1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

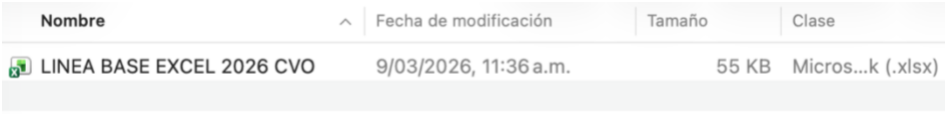
NOMBRES Y APELLIDOS	**JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON**
NÚMERO DE CÉDULA	***1.007.379.794***
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios [X] Obra o Labor [ ]
CARGO	*NUTRICIONISTA DIETISTA*
PERIODO DEL INFORME	*09 DE MARZO DEL 2026 AL 31 DE MARZO DEL 2026*
PROYECTO	Programa Centro Vida del Adulto Mayor Comuna Oriente

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
1. En calidad de Profesional en Nutrición y Dietética, llevar a cabo la Coordinación del Área de Alimentación del programa Centro Vida del municipio de Pereira Risaralda, según registros e instrumentos establecidos en el documento denominado:	Para el cumplimiento del alcance, durante el presente periodo se ejecutaron las siguientes actividades: **MARZO 09 DEL 2026:** Se lideró la jornada de inducción y capacitación técnica dirigida al personal manipulador de alimentos, enfocada en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Plan de Saneamiento Básico (PSB), garantizando la inocuidad y la protección de la salud de los adultos mayores. **MARZO 11 DEL 2026**: Se llevó a cabo la estandarización de porciones mediante el uso de tazas medidoras, asegurando que el	Acta 22 (Anexo 7) Registro Fotográfico (Anexo 1) Registro Fotográfico (Anexo 1)

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
Procedimiento Área de Alimentación. En atención al 5to Eje Temático "Envejecimiento saludable para una vida independiente autónoma y productiva en la vejez", de la Política Pública Nacional de Envejecimiento y Vejez 2022-2031. La Ley 1276/2009 – Art 11 – Numerales 1 al 11 y la Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Talento Humano. Durante la vigencia 2023 - 2024.	servicio de alimentación cumpla con el gramaje establecido en la minuta patrón para cada grupo de alimentos. **MARZO 25 DEL 2026:** Se realizaron jornadas de sensibilización directa y diálogo participativo con los adultos mayores en el comedor, abordando pautas de comportamiento, higiene y nutrición para mejorar la experiencia alimentaria. Temas tratados: ○ Higiene y salud: Se enfatizó el lavado de manos y la higiene personal como medida clave para prevenir enfermedades. ○ Hábitos alimenticios: Se promovió comer con calma y respetar las porciones según requerimientos nutricionales. ○ Composición nutricional: Se recordó que los menús son bajos en sodio y azúcares añadidos, enfocados en prevenir enfermedades crónicas. ○ Apoyo al personal: Se indicó permanecer sentados durante el servicio y dejar el menaje listo para su recolección. ○ Comunicación asertiva: Se informó sobre la ubicación del menú y se promovió el respeto y canales adecuados para expresar inquietudes.	

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
2. Estructurar y ejecutar los planes de trabajo cualitativos y cuantitativos del área, llevar registros detallados de actividades, asistencia, avances y resultados, evaluar la efectividad del programa y presentar informes mensuales físico–magnéticos. Así mismo, en articulación con el talento humano, construir, actualizar e implementar los Planes de Atención Integral de los usuarios, conforme a los lineamientos del Manual de Gestión Administrativa y los estándares de gestión y atención integral establecidos en la Resolución 055 de 2018.	Para el cumplimiento de la obligación, durante el presente periodo se ejecutaron las siguientes actividades: **09 DE MARZO AL 31 DE MARZO 2026**: Se estructuraron los instrumentos denominados: Cronograma de actividades diarias. **09 DE MARZO AL 31 DE MARZO 2026**: Se realiza estructuración del plan de trabajo, definiendo las actividades y seguimientos al servicio de alimentación, tamizajes nutricionales, talleres educativos y reuniones interdisciplinarias.	Plan de trabajo - Cronograma de actividades diarias. (Anexo 2)

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
3. Realizar Evaluaciones: Mini-Nutrition Assesment/MNA y del Estado Nutricional por IMC y seguimientos trimestrales, al 100% de las personas atendidas, donde se establezca la línea de base, cuyos resultados orienten al mantenimiento nutricional y satisfactorio de la población atendida, para realizar acciones tendientes a la erradicación de la malnutrición en la población beneficiaria del programa. El anterior requerimiento se encuentra establecido en: Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Atención Integral, Criterio # 1 y 3. Y la Resolución Minsalud 3280/2018 – Ruta integral de Atención para la Promoción y	Para el cumplimiento de la obligación, durante el presente periodo se ejecutaron las siguientes actividades: **09 DE MARZO AL 31 DE MARZO 2026**: Se realizó la planeación técnica y logística para la ejecución de los tamizajes nutricionales correspondientes a la vigencia 2026, se adjunta línea base en Excel actualizada. La aplicación de los instrumentos se encuentra sujeta a la entrega de los formatos oficiales validados por el área de Calidad de la Secretaría de Desarrollo Social.  Nombre ^ Fecha de modificación Tamaño Clase LINEA BASE EXCEL 2026 CVO 9/03/2026, 11:36 a.m. 55 KB Micros...k (.xlsx)	Línea Base Excel

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
Mantenimiento de la Salud - Resolución Minsalud 2626/2019 – Modelo de Atención Integral Territorial "Maite" – Estrategia A.P.S. De estar aplicado, realizar el análisis y el cargue de los resultados al documento denominado "Plan de Atención Integral" e implementar medidas de intervención.		
4. De ser requerido, y ante una detección oportuna de alguna afectación de la Condición Nutricional, deberá realizar Remisiones Externas Interinstitucionales, es decir a otro nivel de los servicios de salud vigente en el país, para una atención más específica, en los términos que establecen las normas correspondientes. De acuerdo con lo establecido	**09 DE MARZO AL 31 DE MARZO 2026**: En este periodo no se programó dicha actividad, quedando sujeto a los hallazgos que se obtengan una vez se apliquen los instrumentos de tamizaje nutricional programados para el mes de abril.	No se programó dicha actividad

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
en la Ley 1276/2009 – Articulo 11 – Numeral 1. Con previo diligenciamiento de los formatos establecidos.		
5. Para estrategia de Educación para una Alimentación Sana y Saludable, deberá realizar talleres mensuales en esta área de atención a los adultos mayores, que incluyan entre otros temas: Requerimientos nutricionales en el Adulto Mayor, Los 4 aspectos para una atención nutricional para el Adulto Mayor, Alimentación Saludable, Guías alimentarias/Plato saludable de la familia colombiana, entre otros.	**MARZO 30 DEL 2026:** Se ejecutó el taller educativo "Alimentos Nutritivos y Alimentos No Nutritivos" con una participación de ambas jornadas de los adultos mayores, con estrategias educativas para una alimentación sana.	Ficha de Taller (Anexo 3)

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
6. Elaboración y definición de los menús (Minuta patrón, lista de cambios, Ciclo de menús), Seguimiento semanal de las minutas por medio de bitácoras. De acuerdo con lo establecido en Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Talento Humano – Criterio # 2. Estándar Atención Integral.	**09 DE MARZO AL 31 DE MARZO 2026**: Se realizó el seguimiento diario y semanal al servicio de alimentación mediante un registro fotográfico sistemático de cada tiempo de comida, verificando que las preparaciones correspondan fielmente al ciclo de menús vigente.	Registro Fotográfico de la Alimentación. (Anexo 4)
7. Apoyar la ejecución de las estrategias psicosociales del programa, especialmente los "Encuentros Intergeneracionales" y las "Escuelas de Familias", orientadas a la capacitación de cuidadores y la prevención del maltrato, abuso y negligencia en el adulto mayor, conforme a las Leyes 1276 de 2009, 1850	**MARZO 24 DEL 2026:** Participación en el Encuentro Intergeneracional brindando orientación en el servicio de alimentación y apoyando la logística integral de la jornada para fortalecer el vínculo entre los adultos mayores y los demás grupos etarios participantes. **MARZO 25 DEL 2026:** Se brinda acompañamiento técnico y logístico al área de Deportes y Recreación durante la actividad realizada en esta fecha, asegurando y promoviendo la participación en actividades físicas y recreativas como parte de hábitos saludables.	Registro fotográfico (Anexo 5) Registro fotográfico (Anexo 5)

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
de 2017 y 1361 de 2009. Así mismo, brindar acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa y apoyar todas las labores administrativas, operativas y misionales inherentes al contrato, garantizando el cumplimiento de las directrices institucionales y la calidad de la atención integral.		
8. Participar activamente en las visitas de evaluación y seguimiento realizadas por las Secretarías de Salud y Desarrollo Social a nivel municipal y departamental, así como asistir a las reuniones técnicas, procesos de inducción y reinducción y demás capacitaciones orientadas al fortalecimiento del talento humano y al conocimiento de la normatividad vigente	**09 DE MARZO AL 31 DE MARZO 2026**: No se participó de dicha actividad, se garantizó la disposición de la documentación técnica y los registros del área de nutrición para la visita de seguimiento de la Secretaría de Desarrollo Social. Se realizó la atención posterior a los requerimientos derivados de la misma para asegurar el cumplimiento normativo. **MARZO 18 DEL 2026:** Participación en la Primera Reunión Técnica de Equipo de Trabajo, donde se socializaron los lineamientos operativos, metas de atención y la ruta de intervención interdisciplinaria para la vigencia actual.	Acta de Reunión N° 10 (18/03/2026) y Registro de asistencia. (Anexo 6)

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
para la atención integral del adulto mayor. De igual manera, brindar apoyo y acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa que requiera el equipo de trabajo, en cumplimiento de la Ley 1276 de 2009, la Resolución 055 de 2018 y demás lineamientos institucionales aplicables.		
9. Diseño, actualización, implementación y seguimiento al Plan de saneamiento básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de	**09 DE MARZO DEL 2026:** Se realizó una formación en inocuidad alimentaria con énfasis en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Programas de Saneamiento Básico (PSB), basada en la normativa sanitaria vigente. Se fortalecieron aspectos clave de las BPM como el adecuado lavado de manos, el uso correcto de elementos de protección personal, la prevención de la contaminación cruzada y el control de temperaturas durante la manipulación de alimentos. **25 DE MARZO DEL 2026:** Se refuerza explicación sobre adecuado diligenciamiento de los formatos de PSB y Registro de recepción de alimentos, en donde se solicita cumplir con características organolépticas, verificación de fechas de vencimiento, lote, entre otras variables para un adecuado seguimiento de la alimentación.	Acta Reunión N° 24 (Anexo 7) Formato físico reposa en la carpeta del servicio de alimentación. Registro fotográfico (Anexo 7) PSB-BPM (Anexo 7)

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
temperaturas a equipos fríos alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación.	**31 DE MARZO DEL 2026:** Se realizó la revisión técnica y actualización del Plan de Saneamiento Básico y Manuel de Buenas Prácticas de Manufactura.	
10. En el marco del programa de estilos de vida y entornos de trabajo saludables del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo deberá realizar tamizaje nutricional y cardiovascular al 100% de los colaboradores e implementar medidas de intervención como capacitaciones, talleres, charlas sobre alimentación saludable, entre otros.	**09 DE MARZO AL 31 DE MARZO 2026**: No se programó dicha actividad para este periodo.	No se programó dicha actividad.

