne de res o aves, panificados rellenos de crema, mezclas de alimentos, restos de comida y derivados lácteos.



e) SHIGUELLA

La Shiguelia es una bacteria aeróbica Gram negativa que no fermenta la lactosa. Se considera la primera causa de disentería en los países subdesarrollados. Existen 4 especies que causan enfermedad gastrointestinal: *S. dysenteriae* (serogrupo A), *S. flexneri* (sero grupo B), *S. boydii* (serogrupo C) y *S. sonnei* (serogrupo D). La *S. dysenteriae* produce una potente citotoxina (*toxina shiga*), causa una enfermedad más severa, prolongada y fatal. Al mismo tiempo la resistencia antimicrobiana es más frecuente con esta especie. sanguiinolenta o con mucosidades. Los niños pueden presentar convulsiones. Un pequeño inoculo de este agente gramnegativo es suficiente para causar la infección. Es fácilmente transmisible por contaminación fecal-oral. El periodo de incubación es de 24 a 48 horas, y la duración de la enfermedad de 4 a 7 días. Actualmente, muchos brotes han revelado infecciones por *Shigella multiresistente*, por lo que debe evaluarse el uso de antimicrobianos de acuerdo a los estudios de susceptibilidad.

✓ Síntomas: fiebre elevada, toxicidad, anorexia, náusea, vómitos, calambres abdominales y diarrea. Inicialmente la diarrea implica la aparición de deposiciones líquidas abundantes (afectación de intestino delgado), seguido de deposiciones mucho sanguiinolentas frecuentes de pequeño volumen, asociada a pujo y tenesmo (compromiso de intestino grueso).

Fuentes: Carnes crudas, procesados, ensaladas y lácteos.

f) BOTULISMO

El botulismo es una enfermedad causada por la toxina *Clostridium botulinum*, se produce al ingerir alimentos contaminados con la toxina. Los síntomas incluyen vista borrosa, caída de los párpados, dificultad para hablar, boca seca y debilidad muscular. El tratamiento puede incluir antitoxinas, terapia intensiva o cirugía de las heridas infectadas, el botulismo puede ser mortal y ser considerado como urgencia médica. Existe varios serotipos de la toxina entre ellos encontramos *exoneurotoxinas A, B, E y F* de *Clostridium botulinum*. Las esporas se encuentran mayormente en la tierra e intestinos de animales. La toxina puede destruirse por calentamiento a 80°C (176°F) durante por lo menos 10 minutos. La incidencia de la enfermedad es baja, pero es considerada de interés debido a la elevada tasa de mortalidad si no se diagnostica y trata apropiadamente.

✓ SÍNTOMAS:

Dificultad para tragar o hablar, Boca seca, Debilidad facial en ambos lados del rostro, Visión borrosa, Caída de los párpados, Problemas para respirar, Náuseas, vómitos y calambres abdominales, Parálisis.

Fuentes: Los alimentos que fueron mal procesados o crudos que tienen esporas y luego se conservan en condiciones de temperatura y pH que permiten la multiplicación y el desarrollo de la toxina. En general alimentos que no sean calentados antes del consumo. Ejemplos: palmito, maíz en conserva, pimienta, frijol verde, sopas, remolacha, espárragos, hongos, aceitunas, espinaca, atún, pollo, hígado de pollo y paté de hígado, carnes frías, jamón, salchichas, berenjena rellena, langosta, pescado salado y ahumado. Se debe evitar la germinación de las esporas, control del tratamiento térmico de alimentos enlatados y otros procesos como salado o secado, fermentación o acidificación; buenas prácticas de higiene. No consumir conservas en mal estado y evitar las conservas que no tengan procesos de elaboración controlados.

g) GASTROENTERITIS POR ESCHERICHIA COLI PATÓGENA - DIARREA POR ESCHERICHIA COLI ENTEROHEMORRÁGICA O VEROTOXIGÉNICA - DIARREA POR ESCHERICHIA COLI ENTEROINVASIVA - DIARREA POR ESCHERICHIA COLI ENTEROTOXIGÉNICA - SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO (SUH).

Este grupo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos son producidas por la bacteria *Escherichia coli* del cual existen varios serotipos entre los cuales encontramos lo de mayor importancia clínica: cepas enterotóxicas o invasoras, *E. Coli* 0157: H7; 026; 0111; 0115; 0113, cepas de *E. Coli* enteroinvasiva y cepas

Elaborado por:	CONSORCIO 82 – M SANTANDER
Revisado y aprobado por:	Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos
	Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 7 de 17	

j) Disenteria

Fuentes: agua sin tratamiento.

Fiebre alta, Dolor de cabeza, Dolor estomacal, Estreñimiento o diarrea

✓ Síntomas

La fiebre tifoidea, o fiebre entérica, es causada por la bacteria salmonela. La fiebre tifoidea es poco frecuente en lugares donde hay pocas personas portadoras de esta bacteria. También es poco frecuente en los lugares con agua tratada para matar gérmenes y donde existe un control de la eliminación de desechos humanos. Uno de los ejemplos de un lugar donde la fiebre tifoidea es poco frecuente es Estados Unidos. Los lugares con el mayor número de casos o con brotes frecuentes son África y Asia del Sur. Es una amenaza grave contra la salud, especialmente para los niños, en los lugares donde es más común. Los alimentos y el agua que contienen esta bacteria provocan fiebre tifoidea. El contacto cercano con una persona que tiene la bacteria salmonela también puede provocar fiebre tifoidea.

i) Fiebre tifoidea

Fuentes: agua sin tratamiento.

Colicos abdominales, membranas mucosas secas o resequedad en la boca, piel seca, sed excesiva, ojos vidriosos o hundidos, ausencia de lágrimas, Letargo, baja producción de orina, náuseas, Deshidratación rápida, Pulso rápido (frecuencia cardíaca), "Puntos blandos" (fontanelas) hundidos en los bebés, Somnolencia o cansancio inusuales, Vómitos, Diarrea acuosa que empieza súbitamente y tiene olor a "pescado"

✓ Síntomas

El cólera es causado por la bacteria *Vibrio cholerae*. Estas bacterias secretan una toxina que causa un aumento de la cantidad de agua que liberan las células que recubren los intestinos. Este aumento del agua produce diarrea intensa. Las personas desarrollan la infección por comer o beber agua o alimentos que contengan la bacteria del cólera. Viajar o vivir en áreas donde el cólera está presente aumenta el riesgo de contraerlo. El cólera ocurre en lugares con carencia de tratamiento del agua o de las aguas residuales, o hacinamiento, guerra e inanición.

h) Cólera

Fuentes: agua, hamburguesa, leche cruda, embutidos, yogurt, lechuga, ensaladas, quesos frescos y alimentos sin tratamiento térmico adecuado.

Dolor abdominal, diarrea acuosa seguida por diarrea sanguinolenta, náuseas, vómito, fiebre, escalofríos, cefalea, mialgias, síndrome urémico hemolítico, asenia, adinamia y deshidratación.

✓ SÍNTOMAS:

de E. Coli enterotoxigénica. La presencia de E. coli en un alimento indica generalmente una contaminación de origen fecal siendo un indicador clásico de la presencia de patógenos entericos en agua, moluscos, productos lácteos y otros alimentos. Este microorganismo emergente es causante de la mayoría de patologías transmitidas por alimentos contaminados en Colombia.



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	Página 8 de 17

m) Hepatitis A

Fuentes : Agua, alimentos o utensilios contaminados.

✓ Síntomas : Cefalea, Fiebre, Náuseas y vómitos, Fotofobia (sensibilidad excesiva a la luz), Rigidez de nuca.