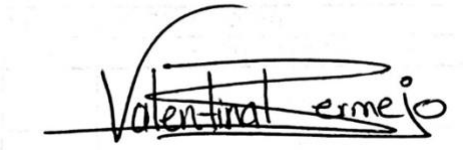
3. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

OBJETIVO	META	NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA DE CALCULO	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	RESULTADO	ANALISIS
Evaluar el estado nutricional de los usuarios.	100%	Cobertura de Tamizaje Nutricional	(N° de usuarios tamizados / N° de usuarios programados) * 100	Trimestal	0%	No se han iniciado los tamizajes nutricionales, se programa actividad para mes de abril
Fomentar hábitos saludables.	1 taller	Ejecución de Educación Nutricional	Nutricional(N° de talleres realizados / N° de talleres programados) * 100	Mensual	100%	Se cumple con el cronograma mensual de capacitación.
Capacitar a manipuladores de alimentos en temas relacionados al servicio de alimentación	1 taller	Educación dirigida a manipuladores de alimentos	Nutricional(N° de talleres realizados / N° de talleres programados) * 100	Mensual	100%	Se cumple con el cronograma mensual de capacitación.
Capacitar a talento humano en temas de habitos saludables.	1 taller	Educación en nutrición y alimentación dirigida a talento humano	Nutricional(N° de talleres realizados / N° de talleres programados) * 100	Trimestral	0%	Se programa actividad para mes de abril

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Agilizar la entrega de los formatos validados por Calidad de la Secretaría de Desarrollo Social para iniciar el tamizaje masivo en la primera semana de abril.
- Mejorar para el siguiente periodo la presentación de la bitácora de fotografías referentes a la alimentación.

Para constancia, se firma en la ciudad de Pereira Risaralda, a los **treinta y un (31)** días del mes de **marzo** del año 2026.



Julieth Valentina Bermejo Pabon
Cedula: 1007379794
Nutricionista Dietista | C.T.A MULTISER
E-mail: nutricion.risaralda20@gmail.com
Celular: + 57 (3168718674)

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS OBLIGACIONES

INFORME N° 1

PERIODO

(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR

JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON

NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 1

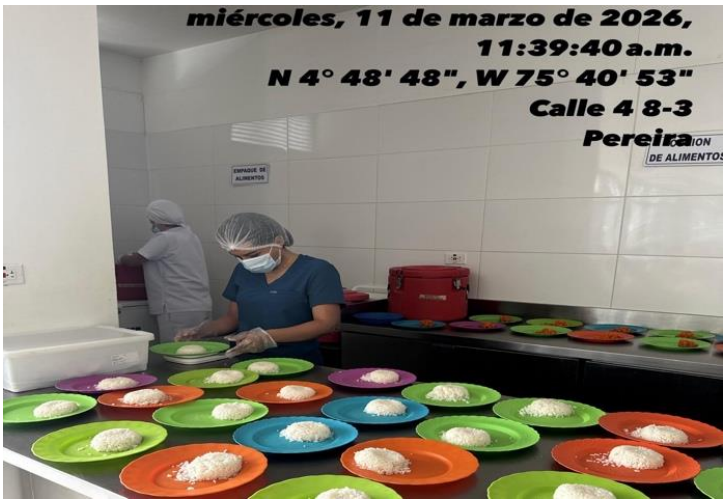
En calidad de Profesional en Nutrición y Dietética, llevar a cabo la Coordinación del Área de Alimentación del programa Centro Vida del municipio de Pereira Risaralda, según registros e instrumentos establecidos en el documento denominado: Procedimiento Área de Alimentación. En atención al 5to Eje Temático "Envejecimiento saludable para una vida independiente autónoma y productiva en la vejez", de la Política Pública Nacional de Envejecimiento y Vejez 2022-2031. La Ley 1276/2009 – Art 11 – Numerales 1 al 11 y la Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Talento Humano. Durante la vigencia 2023 - 2024.

INFORME N° 1 PERIODO

(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES 01 INFORME N° 01 **PERIODO COMPRENDIDO (09 de marzo al 31 de marzo)**		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



Alcance 01 **Anexo** 01
Fecha: 11/03/2026 **- Lugar:** Centro Vida Oriente
Actividad: Se llevó a cabo la estandarización de porciones mediante el uso de tazas medidoras, asegurando que el servicio de alimentación cumpla con el gramaje establecido en la minuta patrón para cada grupo de alimentos.



Alcance 01 **Anexo** 01
Fecha: 25/03/2026 **- Lugar:** Centro Vida Oriente
Actividad: Se abordaron pautas de comportamiento, higiene y nutrición para mejorar la experiencia alimentaria en el comedor.

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 2

Estructurar y ejecutar los planes de trabajo cualitativos y cuantitativos del área, llevar registros detallados de actividades, asistencia, avances y resultados, evaluar la efectividad del programa y presentar informes mensuales físico–magnéticos. Así mismo, en articulación con el talento humano, construir, actualizar e implementar los Planes de Atención Integral de los usuarios, conforme a los lineamientos del Manual de Gestión Administrativa y los estándares de gestión y atención integral establecidos en la Resolución 055 de 2018.

INFORME N° 1 PERIODO

(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

PLAN DE TRABAJO

ACTUALIZACIÓN	REVISÓ	APROBÓ
Fecha: 31 de marzo del 2026. Julieth Valentina Bermejo Pabon Nutricionista Diestista	Fecha: 31 de marzo del 2026. Jeferson Marín Fernández Profesional	Fecha: 31 de marzo del 2026. Gloria Clemencia González Carmona Coordinadora Administrativa
PERIODO: Semestre 1 - 2026		

INDICE PRINCIPAL

PÁG.

INTRODUCCIÓN 3
1. OBJETIVOS 3
1.1 Objetivos específicos 3
2. ALCANCE 4
3. MARCO TEORICO – CONCEPTUAL 4
4. METODOLOGIA 5
5 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 7
6 RECURSOS 8
7 SEGUIMIENTO Y MEDICION. 8

INTRODUCCIÓN

En un Centro Vida de adultos mayores, la nutrición juega un papel fundamental en el bienestar general de los residentes, no solo como una herramienta para mejorar la salud, sino también como una forma de prevenir enfermedades y complicaciones asociadas a la edad. Los adultos mayores presentan una serie de características fisiológicas, psicológicas y sociales que pueden afectar sus necesidades nutricionales, por lo que es esencial contar con un plan de trabajo integral que incluya tanto el servicio de alimentación como un adecuado tamizaje nutricional.

Este plan de trabajo tiene como propósito mejorar la calidad de vida de los adultos mayores a través de la implementación de un servicio de alimentación saludable y personalizado, junto con un proceso de tamizaje nutricional que permita identificar posibles riesgos y necesidades específicas de cada residente.

1. OBJETIVOS

Desarrollar e implementar un plan integral de nutrición en el Centro Vida para adultos mayores, que contemple un servicio de alimentación adecuado y un programa de tamizaje nutricional continuo para prevenir y tratar posibles deficiencias o trastornos nutricionales

1.1 Objetivos específicos

- Proporcionar un servicio de alimentación equilibrada, adaptada a las necesidades nutricionales de los adultos mayores.
- Realizar un tamizaje nutricional periódico para identificar factores de riesgo y posibles deficiencias nutricionales, haciendo remisiones externas a sus respectivas EAPB, llegado al caso.
- Promover la educación nutricional y hábitos alimenticios saludables entre los residentes y el personal.
- Establecer un sistema de seguimiento y monitoreo continuo para evaluar la efectividad del servicio de alimentación y el estado nutricional de los residentes.

2. ALCANCE

El presente plan de trabajo está dirigido a los adultos mayores residentes del Centro Vida, y abarca los siguientes aspectos:

- Elaboración de la minuta patrón-ciclos de menús -listas de intercambios del centro vida oriente.
- Realización de un tamizaje nutricional inicial y periódico a todos los residentes.
- Seguimiento del cumplimiento de la minuta patrón, diligenciando intercambios de alimentos llegado el caso.
- Capacitación y sensibilización del personal del centro en cuanto a la importancia de la nutrición en el envejecimiento saludable.
- Elaboración de informes y recomendaciones de intervención nutricional.

3. MARCO TEORICO – CONCEPTUAL

Adulto Mayor: Es aquella persona que cuenta con sesenta (60) años o más. A criterio de los especialistas de los centros vida, una persona podrá ser clasificada dentro de este rango, siendo menor de 60 años y mayor de 55, cuando sus condiciones de desgaste físico, vital y psicológico así lo determinen.

Atención Integral: Se entiende como Atención Integral al Adulto Mayor al conjunto de servicios que se ofrecen al Adulto Mayor, en el Centro Vida, orientados a garantizarle la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, interacción social, deporte, cultura, recreación y actividades productivas, como mínimo.

Atención Primaria al Adulto Mayor: Conjunto de protocolos y servicios que se ofrecen al adulto mayor, en un Centro Vida, para garantizar la promoción de la salud, la prevención de las enfermedades y su remisión oportuna a los servicios de salud para su atención temprana y rehabilitación, cuando sea el caso. El proyecto de atención primaria hará parte de los servicios que ofrece el Centro Vida, sin perjuicio de que estas personas puedan tener acceso a los programas de este tipo que ofrezcan los aseguradores del sistema de salud vigente en Colombia.

Centro Vida: Conjunto de proyectos, procedimientos, protocolos e infraestructura física, técnica y administrativa orientada a brindar una atención integral, durante el día, a los Adultos Mayores, haciendo una contribución que impacte en su calidad de vida y bienestar.

Nutrición: Es la ciencia que estudia los procesos mediante los cuales el organismo incorpora, transforma y utiliza los nutrientes contenidos en los alimentos para mantener sus funciones vitales, crecer, desarrollarse y preservar la salud.

Alimentación: Es el acto voluntario y consciente de elegir, preparar e ingerir alimentos para satisfacer las necesidades energéticas, nutricionales y culturales del organismo.

Nutrientes: Componentes químicos presentes en los alimentos que el organismo utiliza para realizar funciones vitales.

Macronutrientes: Carbohidratos, proteínas y grasas.

Micronutrientes: Vitaminas y minerales.

Dieta: Conjunto de alimentos y bebidas que una persona consume habitualmente. Puede variar según la edad, el estado de salud y las necesidades individuales.

Calorías: Unidad de medida de la energía que proporcionan los alimentos.

Estado nutricional: Condición del organismo resultante de la ingesta y utilización de nutrientes. Puede clasificarse como adecuado, deficiente o excesivo.

Hidratación: Consumo de líquidos necesarios para mantener el equilibrio hídrico del organismo y sus funciones fisiológicas.

Educación nutricional: Proceso que busca informar y fomentar hábitos alimentarios saludables para prevenir enfermedades y promover el bienestar. Estos conceptos son esenciales para comprender y abordar temas relacionados con la nutrición y la salud.

4. METODOLOGIA

La metodología a seguir en el área de nutrición se centrará en un enfoque integral, que combina la atención individualizada con un monitoreo constante del estado nutricional de cada residente. Los pasos clave incluyen:

1. **Evaluación nutricional.**
    - Realización de una evaluación nutricional a todos los usuarios del centro vida trimestralmente.

2. **Tamizaje Nutricional**
    - Aplicación de herramientas de tamizaje nutricional (como el Mini Nutritional Assessment - MNA) para detectar riesgos de desnutrición.
    - Realización de mediciones periódicas del peso, talla, IMC, circunferencia braquial y circunferencia de pantorrilla.
3. **Educación nutricional.**
    - Desarrollo de cronogramas de capacitaciones mensual dirigida a manipuladores de alimentos y usuarios del centro vida oriente.
    - Desarrollo de cronograma de capacitaciones dirigidas al talento humano con temas relacionados en nutrición saludable, trimestralmente.
4. **Servicio de Alimentación**
    - Elaboración de minuta patrón, ciclos de menús, lista de intercambios de alimentos.
    - Brindar seguimiento por medio de registro fotográfico reportando intercambio de alimentos realizados en la semana.
    - Seguimiento a formatos del servicio de alimentación (Formato de recepción de alimentos-formato de seguimiento del plan de saneamiento básico)
    - Supervisión de la ingesta de alimentos, asegurando que los residentes reciban la cantidad adecuada de nutrientes.
    - Escuchar activamente observaciones relacionadas con el servicio de alimentación.
5. **Seguimiento Continuo**
    - Monitoreo constante del estado nutricional de los residentes, realizando reportes a sus respectivas EAPB según sea necesario.

5 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	Código: MGO-02-12 Versión: 01 Fecha: 14-05-2024
PERIODO DEL CRONOGRAMA	09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026	
RESPONSABLE	JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON	
1. OBJETIVO	DESEMPEÑAR EL CARGO DE NUTRICIONISTA DIETISTA, PROMOVIENDO EL BIENESTAR INTEGRAL DE LAS PERSONAS MAYORES.	
2. ALCANCE	CUMPLIR CON EL 100% DE LA OFERTA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS DEFINIDA POR LA LEY 1276 DE 2009 PARA LOS CENTROS VIDA	
3. META	ENTREGA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS EN LOS CENTROS VIDA	

4. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	ENTREGABLE	PERIODICIDAD		DÍAS/MES 9	10	11	12	13	14	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	% CUMPLIMIENTO Actividad / Fase		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
En calidad de Profesional en Nutrición y Dietética, llevar a cabo la Coordinación del Área de Alimentación del programa Centro Vida del municipio de Pereira Risaralda.	Acta - Registro Fotografico	Mensual	P*	1		1																				1									
			E*	1		1																				1							100%		VALENTINA BERMEJO PABON	SE ESPERA REFORZAR ESTANDARIZACION DE ALIMENTOS EN EL PROXIMO PERIODO.
Realizar Evaluaciones: Mini-Nutrition Assesment/MNA y del Estado Nutricional por IMC y seguimientos trimestrales, al 100% de las personas atendidas, donde se establezca la línea de base, cuyos resultados orienten al mantenimiento nutricional y satisfactorio de la población atendida, para realizar acciones tendientes a la erradicación de la malnutrición en la población	Mini Nutritional Assessment-Seguimiento por IMC	Trimestral	P*																																
			E*																														0%		VALENTINA BERMEJO PABON	NO SE PROGRAMO DICHA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO, SE ESPERA INICIAR EN EL MES DE ABRIL DEL 2026 TAMIZAJES NUTRICIONALES.
Para estrategia de Educación para una Alimentación Sana y Saludable, deberá realizar talleres mensuales en esta área de atención a los adultos mayores	Ficha taller	Mensual	P*																											1					
			E*																											1		100%		VALENTINA BERMEJO PABON	SE REALIZA ACTIVIDAD EDUCATIVA DE APRENDIZAJE EN ALIMENTACION Y NUTRICION.
Elaboración y definición de los menús (Minuta patrón, lista de cambios, Ciclo de menús), Seguimiento semanal de las minutas por medio de bitácoras.	Registro Fotografico de la Alimentación	Diario	P*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1			
			E*	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1			1	1	1	1	1		1	1	100%		VALENTINA BERMEJO PABON	SE ESPERA MEJORAR REGISTRO DE ALIMENTANCION, PARA MAYOR ORDEN Y MEJOR SEGUIMIENTO DE LA MINUTA
Apoyar la ejecución de las estrategias psicosociales del programa, especialmente los "Encuentros Intergeneracionales" y las "Escuelas de Familias", orientadas a la capacitación de cuidadores y la prevención del maltrato, abuso y negligencia en el	Registro Fotografico de la Alimentación	Mensual	P*																						1									
			E*																						1							100%	83%	VALENTINA BERMEJO PABON	APOYO AL ENCUENTRO INTERGENERACIONAL, REALIZANDO ACTIVIDADES DIRIGIDAS AL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR
Brindar acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa y apoyar todas las labores administrativas, operativas y misionales inherentes al contrato, garantizando el cumplimiento de las directrices institucionales y la calidad de la atención	Registro Fotografico	Mensual	P*																							1									
			E*																							1						100%		VALENTINA BERMEJO PABON	APOYO A ACTIVIDADES DIRIGIDAS AL BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR
Diseño, actualización, implementación y seguimiento al Plan de saneamiento básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos alimentos servidos y	Acta - Registro Fotografico	Mensual	P*	1																															
			E*	1																													100%		VALENTINA BERMEJO PABON	SE INICIA CON CAPACITACION EN DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS Y BPM PRIMER TEMA DEL CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES 2026
En el marco del programa de estilos de Vida y entornos de trabajo saludables del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo deberá realizar tamizaje nutricional y cardiovascular al 100% de los colaboradores e implementar medidas de intervención como capacitaciones, talleres, charlas sobre alimentación saludable, entre otros.	Acta - Registro Fotografico	Trimestral	P*																																
			E*																														0%		VALENTINA BERMEJO PABON	NO SE PROGRAMO DICHA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO, SE ESPERA INICIAR EN EL MES DE ABRIL DEL 2026
Total Programado				3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	2	3	1	1	1	0	2	1	33			
Total Ejecutado				3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	2	3	1	1	1	0	2	1	33			
Porcentaje de ejecución mensual				####	####	###	####	####	###	###	####	100%	100%	###	###	###	####	100%	###	###	###	###	####	####	####	####	100%	100%	###	####	####	100%	100%	100%	100%			

P*= Programado
E*= Ejecutado

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
PEROFESIONAL	JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON	NUTRICIONISTA DIETISTA	

6 RECURSOS.

1. **Recursos Humanos**
   - Nutricionista.
   - Personal de cocina y servicio de alimentos.
   - Médicos y personal de salud para coordinación interdisciplinaria.
2. **Equipamiento y Materiales**
   - Herramientas de medición (balanza, cinta métrica, tallímetro).
   - Equipos para el servicio de alimentación (Bascula, termómetro de punzón, menaje, cucharones, tazas medidoras)
   - Materiales educativos (folletos, presentaciones).
   - Software de gestión de salud (para el registro y seguimiento nutricional).
3. **Infraestructura**
   - Cocina adecuada para preparar dietas especializadas.
   - Espacios para sesiones educativas y talleres.

7 SEGUIMIENTO Y MEDICION.

- **Evaluación continua del estado nutricional**
  - Monitoreo del peso, IMC y medidas corporales de cada residente.
  - Evaluación mensual de la adherencia a las dietas prescritas.
- **Revisión de la eficacia de los menús**
  - Encuestas a los residentes sobre la satisfacción con las comidas.
  - Evaluación del impacto de las dietas en la salud general de los residentes.
- **Informe trimestral**
  - Preparación de un informe sobre el estado nutricional de los residentes, con recomendaciones de mejora.

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 5

Para estrategia de Educación para una Alimentación Sana y Saludable, deberá realizar talleres mensuales en esta área de atención a los adultos mayores, que incluyan entre otros temas: Requerimientos nutricionales en el Adulto Mayor, Los 4 aspectos para una atención nutricional para el Adulto Mayor, Alimentación Saludable, Guías alimentarias/Plato saludable de la familia colombiana, entre otros.

INFORME N° 1 PERIODO

(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

CENTRO VIDA - ORIENTE – MUNICIPIO DE PEREIRA RISARALDA		
FECHA DE LA ACTIVIDAD	**D: 30 MES: MARZO AÑO: 2026**	**JORNADA: MAÑANA __X__ TARDE __X__**
NOMBRE DEL TALLER	**ALIMENTOS NUTRITIVOS Y ALIMENTOS NO NUTRITIVOS**	

OBJETIVO:

1. CAPACITAR A LOS BENEFICIARIOS EN LA IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS NUTRITIVOS Y NO NUTRITIVOS MEDIANTE EL RECONOCIMIENTO VISUAL, FOMENTANDO LA SELECCIÓN DE OPCIONES QUE MEJOREN SU ESTADO NUTRICIONAL Y PREVENGAN ENFERMEDADES.

TEMAS PARA DESARROLLAR

Para el cumplimiento de la estrategia de Educación para una Alimentación Sana y Saludable, se abordaron los siguientes ejes temáticos:

- Concepto de Alimento Nutritivo: Definición de productos que aportan vitaminas, minerales y energía necesaria para la salud en la vejez.
- Alimentos No Nutritivos (Ultraprocesados): Identificación de productos con exceso de azúcares, sodio y grasas saturadas.

METODOLOGIA:

1. Para una mejor comunicación y participación, el grupo se ubicó en MESA REDONDA. Para la realización de taller práctico de reunieron en subgrupos.
2. Se explicó el nombre, objetivo y los temas a desarrollar. Utilizándose un lenguaje claro, sencillo
3. Mi ubicación fue de frente al grupo de adultos mayores, utilizando un tono de voz fuerte, sin gritar.
4. Al socializar el tema central, ellos deben realizar una actividad práctica. En la cual deben realizar una elección de tarjetas con imágenes. Dependiendo de la imagen que sale, deben realizar la elección de grupo (Alimento Nutritivo- Alimento No Nutritivo).

CONCLUSIONES:

1. El manejo de este tema brinda herramientas al adulto mayor, sobre los aspectos importantes que deberá tener presente para el manejo de su salud integral.

N° ASISTENTES: En esta actividad participaron activamente un grupo de: **108 Personas Adultas Mayores**

REGISTRO FOTOGRAFICO:





Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
C.C 1007379794
NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS
OBLIGACION N° 6

Elaboración y definición de los menús (Minuta patrón, lista de cambios, Ciclo de menús), Seguimiento semanal de las minutas por medio de bitácoras. De acuerdo con lo establecido en Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Talento Humano – Criterio # 2. Estándar Atención Integral.