La meningitis es una infección caracterizada por la inflamación de las meninges (leptomeninges) que en el 80 % de los casos es causada por virus, en el 15 al 20 % lo es por bacterias y en el resto de los casos se debe a intoxicaciones, hongos, medicamentos y otras enfermedades. Se trata de una afección poco frecuente, pero potencialmente letal que puede lesionar al cerebro y ocasionar inconsciencia y lesión de otros órganos. La meningitis progresa con mucha rapidez por lo que el diagnóstico temprano y el tratamiento precoz son importantes para prevenir secuelas graves y evitar la muerte.

i) Meningitis

Fuentes: a través de agua o alimentos contaminados

✓ Síntomas : Las personas con esta forma de polio tienen signos de polio abortiva y sus síntomas son más intensos. Otros síntomas pueden incluir: Dolor y rigidez muscular en la parte posterior del cuello, el tronco, los brazos y las piernas, Problemas urinarios y estreñimiento, Cambios en la reacción muscular (reflejos) a medida que la enfermedad progresa. Esta forma de polio se desarrolla en un pequeño porcentaje de las personas que se infectan con el poliovirus. Los síntomas incluyen los mismos de la polio abortiva y la no paralítica. Otros síntomas pueden incluir: Debilidad muscular, parálisis, pérdida del tejido muscular. Respiración débil, Problemas para tragar, Salivación, Ronquera, Estreñimiento y problemas urinarios graves.

La enfermedad la produce el poliovirus. Se llama infantil porque las personas que contraen la enfermedad son principalmente niños. Se transmite de persona a persona a través de secreciones respiratorias o por la ruta fecal oral. La mayoría de las infecciones de polio son asintomáticas. Solamente en el 1 % de casos, el virus entra al sistema nervioso central (SNC) vía la corriente sanguínea. Dentro del SNC, el poliovirus preferentemente infecta y destruye las neuronas motoras, lo cual causa debilidad muscular y parálisis flácida aguda.

k) Poliomieltis

Fuentes : Agua contaminada.

✓ Síntomas : Diarrea abundante, con heces con moco y sangre, Hemorragia rectal, Fiebre: se presenta bruscamente alcanzando los 40 °C, Dolor abdominal, Vómito Mialgia, Astenia, Cefalea

La disentería es el resultado de bacterias, o infecciones parasitarias. Los virus no suelen causar la enfermedad. Estos patógenos suelen llegar al intestino grueso tras entrar por vía oral, a través de la ingestión de alimentos o agua contaminados, el contacto oral con objetos o manos contaminados, etcétera. Cada patógeno específico tiene su propio mecanismo o patogénesis, pero en general, el resultado es el daño a los revestimientos intestinales, lo que lleva a la respuestas inmunes inflamatorias.



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 9 de 17	

Es un virus que infecta el tubo intestinal. Las personas pueden contagiarse del rotavirus más de una vez, pero la primera infección suele ser la peor. Esta infección provoca malestar estomacal y diarrea. Deben vigilarse atentamente los bebés y los niños muy pequeños que tengan infecciones por rotavirus, debido a

p) Rotavirus

Fuentes : agua contaminada, hortalizas y frutas crudas o mal lavadas.

✓ Síntomas :
Diarrea líquida a veces con olor desagradable que puede alternar con heces blandas y grasosas, Fatiga, Cólicos estomacales e hinchazón, Gases, Náuseas, Pérdida de peso

La infección por Giardiasis es una infección intestinal caracterizada por cólicos estomacales, hinchazón, náuseas y episodios de diarrea acuosa. La infección por Giardiasis es causada por un parásito microscópico que se encuentra en todo el mundo, en especial, en las zonas con higiene deficiente y con agua contaminada.

o) Giardiasis

Fuentes : frutas o vegetales crudos, agua contaminada

✓ Síntomas: diarrea acuosa, dolor abdominal, fiebre, hiporexia, cuadro crónico, deshidratación, colecistitis, malabsorción intestinal.

Se trata de un proceso infeccioso ocasionado por un parásito llamado *cyclospora cayentensis*, el cual ataca al intestino delgado, provocando diversos síntomas gastrointestinales. Su mecanismo de infección suele darse por la ingesta de alimentos o agua contaminados. La infección por *cyclospora* puede presentarse a cualquier edad, principalmente si vives o viajas a lugares calurosos caracterizados por una higiene deficiente. El *cyclospora* también puede contagiarse al tocar objetos o superficies que lo contengan o mediante el contacto con personas o animales infectados.

n) Cyclospora

Fuentes : Comer alimentos manipulados por alguien que tiene el virus y que no se lavó bien las manos después de ir al baño, Beber agua contaminada, Alimentos lavados en agua contaminada, comer mariscos crudos provenientes de aguas residuales contaminadas, Estar en contacto cercano con una persona que tiene el virus, incluso si no tiene síntomas.

Cansancio y debilidad inusuales, Náuseas, vómitos y diarrea repentinos, Dolor o molestias abdominales, especialmente en la parte superior derecha debajo de las costillas inferiores, que está por encima del hígado, Heces de color arcilla o gris, Pérdida del apetito, Fiebre baja, Orina oscura, Dolor articular, Color amarillento en la piel y en la parte blanca de los ojos (ictericia), Pícazo intenso

✓ Síntomas :

La hepatitis es una inflamación del hígado. Dicha inflamación es una hinchazón que ocurre cuando los tejidos del cuerpo se lesionan o se infectan. Esto puede afectar el buen funcionamiento de su hígado y hay varios tipos. Ahora, la hepatitis A es un tipo de hepatitis viral. Provoca una infección aguda, o de corta duración. En general, esto significa que las personas mejoran sin tratamiento después de algunas semanas. Es particularmente común entre los niños y los adultos jóvenes.



Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	Página 10 de 17

Cada uno de los actores relacionados a continuación, cumple un papel fundamental en el proceso de identificación de un posible caso ETA, que se pueda presentar en la Institución Educativa, como cumplimiento de lo establecido en el "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimiento educativos", descrito en los anexos de calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021.

ACTORES QUE INTERVIENEN ANTE UN POSIBLE EVENTO ETA

Por identificación del agente etiológico en el laboratorio: en muestras provenientes del paciente (heces o emesis (vómito)), por la presencia de toxinas en el alimento, por la producción de ellas por el agente etiológico aislado o por la identificación de los agentes químicos causantes de la intoxicación.

Es un caso probable en el que se comprueba la ingesta de alimentos o agua contaminada por cualquiera de los siguientes aspectos: u Por asociación epidemiológica: presencia simultánea de signos y síntomas de intoxicación o infección alimentaria en varias personas que consumieron los mismos alimentos en un lugar y tiempo determinado.

Caso confirmado

Todo individuo(s) que presenta(n) un cuadro clínico compatible con una ETA (infección o intoxicación alimentaria).

Caso probable

Episodio en el cual dos o más personas presentan un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo de la misma.

Brote de ETA

Episodio en el cual una persona presenta un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o el agua como vehículo de la misma. Los casos individuales no se notifican al sistema alerta acción. Sin embargo, al identificarlos es muy importante que el personal de salud indague sobre la presencia de síntomas similares en otras personas cercanas a dicho caso, en el momento anterior a la presencia de síntomas. Todo caso individual puede llevar a la identificación de un brote de ETA.

Caso individual:

Las enfermedades transmitidas por alimentos se pueden presentar en forma individual o colectiva (brote de ETA).

DEFINICIONES DE CASOS

Factores que contribuyen al riesgo: Inadecuada cocción de alimentos, personal manipulador de alimentos sin temperaturas de conservación adecuadas, almacenamiento de alimentos en grandes contenedores, preparación anticipada de alimentos antes de consumo, recalentamiento de alimentos, uso de leche cruda para elaboración de quesos.

Fuentes : agua o alimentos contaminados.

✓ Síntomas : náuseas, vómitos, fiebre, deshidratación, diarrea acuosa y aguda, cólicos estomacales.

que pueden deshidratarse con mucha rapidez. La deshidratación se produce cuando el cuerpo pierde agua más rápidamente de lo que tarda en reemplazarla.



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82 – M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 11 de 17

1. Brindar información veraz y oportuna a los actores que lo requieran.
2. Verificar si se cuenta con existencia de alimentos que fueron suministrados a los niños, niñas y adolescentes y custodiarlos hasta que la autoridad sanitaria indique su disposición final.

✓ Operador

1. Atender el llamado de la Institución Educativa
2. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información de evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes.
3. Colaborar con las autoridades de salud en el desplazamiento de los menores a la institución de salud (si el caso lo amerita).
4. Tener disponible la documentación del niño, niña o adolescente, en el momento que la autoridad lo requiera.
5. Atender las indicaciones e instrucciones dadas por las autoridades de salud.
6. Seguir los protocolos de cuidados establecidos para los niños, niñas o adolescentes afectados.
7. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales

✓ Padres de familia

1. Informar al coordinador/docente si presenta uno o más síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros.
2. Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la institución o en la Entidad de Salud.
3. Facilitar la atención de los primeros auxilios.
4. No auto medicarse

✓ Estudiantes

1. Verificar si los niños, niñas, adolescentes y jóvenes presentan uno o varios de los siguientes síntomas: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. Identifique causas de ausentismo masivo (2 o más niños) relacionadas con los síntomas descritos.
2. Registrar los niños, niñas o adolescentes que presenten los síntomas descritos en el numeral anterior, con los datos: nombre, número de identificación, edad, grado, alimentos consumidos en el establecimiento educativo, hora de consumo, síntomas.
3. Notificar de inmediato, en un tiempo no superior a 24 horas a:
 - Secretaría de Educación, en el caso del PAE y adicionalmente, a la entidad encargada del manejo del Programa, si es diferente a la Secretaría de Educación.
 - Secretaría de Salud del territorio.
 - Padres de familia para que se desplacen al colegio y lleven al niño a su respectiva IPS.
4. Unicamente, en caso de urgencia vital, trasladar inmediatamente a los involucrados.
5. Asignar un responsable que esté pendiente de afectaciones de salud en los demás niños.
6. Mantener los alimentos implicados refrigerados para su análisis; en caso de no contar con refrigerador mantenerlos protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro.
7. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información de evento presentado (estudio de campo) realizado por las autoridades competentes.
8. Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud, el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para el análisis de laboratorio).
9. Acatar las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias.
10. Mantener actualizados los datos de contacto de los niños y docentes.
11. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.

✓ Rector o funcionario del Establecimiento educativo delegado



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82 – M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 12 de 17

1. Aplicar el protocolo de vigilancia en salud pública para la investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua.
2. Brindar las indicaciones correspondientes a los diferentes actores para el manejo del evento de ETA. 3. Socializar el análisis (consolidado) del estado sanitario y comportamiento epidemiológico de las ETA en poblaciones vulnerables como Programa de Alimentación Escolar (PAE), entre otros, en el concejo de política social o en diferentes comités de seguimiento institucional. 4. Participar en las mesas de trabajo para la planeación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los territorios, y las acciones que se deban realizar desde el sector salud de la entidad territorial para su funcionalidad.
5. Enviar informe final de la investigación del Brote a la Secretaría de Educación y/o entidad encargada del PAE en el territorio. Derivado de ello se generarán las alertas tempranas y acciones de mejora tendientes a garantizar un buen seguimiento y monitoreo para el control de la operación

✓ Secretaría de Salud

1. Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes.
2. Cuando la situación esté controlada, la Secretaría de Educación debe diligenciar el formato de notificación de ETA del modelo de monitoreo y control y enviarlo al correo del enlace correspondiente de la UAPA.
3. Una vez identificada la causa del brote, gestionar un plan de acción con los actores correspondientes para superar la causa en forma definitiva

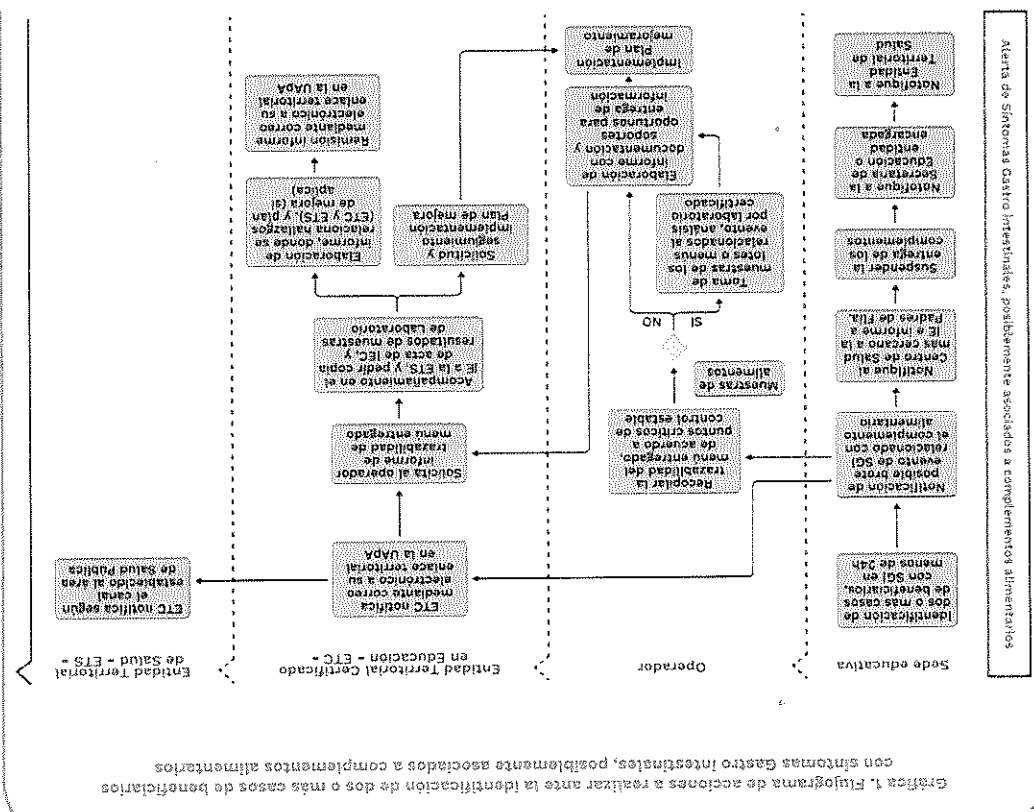
✓ Secretaría de Educación

3. Brindar la contramuestra de los alimentos para ser analizada por la Secretaría de Salud.
4. Facilitar la realización de la investigación de campo por parte de la entidad territorial de salud (aplicación de encuesta a consumidores, toma de muestras).
5. Aportar la información de la trazabilidad correspondiente a los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el brote.
6. Acatar en forma inmediata las indicaciones de la autoridad sanitaria y establecer el plan de acción para la mejora definitiva de las causas del brote cuando hayan sido plenamente identificadas.