INFORME N° 1 PERIODO

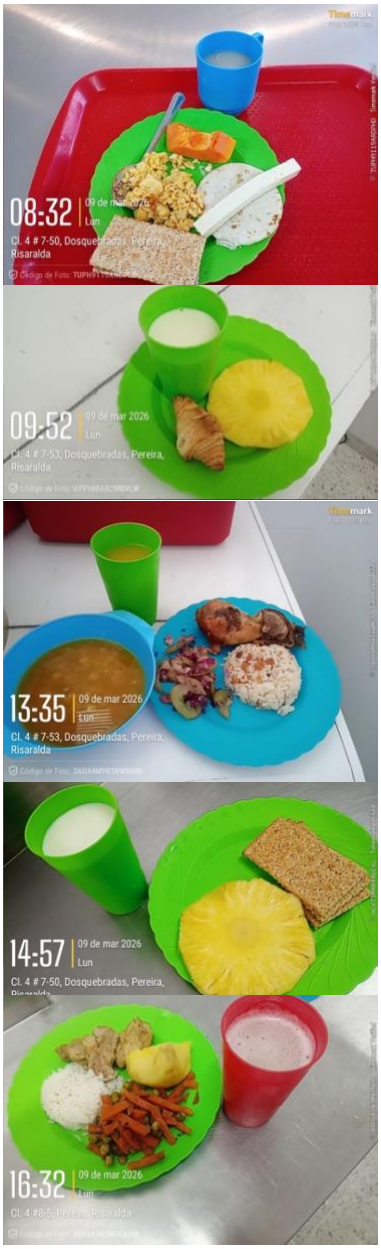
(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 11
09 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado Croissant Agua de panela con leche y canela Papaya
	MERIENDA	Kumis Piña Galletas integrales
	ALMUERZO	Sopa de arveja Arroz blanco Cerdo agridulce Repollo, zanahoria y mango
	MERIENDA	Kumis Piña Galletas integrales
	COMIDA	Arroz Amarillo Papa Criolla Cerdo en salsa de naranja Arveja, zanahoria y tomate Jugo de mora
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
10 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche. Papa. Arepa. Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Guayaba pera.
	MERIENDA	Colada de avena en leche con canela. Tostada. Uvas.
	ALMUERZO	Crema de zanahoria Arroz blanco Cascos de papa criolla Pollo en salsa de piña Tomate con vinagreta Jugo de maracuya
	MERIENDA	Colada de avena en leche con canela. Tostada. Uvas.
	COMIDA	Maíz desgranado con crema de leche. Papas cocida Pechuga de pollo desmechada. Verduras cocidas: brócoli, zanahoria, cebolla. Mezclar. Jugo de tomate de árbol
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
11 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo tibio. Queso cuajada Arepa + Galletas de soda 3 uds con margarina. Café con leche endulzado con Panela. Piña.
	MERIENDA	Leche. Torta. Granadilla
	ALMUERZO	Arroz morado Papa frita Res sudada Zanahoria, piña,mango y cilantro Jugo de lulo
	MERIENDA	Leche. Torta. Granadilla
	COMIDA	Arroz blanco. Yuca Cocida Carne de res Tomate,cebolla,pimenton amarillo (para la carne) Jugo de mango.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
12 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo con cebolla y tomate Queso cuajada Arepa Pan mogolla Avena con leche con panela y canela Mandarina
	MERIENDA	Natilla Mandarina
	ALMUERZO	Principio de lentejas Arroz blanco Arepa frita Pollo sudado Tomare con vinagreta y cilantro Jugo de lulo
	MERIENDA	Natilla Mandarina
	COMIDA	Arroz con cilantro Maduro cocido Hamburguesas de cerdo Remolacha zanahoria y cilantro Jugo de guayaba
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026





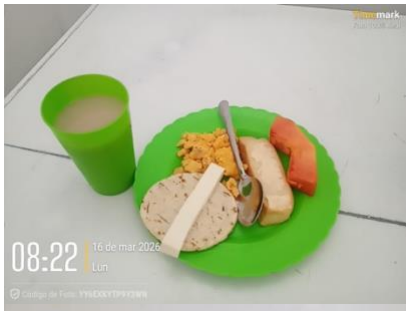


FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU DIFERENCIAL 03
14 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto + Arroz Queso Arepa Chocolate con leche Banano
	MERIENDA	Mazamorra Bocadillo
	ALMUERZO	Arroz amarillo Papa con cilantro Pollo guisado desmechado Remolacha con zanahoria y mayonesa
	MERIENDA	
	COMIDA	
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026











FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 16
16 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado Tostada con mantequilla Agua de panela con leche y canela Papaya
	MERIENDA	Leche Fresas Hojuelas de maíz sin azúcar
	ALMUERZO	Sancocho Arroz amarillo Pollo guisado Pepino con vinagreta Jugo de mango
	MERIENDA	Leche Fresas Hojuelas de maíz sin azúcar
	COMIDA	Arroz paisa: Arroz, maicitos, maduro, cerdo salteado, tocino, arveja, zanahoria, cilantro y cebolla. Jugo de mora
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 17
17 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Changua con huevo Papa Arepa Chocolate con leche Guayaba pera
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	ALMUERZO	Pasta a la carbonara Papa con cilantro Res salteada Pepino, tomate y fresa Jugo de guayaba
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	COMIDA	Arroz blanco Estofado: papa cocida, res cocida, cebolla, zanahoria y arveja Pechuga en cubos Jugo de tomate de árbol.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026



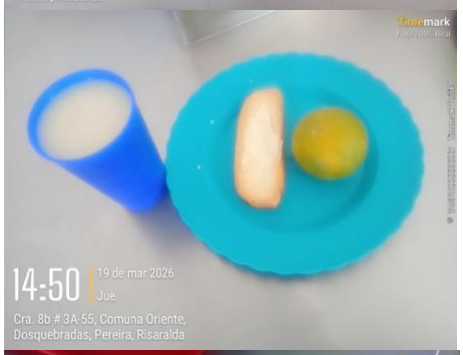
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 18
18 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo tibio Queso cuajada Arepa Pan con margarina Café con leche Piña
	MERIENDA	Avena Mandarina Pan de bono
	ALMUERZO	Principio de garbanzos Arroz blanco Maduro al horno Cerdo Salteado Zanahoria, tomate y uvas pasas Jugo de lulo
	MERIENDA	Avena Mandarina Pan de bono
	COMIDA	Arroz amarillo Pure de papa criolla Carne de cerdo molida con guiso Habichuela, cebolla, zanahoria y cilantro con leche y mantequilla Jugo de mango
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026





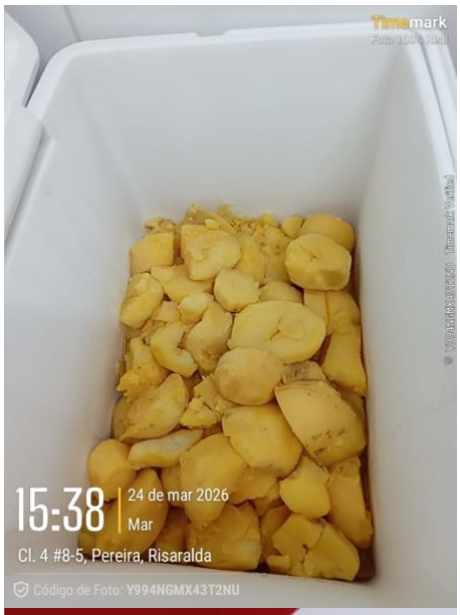


FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 19
19 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo con cebolla y tomate Queso cuajada Arepa Croissant Avena con leche con panela y canela Mandarina
	MERIENDA	Agua de panela con leche Mandarina Pan de yuca
	ALMUERZO	Sopa de arroz Arepa frita Pollo con maíz y crema de leche Tomate con vinagreta Jugo de maracuya
	MERIENDA	Agua de panela con leche Mandarina Pan de yuca
	COMIDA	Arroz blanco Maduro melado Pechuga guisada en cubos Pure de ahuyama y apio Jugo de guayaba
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026





FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 1
24 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado Tostada con mantequilla Agua de panela con leche y canela Papaya
	MERIENDA	Yogurt mora Piña Pan mogolla
	ALMUERZO	Arroz con Verduras Cascos de papa criolla Pollo frito Pepino con vinagreta Jugo de maracuyá
	MERIENDA	Yogurt mora Piña Pan mogolla
	COMIDA	Pasta con guiso Yuca frita Cerdo a las finas hierbas Brócoli con zanahoria Jugo de mora
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
25 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Changua con huevo Papa Arepa Chocolate con leche Guayaba pera
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	ALMUERZO	Crema de zanahoria Arroz blanco Maduro frito Res con verduras Zanahoria y arveja Jugo de mango
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	COMIDA	Arroz con verduras Papa cocida Pechuga de pollo Jugo de tomate de arbol
OBSERVACIONES - CAMBIOS		







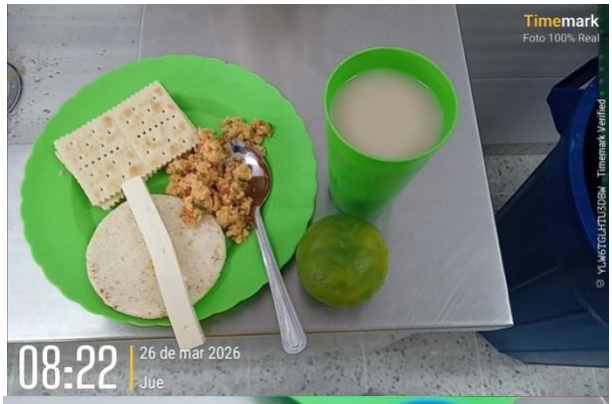




MULTISER

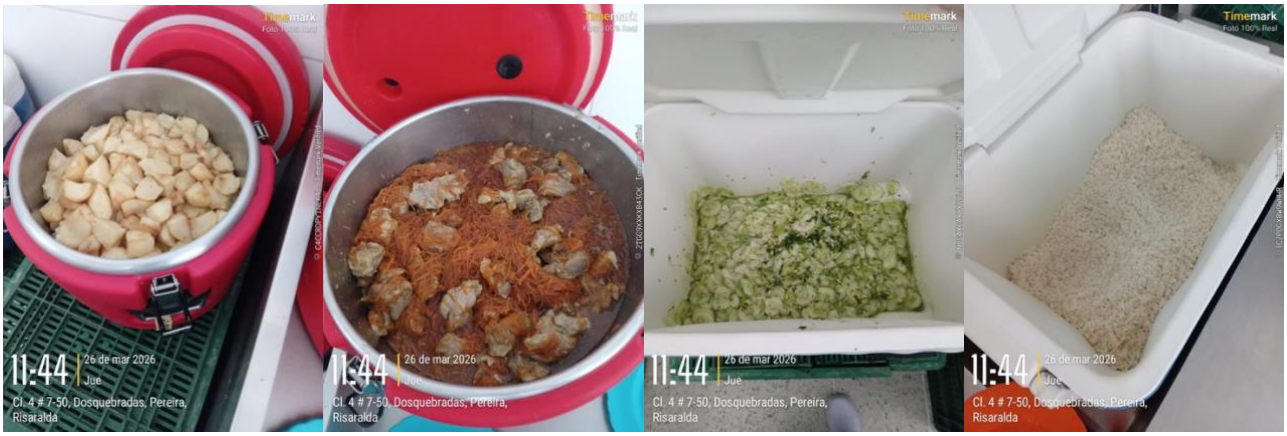
REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026





FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 4
26 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevos con cebolla y tomate Queso cuajada Arepa Galletas Avena con leche con panela y canela. Mandarina
	MERIENDA	Café con leche Mandarina Pan mogolla
	ALMUERZO	Sopa de verduras Arroz blanco Papa frita Cerdo BBQ Tomate con vinagreta Jugo de mango
	MERIENDA	Café con leche Mandarina Pan mogolla
	COMIDA	Arroz blanco Plátano asado Res con guiso Apio y ahuyama Jugo de guayaba
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 5
27 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Caldo de carne de res con papa. Arepa. Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Mango.
	MERIENDA	Kumis. Papaya. Galletas de soda.
	ALMUERZO	Sopa de frijol Arroz amarillo Maduro melado Pollo guisado Tomate con zanahoria Jugo de guayaba
	MERIENDA	Kumis. Papaya. Galletas de soda
	COMIDA	Arroz con cilantro Papa cocida Higado Guisado Cebolla, tomate y zanahoria Jugo de maracuya
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU DIFERENCIAL 01
28 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto + Arroz Queso Arepa Chocolate con leche Banano
	MERIENDA	Mazamorra Bocadillo
	ALMUERZO	Sopa de frijol Arroz blanco Maduro frito Carne de res molida y/o albóndigas Pepino, tomate y cilantro Jugo de maracuya
	MERIENDA	
	COMIDA	
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 6
30 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto. Queso tajado ½ porción. Arepa. Tostada con mantequilla. Agua de panela en leche y canela. Papaya.
	MERIENDA	Leche. Hojuelas de maíz. Banano
	ALMUERZO	Arroz blanco Pure de papa Pollo apanado Repollo, zanahoria y mango Jugo de lulo
	MERIENDA	Leche. Hojuelas de maíz. Banano
	COMIDA	Pasta en espiral con salsa bechamel casera. Papas criollas fritas. Pechuga de pollo Arveja, zanahoria y tomate Jugo de mora.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

09 DE MARZO AL 31 DE MARZO DEL 2026



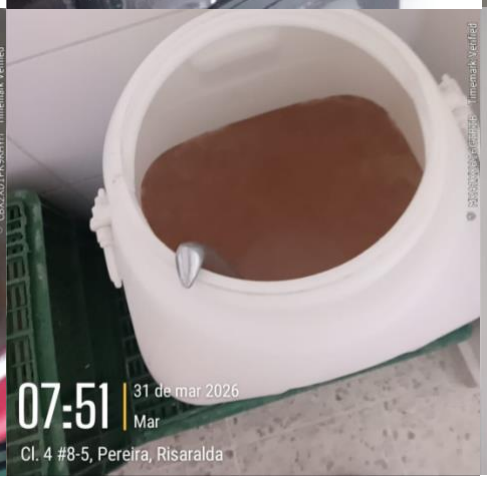


FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 7
31 DE MARZO DEL 2026	DESAYUNO	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche. Papa. Arepa. Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Guayaba pera.
	MERIENDA	Arroz con leche. Mandarina.
	ALMUERZO	Sopa de blanquillos Arroz blanco Maduro cocido Res asada Mango, fresa y tomate Jugo de guayaba
	MERIENDA	Arroz con leche. Mandarina.
	COMIDA	Arroz con verduras. Plátano maduro asado. Cerdo en salsa de piña. Brócoli, zanahoria y cebolla. Jugo de tomate de árbol.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		











Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 7

Apoyar la ejecución de las estrategias psicosociales del programa, especialmente los "Encuentros Intergeneracionales" y las "Escuelas de Familias", orientadas a la capacitación de cuidadores y la prevención del maltrato, abuso y negligencia en el adulto mayor, conforme a las Leyes 1276 de 2009, 1850 de 2017 y 1361 de 2009. Así mismo, brindar acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa y apoyar todas las labores administrativas, operativas y misionales inherentes al contrato, garantizando el cumplimiento de las directrices institucionales y la calidad de la atención integral.

INFORME N° 1 PERIODO

(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES 01 INFORME N° 01 **PERIODO COMPRENDIDO (09 de marzo al 31 de marzo)**		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



Alcance 07 **Anexo** 05
Fecha: 24/03/2026 **- Lugar:** Centro Vida Oriente
Actividad: Participación en el Encuentro Intergeneracional brindando orientación en el servicio de alimentación y apoyando la logística integral de la jornada para fortalecer el vínculo entre los adultos mayores y los demás grupos etarios participantes.



Alcance 07 **Anexo** 05
Fecha: 24/03/2026 **- Lugar:** Centro Vida Oriente
Actividad: Participación en el Encuentro Intergeneracional brindando orientación en el servicio de alimentación y apoyando la logística integral de la jornada para fortalecer el vínculo entre los adultos mayores y los demás grupos etarios participantes.

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES 01 INFORME N° 01 **PERIODO COMPRENDIDO (09 de marzo al 31 de marzo)**		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



Alcance 07 **Anexo** 05
Fecha: 25/03/2026 **- Lugar:** Centro Vida Oriente
Actividad: Participación en actividades transversales.

Alcance __ **Anexo** ____
Fecha: dd/mm/aa **- Lugar:**
Actividad:

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 8

Participar activamente en las visitas de evaluación y seguimiento realizadas por las Secretarías de Salud y Desarrollo Social a nivel municipal y departamental, así como asistir a las reuniones técnicas, procesos de inducción y reinducción y demás capacitaciones orientadas al fortalecimiento del talento humano y al conocimiento de la normatividad vigente para la atención integral del adulto mayor. De igual manera, brindar apoyo y acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa que requiera el equipo de trabajo, en cumplimiento de la Ley 1276 de 2009, la Resolución 055 de 2018 y demás lineamientos institucionales aplicables.

INFORME N° 1 PERIODO

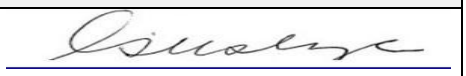
(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	03	18		12:30 PM	1:30 PM

Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA	Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ
Asunto:	PRIMERA REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA		

Lugar:	AUDITORIO – CENTRO VIDA – ORIENTE PERERIA										
Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación		Otro		
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías	X	Asistencia	X	Ninguno		

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA	DIRECTORA ADMINISTRATIVA	
JEFERSON MARIN FERNANDEZ	APOYO ADMIMNMISTRATIVO	
JOHN WILMAR LOAIZA VALENCIA	PROF. DEPORTE Y RECREACION	
LUIS ANTONIO CHALA JARAMILLO	PROF-GERONTOLOGIA	

Ver registro de asistencia – **SE ANEXA A LA PRESENTE ACTA**.

ORDEN DEL DÍA

1. INSTRUCCIONES PARA LA ESTRUCTURACION DE EVIDENCIAS PARA PRESENTACION DE INFORMES – POR JEFERSON MARIN F.
2. INSTRUCCIONES PARA REUNIONES DE GRUPOS – SALIDAS EXTRAMURALES – ENCUENTROS INTERGENERACIONALES - POR JEFERSON MARIN F.
3. SOCIALIZACION DE LA RECOLECCION DE LA INFORMACION – BASE DE DATOS – POR JOHN WILMAR LOAIZA

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Siendo las 12:30 Pm, del dia 18 de Marzo de 2026, se da inicio a la Primera reunion tecnica de equipo de trabajo.

1. INSTRUCCIONES PARA LA ESTRUCTURACION DE EVIDENCIAS PARA PRESENTACION DE INFORMES – POR JEFERSON MARIN F.

Para el presente periodo, las evidencias reportadas se deberán ajustar, así:

- **REGISTRO FOTOGRAFICO:**
  - ✓ El formato aprobado, se encuentra ingresado al drive de la institución con: Versión 1 – Código 1.1 – Vigencia 08-2024.
  - ✓ Para el informe, se solicita por alcance mensual, mínimo 4 fotografías.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	03	18		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	PRIMERA REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					

- ✓ Las fotografías incluidas en las actas y la ficha taller, no requerirán ser ingresadas nuevamente en este formato.

➢ **ACTAS:**

- ✓ El formato aprobado, se encuentra ingresado al drive de la institución con: Código (MGA - 02-02) - Versión 2 - Fecha 12/03/2026 - Pagina.
- ✓ Se deberán incluir: Registro fotográfico y de asistencia de la reunión objeto.

➢ **FICHA TALLER:**

- ✓ El formato aprobado, se encuentra ingresado al drive de la institución con: Versión 1 – Código 1.1 – Vigencia 08-2024.
- ✓ Se deberá incluir en su parte final, registro fotográfico de la actividad objeto de este formato.

➢ **INSTRUMENTOS DE EVALUACION DE LA SALUD FUNCIONAL – AREAS FISICA – MENTAL – SOCIAL:**

- ✓ Los formatos han sido unificados, para la aplicación en los tres (03) Centros Vida del municipio.
- ✓ En la actualidad, se encuentran en proceso de revisión y validación por el área de gestión de calidad de la administración municipal.
- ✓ Una vez sean entregados oficialmente, se deberá iniciar su aplicación inmediata a las personas mayores nuevas. La aplicación a los demás usuarios del programa se continuará según fecha aplicada en 2025, Un (01) año de vigencia de la prueba anterior, salvo casos especiales que requieran aplicación de seguimiento .

➢ Los demás formatos utilizados como parte integral del informe se deberán continuar diligenciando y evidenciando en cada informe mensual.

➢ Las fechas de corte para presentación de los informes mensuales serán: del día nueve (09) al día ocho (08) del mes siguiente.

2. INSTRUCCIONES PARA REUNIONES DE GRUPOS – SALIDAS EXTRAMURALES – ENCUENTROS INTERGENERACIONALES - POR JEFERSON MARIN F.

- ✓ La Dirección Administrativa del Centro Vida, determino para el presente año, la coordinación de los grupos de ambas jornadas, así:
  - **Grupos Amarillo** – Coordinación por: Areas APS – APH – Salvavidas– Fisioterapia
  - **Grupos Azul** – Coordinación por: Areas Psicosocial y Ocupacional.
  - **Grupos Rojos** – Coordinación por Area Deporte – Recreación y Cultura.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	03	18		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	PRIMERA REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					

- ✓ Se realizaron las primeras reuniones de coordinación de grupos en los siguientes horarios:
  - **Jornada Mañana:** 11:00 am – 11:30 am
  - **Jornada Tarde:** 4.00 pm – 4:30 pm.

Objetivo: Identificar mediante conversatorio con los usuarios su concepto sobre el funcionamiento general del programa, según observaciones y sugerencias realizadas, las cuales son socializadas los miércoles al área administrativa en las reuniones técnicas de Equipo de Trabajo.

- **SALIDAS EXTRAMURALES.**

  - ✓ Estas deberán continuar cumpliendo con el protocolo estructurado el año pasado
  - ✓ Para el presente año se aprueban 2 salidas por semana. (Cancha continua al Cevi y/o Mirador)
  - ✓ Cada salida deberá ser programada y anunciada al área administrativa el día anterior. Se requiere la asistencia de dos (02) Profesionales del área de Deporte y Recreación, y uno (01) del área de APS o APH.

- . **ENCUENTROS INTERGENERACIONALES**.
  - ✓ Estas actividades, continuaran siendo parte de los alcances del contrato del área Psicosocial, debiendo realizar uno (01) por mes.
  - ✓ Para la semana, entre el 24 al 28 de presente mes, se realizará el 1er Encuentro Intergeneracional, denominándose: “Compartiendo Vida y Deporte”.
  - ✓ Según gestiones realizadas por la Profesional en Psicología Mary Luz Arboleda G. La fecha acordada para esta primera actividad será: Martes 24 de Marzo de 2:00 a 4:00 pm. Con aprox 20 niños futbolistas de la escuela Deportiva Risaralda Futsal.

3. SOCIALIZACION DE LA RECOLECCION DE LA INFORMACION – BASE DE DATOS – POR JOHN WILMAR LOAIZA

- Se socializa herramienta denominada: **BASE DE DATOS CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA.** Objetivo: realizar la recolección de la información de usuarios en actividades individuales y masivas; las cuales deberán ser enviadas a las Secretarias de Desarrollo Social y Político del municipio de Pereira y del departamento.
- Esta herramienta es un documento en línea, en formato Excel, dividida por pestañas donde se evidencian cada una de las actividades realizadas por cada Area de Atención.
- Cada hoja cuenta con la información de los realizado por el 100% de los usuarios del programa, adicional al calendario de asistencia a actividades.
- Posteriormente se iniciará un proceso de Inducción y Reinducción a cada uno de los contratistas donde se aclararán dudas sobre el manejo de esta herramienta.
- El diligenciamiento de la herramienta al 100%, se deberá tener actualizada y enviada al referente del proceso el día 30 de cada mes.