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 13 de 17	

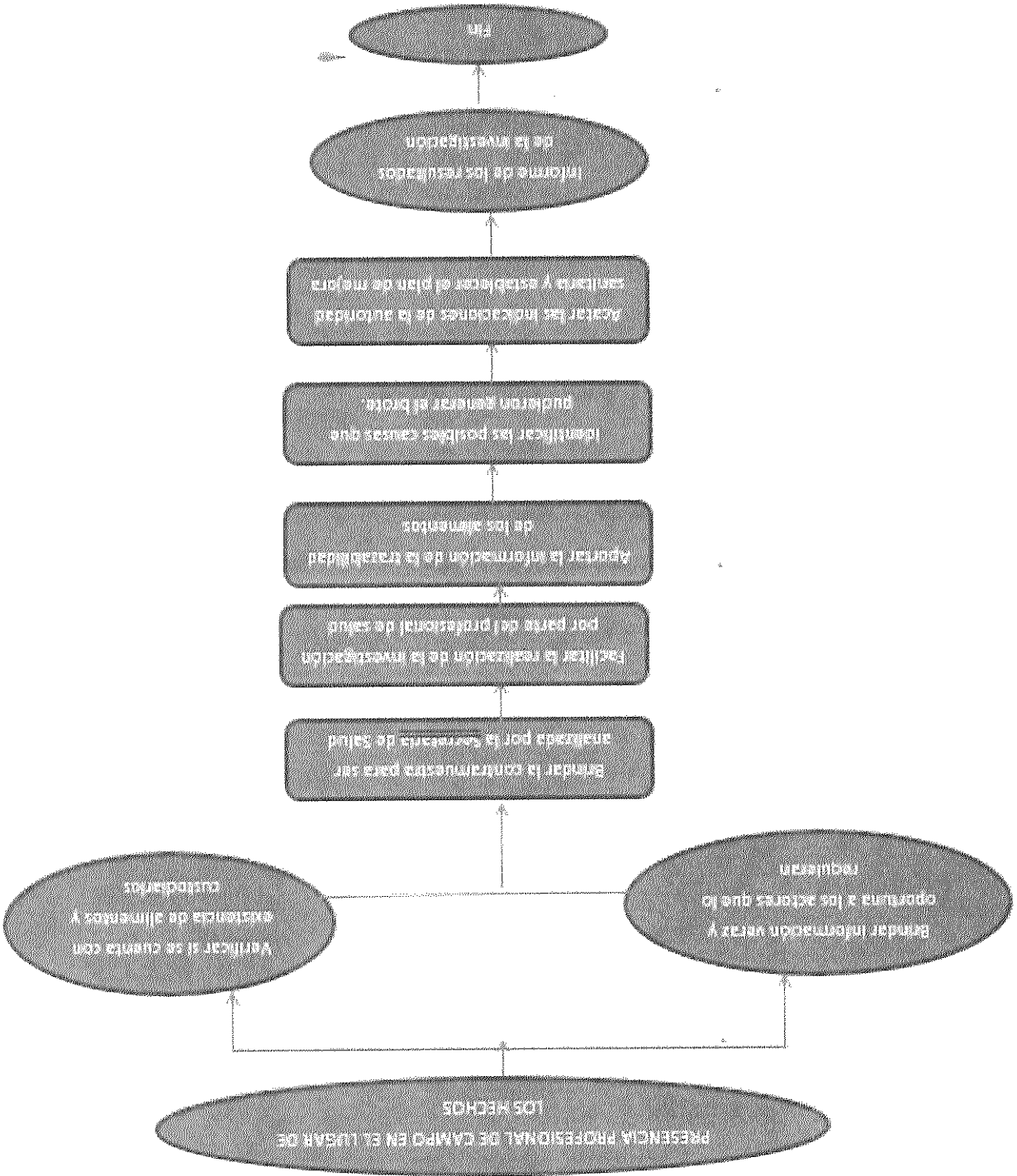
https://mcp.bolsamerchantil.com.co/ArchivosPublicados/PDF/Publicid=86755_Anexo%20tecnico%20Calidad.pdf



ALIMENTOS-ETA RUTA DE NOTIFICACIÓN POSIBLE BROTE DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR



38240



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	Página 14 de 17

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	
Página 15 de 17	

Las ETA son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo, es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene,

COMO PUEDO PREVENIR LAS ETA

- Contar con el conocimiento del agente causal y la magnitud del daño producido.
- Identificar la fuente del contaminante. Alimento o ingrediente que portó el agente contaminante.
- Analizar los métodos de procesamiento, envasado y preparación a los que el o los alimentos fueron sometidos.
- Identificar las formas y lugares donde se distribuyeron los alimentos implicados.
- Contar con alternativas de lugar y fuentes de alimentos a suministrar a los beneficiarios
- Identificar los beneficiarios en riesgo.
- Tomar las muestras de alimentos implicados en el posible brote de ETA, por un laboratorio certificado para el análisis de estos. Las muestras de alimentos deben mantenerse en congelación hasta que se realice la toma de muestras por el laboratorio.
- Verificar de la existencia de alimentos en común que fueron suministrados a los beneficiarios al igual que las contramuestras de los alimentos suministrados.
- Brindar la información requerida a Secretaría de Educación, intervención, entidad de salud de una forma veraz y oportuna.
- Realizar la investigación preliminar sobre el posible brote, de acuerdo con lo establecido en el protocolo de notificación de brote
- Realizar seguimiento de la evolución de los beneficiarios de derecho afectados.
- Identificar los factores de riesgo y puntos críticos de control.
- Realizar un informe detallado sobre los hechos sucedidos y enviar al equipo técnico de la Secretaría de Educación Departamental e interventoría.

ACCIONES A VERIFICAR POR EL OPERADOR

- Identificar el número de Beneficiarios afectados que presentan sintomatología asociada a enfermedades transmitidas por alimentos: Vómito, dolor abdominal, diarrea, cefalea, entre otros.
- Registre el número de Beneficiarios detectados (nombre, identificación, sede educativa en la que se presente)
- Identificar las raciones entregadas según los tiempos de alimentación en cumplimiento a lo establecido en los ciclos de menú.
- Verificar que las contramuestras de alimentos suministrados se encuentren almacenadas de acuerdo a lo establecido
- Identificar y custodiar las contramuestras las cuales deberán ser entregadas a la Entidad territorial de salud o quien ejerza sus funciones para la correspondiente investigación de campo.
- Realizar la trazabilidad e identificación de posibles causas que genera el brote
- Realice seguimiento a los beneficiarios de la sede educativa que consumieron los alimentos y no presentaron síntomas.

INVESTIGACIÓN PRELIMINAR



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 – M SANTANDER	Página 16 de 17

A continuación, se describen las principales normas que aplican a la inocuidad de la cadena alimentaria.

COMO REGULA EL PAIS LAS ACCIONES PARA PREVENIR LAS ETAS

- ✓ Refrigeración inadecuada, alimentos expuestos al ambiente, en tiempos mayores a 2 horas.
- ✓ Intervalo de varias horas entre preparación y consumo.
- ✓ Cocción insuficiente, es decir servir alimentos semi-cruídos.
- ✓ Conservación de alimentos calientes por debajo de 60°C.
- ✓ Manipulación de alimentos por personas enfermas.
- ✓ Uso de alimentos contaminados.
- ✓ Contaminación cruzada (alimento crudo – alimento cocido).
- ✓ Falta de limpieza de equipos y utensilios

La Organización Mundial de la Salud (OMS), ha señalado que las principales causas de enfermedades de transmisión por alimentos son:

- ✓ Higiene personal
 - ✓ Higiene de los alimentos
 - ✓ Higiene del entorno y comedores escolares
- Los buenos hábitos de higiene permiten prevenir las ETAS a través de 3 aspectos muy importantes:

Cómo prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

- ✓ Mantener los hábitos higiénicos durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos.
- ✓ Disponer de áreas de preparación de alimentos de fácil limpieza.
- ✓ Garantizar las temperaturas de cocción y las condiciones de almacenamiento de alimentos.
- ✓ Dar cumplimiento al plan de saneamiento básico en las instituciones educativas y en los comedores escolares.

Para esto debemos:

dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.