Siendo la 1:30 pm, se da por terminada la reunión. Firmada en la ciudad de Perera a los 18 días de marzo 2026.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	03	18		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	PRIMERA REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					

COMPROMISOS

Asunto	Responsable	Plazo
Estructuración de la presente acta, envío al área administrativa para su revisión, aprobación y publicación.	Luis Antonio Chala Jaramillo Gerontólogo	3 días hábiles
Cumplimiento efectivo de cada contratista de lo acá socializado	Talento Humano CEVI–OP - 2026	A partir de la fecha

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

REGISTRO FOTOGRAFICO





	REGISTRO DE ASISTENCIA	Código: MGA-02-05
		Versión: 2
		Fecha: 12/03/2026

Ciudad y fecha: Pereira Risaralda 18/03/26 Lugar: Auditorio ASOP

Tema: ☐ Reunion de ☐ Equipo ☐ Duración: 1 Hora

CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTROS:_____

RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS	Gloria Clemencia Gonzalez	CARGO	Profesional Coord.

ASISTENTES

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CORREO	CARGO	FIRMA
1	Cristian Camilo Castañeda	1125079588	cristian.castaneda.sena@gmail.com	TAP H	
2	Valentina Bermejo Pabón	1007379794	nutricion.risaralda20@gmail.com	Nutricionista	V. Bermejo
3	Liliana Cristina Guarín C.	25180678	Docentecristina818@gmail.com	Tallerista	
4	Yesica Alejandra Ropero	1.088.324.237.	Jesi.ropero@Gmail.com	Tallerista	Yesica R.
5	Cristian Camilo Arango Mendez	1088327821	cristian.garango@hotmail.com	Fisioterapeuta	
6	Maria Graciela Betancur V	42124208	graciyo83176@hotmail.com	Manipulación	
7	Luz Adriana Correa S.	42103850	acorreasilva371@gmail	Servicios Generales	Adriana Correa
8	Yohanna Milena S.	1.088.278.161	milenasanta89@gmail	manipuladora	Yohanna
9	NATHALIA ANDREA OSORIO BEDOYA	42156229	OSORIONATHALIA0530@GMAIL	MANIPULADORA	
10	YHON JAIRO MONTES	6241875	SANDRE10916@GMAIL	MANIPULADOR	
11	Gloria Gonzalez	42062764	multiespa@gmail.com	Coord.	
12	Luisa Fda Reyes Yanly	1088257219	luisareys.deportes@gmail	Salvavidas.	Luisa Fda Reyes.
13	Jhaysan Acevedo Montes	1088331597	jhamuas@gmail.com	Prof. Deportes	
14	Dayana Lerma H.	1088251475	dalerhi192673@hot.	Trabajo social	Dayana L. H.
15	Sandra Milena Ibarra	42159.996	sandramileraibarra bancuota@gmail.com	Auxiliar Enfermeria	Sandra M. Ibarra B.
16	Maryluz Arboleda	42159249	1 40t . com arboleda.maryluz	Psicologa	
17	Ana Cristina Bueno	42162367	Cristinabueno @gmail.com	Psicologa	
18	John Wilmar Loaiza	11441701116	Johnloaiza4@gmail.com	Deportes	
19	Diana S. Galeano	1060586780	katisgaleano1031@gmail.com	Aux Enfermeria	Diana Galeano
20	Katherine López Daza	1004778013	katherine.lopez1@utp.edu.co	Deportes	Katherine L.
21	Victor Marin.	1088253686	victor1987marin.@gmail.com	Deportes	

para el contacto futuro y 1581 de 2012 sobre protección de datos personales.

22	David Fernando Pantoja	1088354555	david.Ocampo11@gmail.com	Deportes	
23	Jeferson Marin	1090338218	Jmarin698@gmail.com	Profesional	Jeferson M
24	Luis Achala N	18.391.927	chalaluisordonio@gmail.com	Pesa Bogra	

Powered by CamScanner

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 9

Diseño, actualización, implementación y seguimiento al Plan de saneamiento básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación.

INFORME N° 1 PERIODO

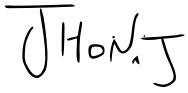
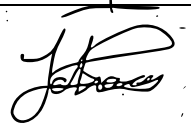
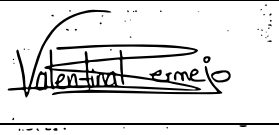
(MARZO 09 A MARZO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	09	03	2026		10:30	11:30

Convoca:	Valentina Bermejo Pabon	Modera:	Valentina Bermejo Pabon
Asunto:	Inducción dirigida a manipuladores de alimentos – Capacitación BPM- PSB		
Lugar:	Centro Vida Oriente		

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción	x	Capacitación	x	Otro	
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías		Ninguno			

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
Jhon Montes	Manipulador de alimentos	
María Graciela Betancur Velásquez	Manipulador de alimentos	
Natalia Andrea Osorno Bedoya	Manipulador de alimentos	
Johanna Santa	Manipulador de alimentos	
Valentina Bermejo Pabon	Manipulador de alimentos	
Ver registro de asistencia		

ORDEN DEL DÍA

1. Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
2. Control de alimentos en el servicio
3. Uso adecuado de la gramera
4. Socialización de ciclos de menú
5. Diligenciamiento de formatos y asignación de responsabilidades
6. Cronograma de capacitaciones

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	09	03	2026		10:30	11:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Inducción dirigida a manipuladores de alimentos – Capacitación BPM- PSB					

1. Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
Se llevó a cabo una capacitación integral en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), enmarcadas en la normativa sanitaria vigente (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes), haciendo énfasis en su papel fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados y la protección de la salud de los usuarios del servicio.

Los temas abordados fueron los siguientes:

a) Higiene personal:
Se destacó que la higiene personal constituye la primera barrera de control en la prevención de la contaminación de los alimentos. Se explicaron los siguientes aspectos:

- Lavado de manos: técnica correcta de lavado con agua y jabón antibacterial durante mínimo 20 segundos, con énfasis en los momentos críticos: antes de iniciar labores, después de manipular residuos, tras el uso del sanitario, al cambiar de actividad y siempre que sea necesario.
- Uso adecuado del uniforme completo: filipina, delantal, gorra o cofia, tapabocas y calzado antideslizante de uso exclusivo para el área. Se reiteró la prohibición de usar el uniforme fuera de las instalaciones del servicio.
- Uso de elementos de protección personal (EPP): guantes desechables para tareas específicas, especialmente en el manejo de alimentos listos para consumo.
- Restricciones sanitarias: prohibición de usar accesorios (anillos, pulseras, aretes, relojes), maquillaje, esmalte de uñas o uñas largas durante las labores de manipulación.
- Reporte obligatorio de enfermedades: el personal debe informar cualquier condición de salud que pueda representar riesgo de contaminación (enfermedades gastrointestinales, infecciones respiratorias, heridas en manos, entre otras).

b) Manipulación segura de alimentos:

Se explicaron los principios de una manipulación higiénica y segura a lo largo de toda la cadena del servicio: recepción, almacenamiento, preparación, cocción, emplatado y distribución. Se hizo especial énfasis en el manejo diferenciado de alimentos crudos y cocidos, así como en la importancia de minimizar la manipulación directa de alimentos listos para consumo mediante el uso de utensilios apropiados.

c) Prevención de contaminación cruzada: (Aunque no aplica, se socializo como parte de la capacitación).

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	09	03	2026		10:30	11:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Inducción dirigida a manipuladores de alimentos – Capacitación BPM- PSB					

Se abordó el concepto de contaminación cruzada, sus tipos (directa e indirecta) y sus consecuencias. Se instruyó al personal sobre:

- Separación estricta de alimentos crudos y cocidos en todo momento.
- Uso diferenciado de tablas de picar, cuchillos y utensilios por tipo de alimento (carnes, verduras, frutas, productos cocidos), identificados por color según el sistema internacional.
- Prohibición de reutilizar utensilios o superficies sin previa limpieza y desinfección.
- Correcto almacenamiento en refrigeración: alimentos cocidos en la parte superior y crudos en la parte inferior, debidamente tapados y etiquetados.

d) Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios

Se socializaron los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico del servicio, que incluyen:

- Diferencia conceptual entre limpieza (eliminación de suciedad visible) y desinfección (eliminación o reducción de microorganismos), y la importancia de ejecutar ambos procesos de manera secuencial.
- Uso correcto de productos autorizados, concentraciones adecuadas y tiempos de contacto según las fichas técnicas de cada desinfectante.
- Frecuencias de limpieza y desinfección establecidas para superficies de trabajo, equipos (neveras, hornos, licuadoras), utensilios y pisos.
- Registros de las actividades de limpieza y desinfección en los formatos correspondientes.

e) Control de temperaturas

Se hizo énfasis en la importancia del control de temperaturas como medida fundamental de inocuidad:

- Zona de peligro de temperatura: entre 4 °C y 60 °C, rango en el cual los microorganismos se multiplican con mayor rapidez. Los alimentos no deben permanecer en este rango por más de 2 horas acumuladas.
- Temperaturas de cocción seguras: mínimo 70 °C en el centro del alimento para la mayoría de los productos.
- Temperaturas de refrigeración: entre 0 °C y 4 °C, y de congelación: por debajo de -18 °C.
- Verificación periódica y registro de temperaturas de equipos de frío y alimentos mediante termómetros calibrados.

f) Almacenamiento adecuado de alimentos

Se abordaron los criterios técnicos para el almacenamiento correcto de alimentos:

- Principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir): los productos con fecha de vencimiento más próxima deben utilizarse primero.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	09	03	2026		10:30	11:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Inducción dirigida a manipuladores de alimentos – Capacitación BPM- PSB					

- Almacenamiento en seco: espacios limpios, ventilados, alejados de la pared y el piso (mínimo 15 cm), protegidos de plagas y humedad.
- Identificación y etiquetado: todos los alimentos deben estar rotulados con nombre del producto, fecha de recepción, fecha de apertura y fecha de vencimiento.
- Prohibición de almacenar productos de limpieza junto a alimentos.

g) Manejo de residuos

Se instruyó sobre el manejo adecuado de los residuos sólidos generados en el servicio:

- Clasificación y separación de residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes destinados para cada tipo.
- Disposición frecuente de residuos durante la jornada para evitar acumulación en el área de procesamiento.
- Limpieza y desinfección de recipientes de residuos de manera regular.
- Restricción de acceso de animales o vectores a las áreas del servicio.

h) Importancia de las BPM y responsabilidad del manipulador

Se resaltó que el cumplimiento de las BPM no es solo una exigencia normativa, sino una responsabilidad ética y profesional de cada manipulador de alimentos. La inocuidad de los alimentos depende, en gran medida, de las prácticas individuales de quienes los preparan. El incumplimiento de estas normas puede ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con consecuencias graves para la salud de los usuarios, especialmente en poblaciones vulnerables. El personal asistente se comprometió a aplicar de manera rigurosa y constante los lineamientos expuestos.