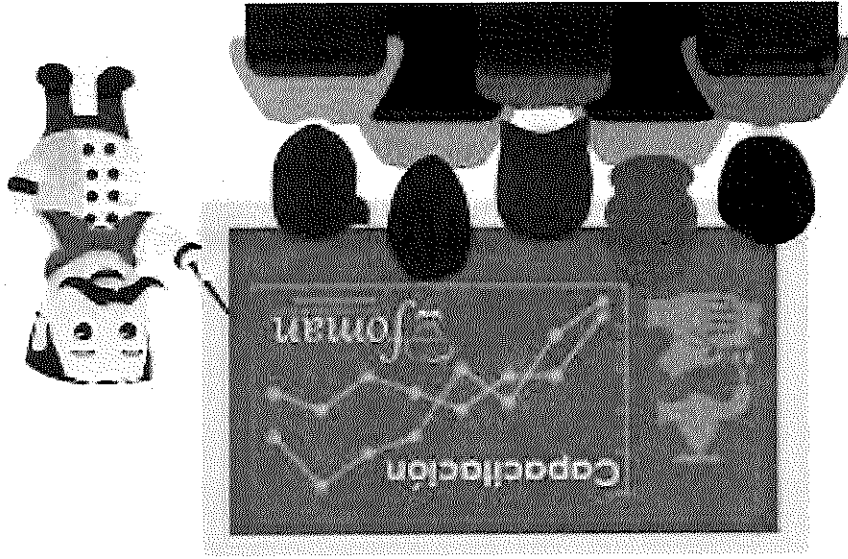
Referentes internacionales	
Reglamento Sanitario Internacional (RSI)	Cuya finalidad es prevenir la propagación internacional de enfermedades, controlar y dar respuesta en salud pública. Obliga a los países a reforzar la vigilancia y respuesta en salud para detectar riesgos en salud.
Objetivos de desarrollo sostenible (ODS).	Objetivo 3: Garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos y todas en todas las edades. Objetivo 6: Garantizar la disponibilidad y la gestión sostenible del agua y el saneamiento para todos.
Normas Nacionales	
Ley 9 de 1979	Por la cual se dictan Medidas Sanitarias
Ley 715 de 2001	Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros.
Ley 1122 de 2007	Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones.
Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
Resolución 1841 de 2013	Por la cual se adopta el Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021
Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021	El cual establece acciones en 8.4.3.3. Inocuidad y calidad de los alimentos y 8.6. Dimensión Vida saludable libre de enfermedades transmisibles.
Resolución 2674 de 2013	La cual establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 1229 de 2013	Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.
Ley Estatutaria 1751 de 2015	Por medio de la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones.
Decreto 780 de 2016	Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social
Resolución 3280 de 2018	Por la cual se adoptan los lineamientos técnicos y operativos de la Ruta Integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud y la Ruta Integral de Atención en Salud para la Población Materno Perinatal y se establecen las directrices para su operación.
Circular 6 de 2020	Directrices para el fortalecimiento de las medidas de prevención y atención integral de la Hepatitis A y de las acciones de vigilancia y control para este evento

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ET/abece-eta-final.pdf>

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	CONSORCIO 82 – M SANTANDER
		Página 17 de 17



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M	Página 1 de 8



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL AUXILIARES DE BODEGA



38245

1. INTRODUCCIÓN

Toda persona que manipule alimentos debe estar capacitada de la mejor manera para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Los encargados de llevar a cabo este programa de capacitación son los Profesionales del Operador. La finalidad de esta capacitación es buscar un mejoramiento continuo en la calidad de los alimentos y en la forma de manipulación de estos, concientizando al operario sobre la correcta manipulación, higiene, seguridad y estandarización para garantizar el buen desarrollo del programa.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Reforzar y actualizar los criterios y conceptos del personal de bodega y transporte que hacen parte del programa alimentación escolar PAE del Departamento de Santander, para una correcta manipulación y vigilancia de los procesos.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar inducción a todo el personal sobre las normas básicas de higiene e implementar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes y cuidado de instalaciones.
- Educar sobre limpieza y desinfección de manos y utensilios a todos los auxiliares de bodega.
- Dar a conocer la importancia del control de plagas, el correcto manejo de los residuos sólidos y líquidos y el cuidado del agua en cada lugar de trabajo.
- Mejorar el proceso de estandarización.
- Evaluar, a través de diferentes actividades, los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

3. ALCANCE

Capacitar de manera continua al personal de bodega y transportadores mediante charlas educativas sobre los diferentes programas y operaciones que hacen parte del programa de alimentación escolar.

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M	Página 2 de 8

Elaborado por: Andrea Durán – Ingéniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M	Página 3 de 8

Todo personal que ingrese nuevo recibirá capacitación en todos los temas incluidos en el currículum con una intensidad de 10 horas. Esta capacitación será hecha por profesionales ingenieros de alimentos, nutricionistas dietistas o un profesional acreditado del Operador, a cada uno de los auxiliares de bodega y transportadores.

Cada curso o evento de capacitación o inducción debe contar con una planeación curricular, es decir, con un documento en el cual se establezca con claridad todo lo relacionado con la realización del evento. La planeación curricular de cada evento de capacitación la desarrollaremos en un formato establecido para tal fin y de acuerdo con nuestro programa de capacitación de la siguiente forma, aclarando que los temas de estas capacitaciones serán expuestos al personal de manera general en la primera capacitación, con el fin de garantizar un dominio de todos los temas desde el inicio de la operación.

PLANEACIÓN CURRICULAR

Se efectuarán supervisiones y comprobaciones de rutina para asegurar que los procedimientos necesarios se aplican con eficacia. Los encargados de los procesos tendrán los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene, para evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

5. INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN

Nota: Todos los temas serán abordados de manera general en la primera capacitación a fin de conseguir la inducción en cada uno y su posterior refuerzo en las capacitaciones siguientes.

1. Inducción al Programa de alimentación Escolar e implementación del plan de saneamiento.
2. Manipulación de alimentos.
3. Higiene y buenas prácticas de manufactura.
4. Estandarización.
5. Técnicas de almacenamiento.
6. Seguridad industrial.

Programa de inducción para auxiliares de bodega y transportadores, el cual consistirá en:

4. CONTENIDO MÍNIMO

38246



Elaborado por: Andrea Durán – Ingéniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M	Página 4 de 8

CAPACITACION 2 MANIPULACION DE ALIMENTOS
Justificación: Impartir conocimientos sobre la adecuada manipulación de los alimentos para garantizar alimentos inocuos.
Objetivos: Capacitar al personal sobre la importancia de aplicar buenas prácticas de manipulación para la obtención de alimentos seguros que se centralizan en la higiene y la forma correcta de desarrollar las actividades diarias.
Dirigido a: Auxiliares de bodega y transportadores
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.
Contenido: a. Estado de salud del personal b. Higiene de los alimentos c. Manejo de temperaturas d. Verificación de la calidad de los alimentos
Recursos didácticos: Carteleros, folletos
Capacitadores: Profesionales Operador
Tiempo de duración: 1 hora
Evaluación y seguimiento: panel de preguntas al final de cada charla

CAPACITACION 1 INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR E IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO
Justificación: Implementar el Plan de saneamiento en las diferentes bodegas y dar a conocer los lineamientos generales del PAE
Objetivos: Impartir conocimiento sobre la implementación del Plan de saneamiento en las bodegas con el fin de ofrecer alimentos de calidad a los beneficiarios. Dar a conocer las generalidades del PAE a las manipuladoras y operarios del Programa.
Dirigido a: Auxiliares de bodega y transportadores
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.
Contenido: a. Plan de saneamiento implementado para el Programa de alimentación Escolar b. Implementación de formatos c. Lineamientos del PAE d. Ciclos de minutos e. Diligenciamiento de formatos
Recursos didácticos: Carteleros, folletos y proyectos.
Capacitadores: Profesionales Operador
Tiempo de duración: 2 horas
Evaluación y seguimiento: panel de preguntas al final de cada charla