2. Control de Alimentos en el Servicio:

Se establecieron los criterios de control que deben aplicarse a todos los alimentos que ingresen y se utilicen en el servicio:

- Restricción de ingreso de alimentos externos: bajo ninguna circunstancia se permitirá el ingreso al servicio de alimentos que no provengan directamente de la planta de alimentos autorizada y que no hayan sido recepcionados mediante el procedimiento establecido.
- Verificación de fecha de vencimiento y lote: es obligatorio revisar la fecha de vencimiento y el número de lote de cada producto recibido. No se aceptarán ni se utilizarán productos con fecha vencida, próxima a vencer (según criterio del servicio) o sin información legible en el empaque.
- Degustación previa al emplatado: antes de servir los alimentos a los usuarios, el personal debe realizar una degustación para verificar que el producto está apto para el consumo, identificando cualquier anomalía que pueda indicar deterioro.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	09	03	2026		10:30	11:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Inducción dirigida a manipuladores de alimentos – Capacitación BPM- PSB					

- Evaluación organoléptica: se validará que los alimentos cumplan con las características organolépticas esperadas: color uniforme y propio del producto, olor agradable y característico, sabor sin alteraciones amargas, ácidas o extrañas, y textura adecuada según el tipo de preparación. Cualquier desviación debe reportarse de inmediato al responsable del servicio.

3. Uso Adecuado de la Gramera:

Se realizó una capacitación práctica sobre el uso correcto de la gramera (balanza de precisión), herramienta fundamental para el control de porciones en el servicio. El procedimiento indicado fue el siguiente:

- Encendido del equipo: verificar que la gramera esté en superficie plana y estable. Encender y esperar a que la pantalla indique cero antes de iniciar cualquier pesaje.
- Tarado del menaje: colocar el recipiente o plato sobre la gramera y presionar la función de tara (TARE), de modo que el peso del envase quede en cero y solo se registre el peso neto del alimento.
- Pesaje y control de porciones: servir el alimento directamente sobre el recipiente tarado hasta alcanzar el gramaje establecido para cada componente del menú.
- Importancia del control de porciones: el pesaje garantiza la equidad en la distribución, el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de los usuarios y la eficiencia en el uso de los insumos del servicio.
- Gramaje por grupo de alimentos: cada componente del menú (cereal, proteína, verdura, fruta, etc.) tiene un gramaje definido en la minuta patrón. El personal debe conocer y aplicar estas porciones de manera estricta durante el emplatado.

4. Socialización de Ciclos de Menú:

Se presentó al equipo de manipuladores el ciclo de menús vigente del servicio de alimentación, explicando su estructura, periodicidad y la importancia de su cumplimiento. Se aclararon los siguientes aspectos:

- Estructura del ciclo: el ciclo establece las preparaciones diarias para cada tiempo de comida, garantizando variedad, equilibrio nutricional y rotación adecuada de alimentos.
- Cumplimiento del menú: las preparaciones deben realizarse conforme a lo estipulado en el ciclo, sin modificaciones que no hayan sido autorizadas por el profesional responsable del servicio.
- Resolución de dudas: se abrió un espacio para que los manipuladores consultaran sobre recetas, técnicas de preparación, porciones o cualquier inquietud relacionada con los

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	09	03	2026		10:30	11:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Inducción dirigida a manipuladores de alimentos – Capacitación BPM- PSB					

menús. Las preguntas fueron absueltas de manera clara por la persona responsable de la sesión.

5. Diligenciamiento de Formatos y Asignación de Responsabilidades:

Se explicó la importancia del registro documental como soporte del proceso de calidad y control del servicio. Se socializaron los siguientes formatos:

- Formato de recepción de alimentos: se explicó su estructura y se indicó que debe diligenciarse al momento de recibir cada pedido, registrando datos del proveedor, descripción del producto, cantidad, fecha de vencimiento, lote, temperatura (cuando aplique) y concepto de aceptación o rechazo.
- Formato del plan de saneamiento básico: se explicó su contenido y la importancia de registrar cada actividad de limpieza, desinfección y control de plagas de manera oportuna y veraz.

Se distribuyeron las responsabilidades de diligenciamiento de la siguiente manera:

Responsable(s)	Tarea asignada
Johanna Santa y María Graciela Betancur Velásquez	Diligenciamiento del formato de recepción de alimentos
Natalia Andrea Osorno Bedoya	Registro fotográfico diario del servicio de alimentación
Jhon Montes	Diligenciamiento del formato del plan de saneamiento básico

Se reiteró que el incumplimiento en el registro de los formatos será objeto de seguimiento y retroalimentación por parte del equipo coordinador del servicio.

6. Cronograma de Capacitaciones

Se presentó y socializó el cronograma de capacitaciones mensuales dirigido al equipo de manipuladores de alimentos. Se informó que estas sesiones abordarán temáticas relacionadas con inocuidad, BPM, nutrición, manejo de equipos y otras áreas de interés para el mejoramiento continuo del servicio.

- El personal fue informado sobre las fechas, temas y modalidades de cada capacitación programada.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	09	03	2026		10:30	11:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Inducción dirigida a manipuladores de alimentos – Capacitación BPM- PSB					

- Se enfatizó la obligatoriedad de la asistencia y la participación activa, dado que estas capacitaciones hacen parte del proceso formativo continuo exigido por la normativa sanitaria y los estándares del servicio.
- Se solicitó al personal que, en caso de inconvenientes para asistir, lo comuniquen con anticipación al coordinador del servicio para gestionar la recuperación de la sesión.



COMPROMISOS		
Asunto	Responsable	Plazo
Aplicar de manera rigurosa y constante las Buenas Prácticas de Manufactura en su labor diaria.	Manipuladores de Alimentos	Inmediato
Cumplir con las sesiones del cronograma de capacitaciones mensuales, y en caso de no poder asistir, comunicarlo con anticipación para recuperar la sesión.	Manipuladores de Alimentos	1 mes

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES 01 INFORME N° 01 **PERIODO COMPRENDIDO (09 de marzo al 31 de marzo)**		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



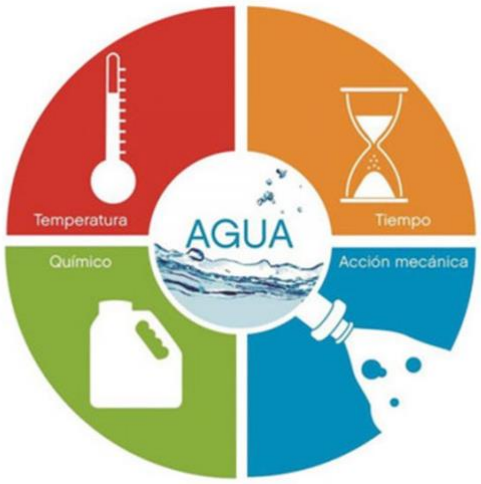
Alcance 09 **Anexo** 06
Fecha: 25/03/2026 **- Lugar:** Centro Vida Oriente
Actividad: Diligenciamiento de los formatos de PSB y Registro de recepción de alimentos.

Alcance __ **Anexo** ___
Fecha: dd/mm/aa **- Lugar:**
Actividad:

ELABORADO POR:

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 01 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



CENTRO VIDA ORIENTE

TABLA DE CONTENIDO

OBJETIVOS 4
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
ALCANCE 4
DEFINICIONES (RES. 2674 /2013) 4
MARCO LEGAL 7
DIAGNOSTICO ACTUAL 8
PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO 9
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 10
Objetivos 10
Objetivo general: 10
OBJETIVOS ESPECÍFICOS: 10
ALCANCE 11
MARCO CONCEPTUAL 11
LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 12
PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS 24
Objetivos 24
Objetivo general 24
Objetivos específicos 24
ALCANCE 24
MARCO CONCEPTUAL 24
IDENTIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL CENTRO VIDA ORIENTE 26
Puntos ecológicos 30
ACCIONES 31
PROGRAMA DE RESIDUOS LIQUIDOS 31
Objetivos 31
Objetivo general 31

Objetivo específicos 31
Definiciones: 32
PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS LIQUIDOS 33
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 33
Introducción 33
Objetivos 34
Objetivo general 34
Objetivos específicos 34
Alcance 34
Marco conceptual 34
Procedimiento 35
Identificación de focos externa e internamente 35
Medidas preventivas 36
Control químico 38
Procedimiento para ejecutar el control químico 39
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA 39
Objetivos 39
Objetivo general 39
Objetivos específicos 39
Fuentes de agua 39
CONTROL DE LA POTABILIDAD DE AGUA 40
Análisis fisicoquímicos: 40
Características químicas 40
Características microbiológicas: Este control se realizará trimestralmente, los parámetros que se evaluarán serán: 40
BIBLIOGRAFÍA 41

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Disminuir los riesgos potenciales de contaminación y garantizar un ambiente saludable para los adultos mayores y funcionarios del centro vida oriente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.
- Implementar el programa de control de residuos sólidos y líquidos.
- Implementar el programa de control de plagas y vectores para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos y la transmisión de enfermedades, a través de acciones de prevención y control.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal que forman parte de la Institución, antes durante y después de los procesos de preparación. Para garantizar al consumidor un alimento inocuo que no ponga en riesgo su salud y bienestar.

DEFINICIONES (RES. 2674 /2013)

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 se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

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 defecto en normas reconocidas internacionalmente.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

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.

AGUA POTABLE O AGUA PARA CONSUMO HUMANO: Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal. Dec. 1775 de 2007.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

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.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

AGUA POTABLE O AGUA PARA CONSUMO HUMANO: Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal. Res. 1775 /2007.

CALIDAD DEL AGUA: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia. Res. 1775 /2007.

FUENTE DE ABASTECIMIENTO: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas. Res. 1775 /2007.

Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua, para realizar una buena limpieza, un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

- Poder trabajar a muy bajas concentraciones.
- Tener gran afinidad con las grasas y suciedades que recubran las superficies a limpiar.
- Ser fuertemente hidrofílicos para mantener en suspensión en el agua las suciedades removidas.
- Tener buena solubilidad en el agua.
- Tener buen poder humectante, dispersante y emulsionante.
- Ser lo menos corrosivo posible.
- Ser económico.
- Ser estable durante el almacenamiento.

- No formar grumos.
- Ser medible fácilmente.

MARCO LEGAL

NORMA	OBJETO
Constitución Política de Colombia, artículo 49	"La atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado"; artículo 79: "Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano". Artículo 366: "El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado".
Decreto 2811 de 1974.	Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y no Renovables y de Protección al Medio Ambiente.
Ley 9 de 1979	Mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico
Resolución 02400 de mayo 22 de 1979	Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente Ley 9 de 1979. Establece los criterios y condiciones para la formulación del plan de saneamiento; este debe contener, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos y control de plagas. Para efectos de la sustentación del estándar, en adición a la Ley 9 de 1979, esta es la pieza legal más importante
Decreto 1550 de 2003	Por medio del cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.
Ley 1098 de 2006	Código de Infancia y Adolescencia, en donde se establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.
Decreto 3039 de 2007	A través de la prioridad número 8 "mejorar la seguridad sanitaria y ambiental" y sus respectivas líneas de políticas.
Resolución 0425 de 2008	La cual establece la metodología para la formulación de los planes de salud territoriales; en lo concerniente a salud ambiental, se cuenta con el eje programático de salud pública.