30247



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M	
Página 5 de 8	

CAPACITACIÓN 4 CICLOS DE MINUTAS Y ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES, MANEJO DE EQUIPOS DE MEDICIÓN (BALANZAS, BASCULAS) Y CANTIDADES-PESOS EN ALIMENTOS, MANEJO DE REMISIONES PARA EL EMPAQUE Y EMBALAJE DE LOS ALIMENTOS.	
Justificación: Impartir conocimientos sobre la minuta patrón, los ciclos de menús y las porciones de servicio.	
Objetivos: Asegurar que el personal manipulador de alimentos realice la estandarización de porciones, realizando con utensilios del servicio o medidas caseras. Fortalecer las competencias del personal en el uso y manejo de equipos de medición (balanzas y básculas), así como en el control de cantidades, pesos, remisiones y documentación asociada al empaque y embalaje de alimentos, garantizando la precisión, calidad y cumplimiento de los estándares establecidos en los procesos	
Dirigido a: Auxiliares de bodega	
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	
Contenido: a. Minuta patrón b. Ciclos de menús c. Estandarización de porciones d. Manejo de inventarios e. Manejo de equipos de medición f. Manejo de remisiones	
Recursos didácticos: Cartelera, folletos y proyectos.	
Capacitadores: Profesionales del Operador	
Tiempo de duración: 2 hora	
Evaluación y seguimiento: panel de preguntas al final de cada charla	

CAPACITACIÓN 3 HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	
Justificación: Impartir conocimientos sobre la adecuada limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies con el fin de suministrar alimentos en óptimas condiciones.	
Objetivos: Capacitar al personal manipulador de alimentos sobre la importancia de la higiene de todas las superficies, equipos y utensilios en un servicio de alimentación.	
Dirigido a: Auxiliares de bodega y transportadores	
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	
Contenido: a. Limpieza y desinfección de equipos y utensilios b. Limpieza y desinfección de superficies e instalaciones c. Lavado correcto de manos d. Limpieza y desinfección de vehículos	
Recursos didácticos: Cartelera, folletos y proyectos.	
Capacitadores: Profesionales Operador	
Tiempo de duración: 1 hora	
Evaluación y seguimiento: panel de preguntas al final de cada charla	



Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M	Página 6 de 8

CAPACITACIÓN 6 SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	
Justificación: La salud ocupacional y seguridad industrial permite el análisis y la intervención de situaciones que pueden acarrear incidentes de trabajo y enfermedades profesionales como resultado de las condiciones del ambiente de trabajo, desde una perspectiva de producción, permitiendo la intervención efectiva para mejorar la calidad de vida de los trabajadores y los procesos productivos.	
Objetivos: ✓ Generar conciencia en los empleados acerca de la necesidad de crear y mantener un ambiente seguro e higiénico en el entorno laboral. ✓ Ofrecer a los participantes el conocimiento de herramientas y técnicas de protección personal y física para el desarrollo de las actividades diarias. ✓ Motivar al personal a la importancia de la prevención de riesgos en el trabajo y el manejo efectivo de los mismos en caso de presentarse.	
Dirigido a: Auxiliares de bodega	
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	
Contenido: a. Fundamentos y principios de la seguridad industrial y salud ocupacional b. Tipos de riesgos a los que están expuestos los trabajadores, identificación de peligros de acuerdo con la actividad desarrollada y el lugar de trabajo. c. Procedimiento general de actuación ante una emergencia. d. Enfermedades profesionales relacionadas con la actividad productiva.	

CAPACITACIÓN 5 TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	
Justificación: Las buenas prácticas de almacenamiento garantizan una ampliación en la vida útil de los alimentos, minimizando el deterioro causado por temperaturas inadecuadas y daños mecánicos, ayudando en la inocuidad de los alimentos	
Objetivos: ✓ Determinar las prácticas adecuadas de almacenamiento en frío y en seco. ✓ Establecer los daños causados a la materia prima por causa de inadecuado almacenamiento. ✓ Propender por la aplicación de directrices claras al momento de realizar labores de alistamiento, conservación y almacenamiento de materia prima.	
Dirigido a: Auxiliares de bodega y transportadores	
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	
Contenido: a. Almacenamiento en frío (frutas, verduras, cárnicos y derivados lácteos) b. Almacenamiento en seco (granos y cereales, leguminosas, grasas y aceites) c. Rotulación de productos d. Primero Entra Primero Sale e. Verificación de lotes y fechas de vencimiento	
Recursos didácticos: Carteleras, folletos y proyectos.	
Capacitadores: Profesionales Operador	
Tiempo de duración: 2 horas	
Evaluación y seguimiento: panel de preguntas al final de cada charla	



38249

Elaborado por:	Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos
Revisado y aprobado por:	Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
Página 7 de 8	

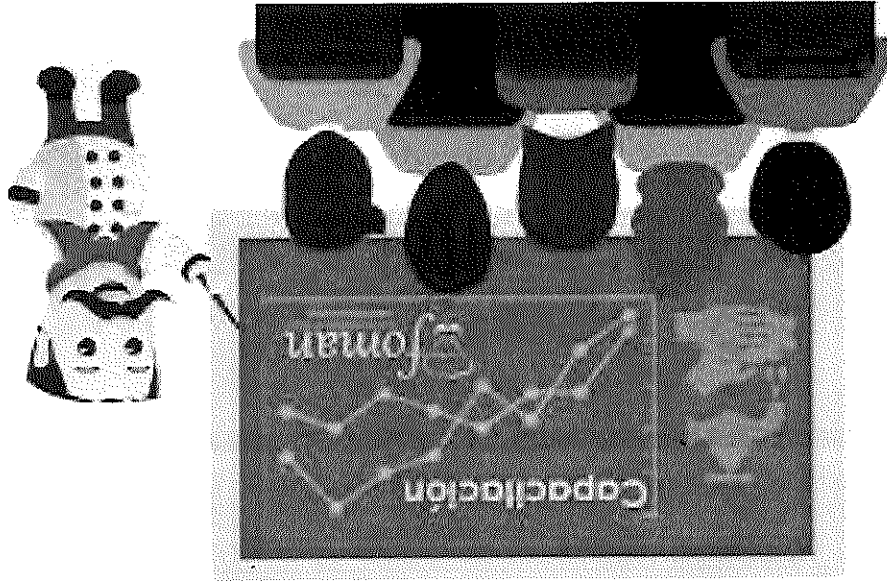
									
ACTIVIDAD (TMA)	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
INDUCCIÓN DEL PERSONAL Y PLAN DE SANAMIENTO	X			X			X		
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	X	X		X				X	
HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	X	X		X				X	
CICLOS DE MINUTAS Y ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES, MANEJO DE EQUIPOS DE MEDICIÓN (BALANZAS, BASCULAS) Y CANTIDADES PESOS EN ALIMENTOS, MANEJO DE REMISIONES PARA EL EMPAQUE Y EMBALE DE LOS ALIMENTOS.	X		X			X			X
TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	X		X				X		X
SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	X			X					

CRONOGRAMA CAPACITACIÓN AUXILIARES DE BODEGA

e. Ergonomía en los puestos de trabajo y manipulación de cargas.
f. Uso de elementos de protección personal.
g. Prevención de accidentes de trabajo.
Recursos didácticos: Cartelera, folletos y proyectos.
Capacitadores: Profesionales Operador
Tiempo de duración: 1 hora
Evaluación y seguimiento: panel de preguntas al final de cada charla



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82 M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 1 de 16



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

89252



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82 M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 2 de 16

El plan de capacitación será implementado a la totalidad del personal manipulator de alimentos y formará parte del proceso de inducción para todo el personal nuevo que se vincule a la operación del programa de alimentación escolar. Dando así cumplimiento a las obligaciones técnicas 3 que cita " Capacitar a la totalidad del personal manipulator de alimentos de manera presencial, un 60% y virtual un 40% en lo relacionado con la estandarización de preparaciones, control de desperdicios de alimentos, presentación de porciones, manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, planes de saneamiento, manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural y demás temas que se requieran, de conformidad con lo establecido en el plan de trabajo aprobado en la fase de alistamiento. Durante el primer mes, se deberán allegar los soportes de la capacitación inicial, incluyendo la

3. ALCANCE

- Realizar inducción a todo el personal sobre las normas básicas de higiene e implementar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes y cuidado de instalaciones.
- Educar sobre limpieza y desinfección de manos y utensilios a todos los manipuladores de alimentos.
- Dar a conocer la importancia del control de plagas, el correcto manejo de los residuos sólidos y el cuidado del agua en cada lugar de trabajo.
- Mejorar el proceso de porcionado de los alimentos para el servicio de las raciones.
- Evaluar, a través de diferentes actividades, los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Reforzar y actualizar los criterios y conceptos del personal manipulator de alimentos que hacen parte del programa de alimentación escolar PAE del Departamento de Santander, para una correcta manipulación y vigilancia de los procesos.

2.1. OBJETIVO GENERAL

2. OBJETIVOS

Los manipuladores de alimentos deben estar capacitados de la mejor manera para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Los encargados de llevar a cabo este programa de capacitación son los Profesionales y los Supervisores Municipales. La finalidad de esta capacitación es buscar un mejoramiento continuo en la calidad de los alimentos y en la forma de manipulación de estos, concientizando al operario sobre la correcta manipulación, higiene, seguridad y estandarización para garantizar el buen desarrollo del programa.

1. INTRODUCCIÓN

3823



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M SANTANDER	Página 3 de 16

Nota: Todos los temas serán abordados de manera general en la primera capacitación a fin de conseguir la inducción en cada uno y su posterior refuerzo en las capacitaciones siguientes.

1. Inducción al Programa de alimentación Escolar e implementación del plan de saneamiento.
2. Control de desperdicios, protocolo de la disposición final de los residuos.
3. Higiene, medidas de protección y buenas prácticas de manufactura.
4. Estandarización y gramajes, presentación de porciones y técnicas culinarias (manejo de texturas, sabores, colores, aromas, uso de especias y sazónadores naturales); Buen uso de aceites y grasas.
5. Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, guías de preparación de los ciclos suministrados por parte de la entidad.
6. Lectura de rotulado, etiquetado nutricional y criterios de calidad en la recepción de alimentos.
7. Protocolo de posible ETA y tomas de contramuestras.
8. Manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural, seguridad y salud en el trabajo

Programa de inducción de nuevos manipuladores, el cual consistirá en:

4. CONTENIDO MÍNIMO

ficha de capacitación, el listado de asistencia y el registro fotográfico a color con deberá allegar los soportes correspondientes a la capacitación realizada en el informe mensual correspondiente", obligación técnica 29 que cita "Presentar un plan de capacitación el cual deberá ser implementado a todo el personal manipulador de manera presencial, durante el contrato en el marco de la Educación Alimentaria y Nutricional, teniendo en cuenta los temas de: I. Lectura de rotulado y etiquetado nutricional. II. Buen uso de aceites y grasas. III. Criterios de calidad en la recepción de alimentos. IV. Técnicas culinarias, manejo de textura, sabores, colores, aromas. V. Uso de especias y sazónadores naturales. VI. Gramajes de acuerdo a niveles de escolaridad. VII. Guías de preparación de los ciclos suministrados por parte de la entidad. VIII. Protocolo de la disposición final de los residuos. IX. Demás temas que se requieran. Se deberá adjuntar ficha de capacitación, listado de asistencia, el registro fotográfico a color con georreferenciación, la evaluación y la retroalimentación. Los temas relacionados con el componente nutricional deberán ser dictados por un profesional en nutrición y dietética y los demás temas deberán ser dictados por un ingeniero de alimentos." Y la obligación administrativa 3 la cual cita "Capacitar al personal manipulador de alimentos en temas relacionados con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), garantizando que dicha formación sea impartida por el personal competente, durante los primeros tres (3) meses de ejecución del contrato. La capacitación deberá estar debidamente soportada mediante ficha técnica del contenido temático, listado de asistencia, registro fotográfico a color."

Elaborado por: Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M SANTANDER	Página 4 de 16

CAPACITACIÓN 1
INDUCCIÓN AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR E IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO
Justificación: Implementar el Plan de saneamiento en las diferentes sedes educativas e y dar a conocer los lineamientos generales del PAE
Objetivos: Impartir conocimiento sobre la implementación del Plan de saneamiento en las sedes educativas con el fin de ofrecer alimentos de calidad a los beneficiarios. Dar a conocer las generalidades del PAE a los manipuladores y operarios del Programa.
Dirigido a: Manipuladores de alimentos
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.
Contenido: a. Plan de saneamiento implementado para el Programa de alimentación Escolar b. Implementación de formatos c. Lineamientos del PAE d. Ciclos de minutas y estandarización de porciones e. Diligenciamiento de formatos
Recursos didácticos: Carteleros, folleto, computadores.
Capacitadores: Ingenieros de alimentos - afines
Tiempo de duración: 2 horas
Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla

Cada curso o evento de capacitación o inducción debe contar con una planeación curricular, es decir, con un documento en el cual se establezca con claridad todo lo relacionado con la realización del evento. La planeación curricular de cada evento de capacitación la desarrollaremos en un formato establecido para tal fin y de acuerdo a nuestro programa de capacitación de la siguiente forma, aclarando que los temas de estas capacitaciones serán expuestos al personal de manera general en la primera capacitación, con el fin de garantizar un dominio de todos los temas desde el inicio de la operación.

Todo personal que ingrese nuevo recibirá capacitación en todos los temas incluidos en el currículum con una intensidad de 10 horas. Esta capacitación será hecha por profesionales ingenieros de alimentos, nutricionistas dietistas o un profesional acreditado del Operador, a cada manipulador de alimentos.

PLANEACIÓN CURRICULAR

Se efectuarán supervisiones y comprobaciones de rutina para asegurar que los procedimientos se aplican con eficacia. Los encargados de los procesos tendrán los conocimientos necesarios sobre los principios y prácticas de higiene, para evaluar los posibles riesgos y adoptar las medidas necesarias para solucionar las deficiencias.

5. INSTRUCCIÓN Y SUPERVISIÓN



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M SANTANDER	Página 5 de 16

CAPACITACIÓN 3 HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Justificación: Impartir conocimientos sobre la adecuada limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies con el fin de suministrar alimentos en óptimas condiciones.
Objetivos: Capacitar al personal manipulador de alimentos sobre la importancia de la higiene de todas las superficies, equipos y utensilios en un servicio de alimentación.
Dirigido a: Manipuladores de alimentos
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.
Contenido: a. Limpieza y desinfección de equipos y utensilios b. Limpieza y desinfección de superficies e instalaciones c. Lavado correcto de manos
Recursos didácticos: Carteleros, folletos y computadores.
Capacitadores: Ingenieros de alimentos - afines
Tiempo de duración: 1 hora
Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla

CAPACITACIÓN 2 CONTROL DE DESPERDICIOS, PROTOCOLO DE LA DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS
Justificación: Impartir conocimientos sobre la adecuada preparación de los alimentos para garantizar el consumo por parte de los beneficiarios, evitando así grandes cantidades de desperdicios
Objetivos: Capacitar al personal sobre la importancia de las preparaciones y la forma correcta de cocinar y preparar los alimentos, para disminuir la cantidad de desperdicios generados en los comedores escolares
Dirigido a: Manipuladores de alimentos
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.
Contenido: a. Tiempos de preparación b. Preparación de alimentos c. control de desperdicios d. Manejo de temperaturas e. Manejo de sal y azúcar f. Disposición final de residuos
Recursos didácticos: Carteleros, folletos, computadores.
Capacitadores: Ingenieros de alimentos - afines
Tiempo de duración: 1 hora
Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla



082516

Elaborado por:	Andreea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82 M SANTANDER
Revisado y aprobado por:	Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial	Página 6 de 16

CAPACITACIÓN 5 MANEJO ADECUADO DE LOS ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DESARROLLADOS, GUÍAS DE PREPARACIÓN DE LOS CICLOS SUMINISTRADOS POR PARTE DE LA ENTIDAD	Justificación: El manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, junto con la aplicación de las guías de preparación establecidas en los ciclos suministrados por la entidad, constituye un aspecto fundamental para garantizar la inocuidad, calidad nutricional y aceptación de las raciones entregadas.	Objetivos: ✓ Asegurar la inocuidad alimentaria, evitando riesgos de contaminación en cada etapa de proceso. ✓ Cumplir con los lineamientos nutricionales y técnicos.	Dirigido a: Manipuladores de alimentos	Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	Contenido: a. BPM b. Guías de preparación c. Prevención contaminación cruzada	Recursos didácticos: Cartelera, folletos y computadores.	Capacitadores: Ingenieros de alimentos - afines	Tiempo de duración: 1 hora	Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla
--	--	---	---	---	---	---	--	-----------------------------------	---

CAPACITACIÓN 4 ESTANDARIZACIÓN Y GRAMAJES, PRESENTACIÓN DE PORCIONES Y TÉCNICAS CULINARIAS (MANEJO DE TEXTURAS, SABORES, COLORES, AROMAS, USO DE ESPECIES Y SAZONADORES NATURALES); BUEN USO DE ACEITES Y GRASAS.	Justificación: Impartir conocimientos sobre la minuta patrón, los ciclos de menús, las porciones de servicio, técnicas de preparación de los alimentos con sazonzadores y el buen uso del aceite	Objetivos: Asegurar que el personal manipulador de alimentos realice la estandarización de porciones, manejando correctas técnicas de preparación de los alimentos.	Dirigido a: Manipuladores de alimentos.	Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	Contenido: a. Minuta patrón b. Ciclos de menús c. Estandarización y presentación de porciones d. Técnicas culinarias e. Uso de especias y sazonzadores f. Manejo de Kardex g. Buen uso del aceite.	Recursos didácticos: Cartelera, folletos y computadores.	Capacitadores: Nutricionista dietista	Tiempo de duración: 2 hora	Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla
--	---	--	--	---	--	---	--	-----------------------------------	---



38257

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	CONSORCIO 82 M SANTANDER
Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero AgroIndustrial	Página 7 de 16

CAPACITACIÓN 7 PROTOCOLO EN CASO DE POSIBLE ETA Y TOMA DE CONTRAMUESTRAS	
Justificación: Impartir conocimientos sobre la toma diaria de contramuestras y los protocolos en caso de una posible ETA	
Objetivos: Asegurar que el personal manipulador de alimentos realice la toma correcta de contramuestras y el actuar en caso de aviso de una posible ETA	
Dirigido a: Manipuladores de alimentos	
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	
Contenido: a. Protocolo de contramuestras b. Qué es una ETA c. Protocolo en caso de una posible ETA	
Recursos didácticos: Carteleros, folletos y computadores.	
Capacitadores: Ingenieros de alimentos – afines	
Tiempo de duración: 1 hora	
Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla	

CAPACITACIÓN 6 LECTURA DE ROTULADO, ETIQUETADO NUTRICIONAL Y CRITERIOS DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.	
Justificación: El rotulado de los alimentos determina la calidad de los mismos, donde se identifica su vida útil, el lote de producción, registros o notificaciones sanitarias, además de los datos del productor.	
Objetivos: ✓ Determinar la importancia de conocer los ítems del rotulado de los alimentos ✓ Resaltar los criterios de calidad en la recepción de los alimentos	
Dirigido a: Manipuladores de alimentos	
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.	
Contenido: a. Fechas de vencimiento y Lotes b. Rotulado y empaque c. Criterios de calidad	
Recursos didácticos: Carteleros, folletos y computadores.	
Capacitadores: Nutricionista dietista – Ingenieros de alimentos y afines	
Tiempo de duración: 1 hora	
Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla	

38259



Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82 M SANTANDER	Página 8 de 16

Para las capacitaciones del personal asignado a la entrega de las raciones industrializadas en las sedes educativas con 19 o menos beneficiarios, y como estrategia para adelantar las capacitaciones, se enviarán folletos educativos a los Rectores de las Instituciones Educativas de aquellas sedes en mención a fin de hacer masiva la entrega de la información a las personas que fueron designadas por los comités de alimentación Escolar y/o docentes. Con esta información se busca que el personal tenga los conceptos básicos de manipulación de alimentos para ser aplicada en las entregas

Los folletos se enviarán a los correos institucionales de las Instituciones Educativas.

CAPACITACIÓN PERSONAL QUE ENTREGA RACIONES INDUSTRIALIZADAS EN SEDES CON MENOS DE 19 BENEFICIARIOS

CAPACITACIÓN 8 MANEJO DE EXTINTORES, MANEJO SEGURO DE LOS CILINDROS DE GAS O GAS NATURAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
Justificación: La capacitación en manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural, seguridad y salud en el trabajo (SST), es fundamental para prevenir emergencias, reducir accidentes laborales y proteger al personal.
Objetivos: capacitar al personal manipulator con el fin de prevenir riesgos, responder de manera efectiva ante emergencias y garantizar condiciones seguras.
Dirigido a: Manipuladores de alimentos.
Metodología: Las capacitaciones se desarrollarán por medio de exposiciones magistrales, talleres y mesas redondas.
Contenido: ✓ Tipos de extintores ✓ Técnica correcta de uso ✓ Identificación de riesgos ✓ Prevención de accidentes comunes ✓ Cultura de autocuidado ✓ Uso de elementos de protección personal
Recursos didácticos: Cartelera, folletos y computadores.
Capacitadores: Ingenieros de alimentos - afines
Tiempo de duración: 1 hora
Evaluación y seguimiento: Visitas de supervisión en las sedes educativas, panel de preguntas al final de cada charla

89259



RACION INDUSTRIALIZADA



¿QUES RACION INDUSTRIALIZADA?

Complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos: no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento

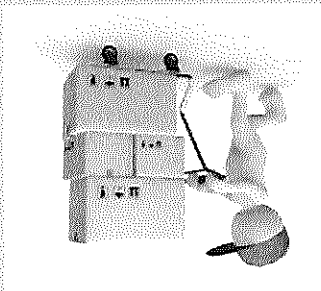
MINUTA PATRON

Conjunto de menús diarios, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un período. El ciclo de menús se elabora teniendo en cuenta la disponibilidad de los alimentos regionales o de cosecha, este debe ser entregado como se estipula en el ciclo de menú.

Tabla 1. Guía de horarios de consumo del complemento alimentario

Complemento alimentario	
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario almuerzo	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Debe estar publicado de manera visible y debe ser de conocimiento de los padres de familia, de operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. El consumo debe realizarse dentro de la jornada escolar y no finalizando la misma. Tampoco debe ser entregado todo el producto en un día, teniendo en cuenta que con el complemento alimentario se busca que el estudiante tenga una fuente de energía y nutrientes durante el desarrollo de sus clases. Se debe cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación.



En caso de un alimento no cumplir con el requerimiento se debe solicitar la reposición del producto informando inmediatamente al supervisor.

REPOSICIÓN

NOVEDADES EN LA PRESTACION DEL SERVICIO

- ✓ Los estudiantes beneficiarios no deben recibir más de un complemento diario.
- ✓ El operador debe realizar la respectiva reposición de los alimentos que no cumplan con la calidad e inocuidad adecuada.
- ✓ Los complementos deben ser consumidos en la institución educativa.
- ✓ Los complementos que sobran en la institución educativa pueden ser entregados por suplencia.
- ✓ Es importante contar con el apoyo de docentes y directivos en el momento de la entrega de los complementos.
- ✓ Cualquier novedad informar inmediatamente al operador.