El Documento CONPES 109 de 2007	Establece la Política Pública Nacional de Primera Infancia, Colombia por la Primera Infancia, que define, dentro del tercer objetivo, "promover la salud, la nutrición y los ambientes sanos desde la gestación hasta los 6 años, prevenir y atender la enfermedad, e impulsar prácticas de vida saludable y condiciones de saneamiento básico y vivienda".
Decreto 1575 de 2007	Por el cual se crea el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano
Resolución 2115 de 2007	Que establece el sistema para la protección y control de calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada
Ley 1450 de 2011	Por medio de la cual se adopta el Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014 que establece la atención integral a la primera infancia en el marco de la Política Integral de Desarrollo y Protección Social.
Ley 1438 2011, artículo primero	"Esta ley tiene como objeto el fortalecimiento del Sistema General de Seguridad Social en Salud, a través de un modelo de prestación del servicio público en salud que en el marco de la estrategia Atención Primaria en Salud permita la acción coordinada del Estado, las instituciones y la sociedad para el mejoramiento de la salud y la creación de un ambiente sano y saludable"
Séptimo objetivo de desarrollo del milenio	Sostenibilidad del medio ambiente.
Resolución 2674 de 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos

DIAGNOSTICO ACTUAL

Institución	Centro vida Oriente
Cupo total	180 usuarios
Modalidad de la institución	Atención integral dirigida al Adulto Mayor
Características de la edificación	Área del comedor, servicios sanitarios, salón de clases, área de gimnasio, área de piscina, consultorios, oficina administrativa.
Abastecimiento de agua	Se cuenta con abastecimiento directo de agua.

Limpieza y desinfección	La limpieza de las instalaciones lo realiza diariamente servicios generales y en el área de alimentación los manipuladores de alimentos.
Verificación de Presencia de plagas, insectos o roedores	En las áreas de la institución no se identifican la presencia de plagas, insectos o roedores.

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Res. 2674 de 2013. CAPÍTULO VI. Artículo 26. Plan de saneamiento.: "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- **Programa de Limpieza y desinfección**. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

- **Programa de Desechos sólidos**. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- **Programa Control de plagas**. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

- **Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable**. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos".

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado. Según el decreto 3075/97, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

La OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción inhibición del crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulada a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente destruyen todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes precederos. Los desinfectantes se aplican sobre objetos y materiales inanimados, como instrumentos y superficies, para tratar y prevenir la infección.

Objetivos

Objetivo general:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en los adultos mayores usuarias del centro vida oriente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.

2. Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en los capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

ALCANCE

Los procesos y procedimientos descritos en el plan, incluyen las actividades relacionadas con saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura, que debe desarrollar el personal del centro vida oriente en todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, utensilios, implementos e insumos de la Institución.

MARCO CONCEPTUAL

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.
Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microorganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropilico.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una

combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar a los alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, piezas de maquinaria, porcelana, esmalte y joyas.

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación se enumeran una serie de lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

- Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo.
- La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
- El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
- Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está

siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.

- El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.
- Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.
- Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante.

PROCEDIMIENTO	LIMPIEZA DE INSTALACIONES DE COCINA Y ÁREA DE ALMACENAMIENTO		Responsable	Manipulador de alimentos
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y húmeda. 4. Prepare solución de agua con detergente. 5. Con cepillo/esponja Restriegue hasta remover grasa y suciedad. 6. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia blanca en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague. 5. Registre.	Limpieza y Desinfección una vez por semana. Registre la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Cepillo. 4. Agua. 5. Detergente. 6. Hipoclorito al 5.25%. 7. Toallas. 8. balde.
PROCEDIMIENTO	**LIMPIEZA DE INSTALACIONES DE COCINA Y ÁREA DE ALMACENAMIENTO**		**Responsable**	**Manipulador de alimentos**
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
	1. Use guantes y tapabocas para iniciar.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:	Diario. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes de caucho.

MESONES	2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente. 5. Restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 6. Enjuague.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia blanca en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.		3. Agua. 4. Detergente. 5. Hipoclorito. 6. Toallas. 7. Bolsa plástica. 8. Esponja. 9. Balde.
PROCEDIMIENTO	**LIMPIEZA DE BAÑOS**		**Responsable**	**Formadores – Auxiliar de Servicios Generales Manipuladoras de Alimentos**
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
PAREDES, TECHOS Y PUERTAS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja los elementos de aseo que se encuentren en el baño.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro	Limpieza y Desinfección una vez a la semana y a profundidad cada 15 días.	1. Tapabocas. 2. Guante multiusos. 3. Cepillo o esponja abrasiva.

	3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución.	Registrar la actividad en el formato.	4. Agua. 5. Detergente. 6. Hipoclorito.
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección se realiza a diario. Registrar la actividad en el formato	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Toallas. 4. Esponja abrasiva 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.
PISOS	1. Use guantes para iniciar esta actividad. 2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico.	Limpieza y Desinfección a diario. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas 2. Guantes multiusos. 3. Bolsa plástica. 4. Escoba. 5. Cepillo. 6. Balde plástico 7. Hipoclorito.

	3. Prepare una solución de agua con detergente. 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad.	2. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito.		
SANITARIO	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad. 3. Elimine con el cepillo las manchas en el sanitario. 4. Enjuague con abundante agua.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar).	Limpieza y desinfección a diario. De ser posible dos veces al día. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Cepillo 4. Balde plástico. 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.
CANECAS	1. Use Guantes y tapabocas para la actividad. 2. Retire la bolsa con los residuos de la caneca y siérrela. 3. Prepare una solución de detergente y lave la caneca restregando con esponjilla o toalla. Por dentro y por fuera retirando cualquier mancha o suciedad incluida la tapa.	Para el proceso de desinfección: 1. Prepare la solución de hipoclorito con 8 mil de hipoclorito por Litro de agua. 2. Con un rociador aplique la solución desinfectante en toda la caneca.	Limpieza y desinfección a diario.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Cepillo. 4. Balde plástico. 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.

	4. Enjuague con abundante agua.			
DUCHAS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire los elementos de aseo que encuentre en la ducha. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad. 4. Recuerde cepillar bien las juntas de los baldosines y de este con el piso. 5. Elimine con el cepillo las manchas que encuentre. 6. Enjuague con abundante agua.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un balde. 4. Aplique en todas las superficies de la ducha incluya los grifos y jaboneras. 5. Deje actuar por 15 minutos. 6. No enjuague.	Limpieza y desinfección a diario y a profundidad cada 15 días.	1. Guantes. 2. Tapabocas. 3. Detergente. 4. Hipoclorito. 5. Cepillo. 6. Balde. 7. Toalla.
PROCEDIMIENTO	**LIMPIEZA DE COMEDOR**		**Responsable**	**Formadores – Auxiliar de servicios generales**
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
PAREDES	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así:	Limpieza y Desinfección cada 15 días.	1. Tapabocas. 2. Guantes plásticos.

	2. Prepare solución de agua con detergente. 3. Con un cepillo restriegue. 4. Limpie con toalla húmeda y limpia.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de Hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No Enjuague.		3. Toallas. 4. Cepillo/ esponja. 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Recoja todos los elementos, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. 3. Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes plásticos. 3. Escoba. 4. Cepillo 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.

	4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.			
MESAS Y SILLAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva y cepillo restriegue hasta remover la mugre y grasa del área, tenga en cuenta las patas y superficies internas de cada silla. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, entre comidas. Y a profundidad cada 15 días. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Toallas. 4. Esponja abrasiva. 5. Agua. 6. detergente hipoclorito.
CANECAS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un balde plástico.	Limpieza y desinfección a Diario Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Toallas. 4. Esponja abrasiva y/o cepillo. 5. Balde plástico.

	esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa dela caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague		6. Agua. 7. Detergente. 8. Hipoclorito.

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	**Hipoclorito Comercial ml/L de agua**	**Tiempo de exposición**
Frutas y verduras	1 ml * 1lt agua	5 minutos
Baños (superficies y accesorios)	8 ml* 1lt agua	15 minutos
Menaje y Cubiertos	4 ml*1lt de agua	15 minutos
Equipos de Servicio de Alimentación (nevera, estufa, etc.)	4 ml*1lt de agua	5 minutos
Servicio de Alimentación (superficies y mesones)	4 ml * 1lt de agua	15 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt agua	15 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4 ml* 1lt agua	15 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	4 ml* 1lt agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	8 ml*1lt de agua	15 min
Ambientes	2 ml * 1 lt de agua	N.A
OBSERVACIONES:		

Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los usuarios.

DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DE DETERGENTE EN POLVO			
ELEMENTO	**CANTIDAD DE AGUA**	**CANTIDAD DE DETERGENTE**	**MEDIDA CASERA**
Estufas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Otros Equipos	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Canastillas y estibas	1 litro	10 g	2 cucharadas rasas
Canecas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Paredes	1 litro	10 g	2 cucharadas rasas
Pisos, ventanas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Áreas de baño	1 litro	30 g	6 cucharadas rasas
Traperos	1 litro	15 g	3cucharadas rasas
Tanques de agua	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

Objetivos

Objetivo general

Realizar un adecuado manejo de residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) y así disminuir el impacto ambiental.

Objetivos específicos

- Contribuir a la conservación del medio ambiente a través de una correcta clasificación de residuos sólidos generados en el Centro Vida Oriente.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; formando al personal manipulador y a los encargados acerca de la correcta recolección y disposición de los residuos.

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición final de los desechos que se generan durante los diferentes procesos en el Centro Vida Oriente.

MARCO CONCEPTUAL

Basura. Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho. Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Punto Ecológico: Un "punto ecológico" consiste en una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por 3 ó más recipientes de diferente color, cuyo tamaño será de libre determinación acorde al tipo de establecimiento comercial, institucional, cultural o recreativo, al número de usuarios que los frecuentan, cantidad de visitantes y por supuesto cantidad de residuos sólidos generados en su interior, producto de su actividad y razón social.

Reciclaje: en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire (a través de la incineración) y del agua (a través de los vertederos) por medio de la reducción de la necesidad de los sistemas de desechos convencionales, así como también disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de plásticos. El reciclaje es un componente clave en la reducción de desechos contemporáneos y es el tercer componente de las 3R (“Reducir, Reutilizar, Reciclar”).

Residuo sólido. Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario. El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento. El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

IDENTIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL CENTRO VIDA ORIENTE

Los residuos sólidos que genera el centro vida oriente de acuerdo a la clasificación dispuesta en el Decreto 2676 del 2000 se encuentran peligrosos y no peligrosos, siguiendo esta la tipología:

RESIDUOS NO PELIGROSOS	RESIDUOS PELIGROSOS
Biodegradables	Químicos
Reciclables	Infecciosos
Inertes	Radioactivos
Ordinarios	RESPEL

TIPO	CARACTERISTICAS
Biodegradables (no peligrosos)	Cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera. Son sustancias que se pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto, Es decir aquellos productos naturales que se descomponen fácilmente.
Reciclables (residuos sólidos no peligrosos)	Botellas plásticas de gaseosas o de bebidas no toxicas, latas de bebidas y de alimentos, cartón y papel en general, es decir materiales que no descomponen fácilmente, pero que se conocen procesos en los cuales pueden ser transformados y luego ser utilizados como materia prima para generar nuevos productos de consumo.
Inertes (residuos sólidos no peligrosos)	Icopor y ciertos tipos de plásticos como son los empaques de los llamados fritos de paquetes, galletas y otros, es decir materiales que no son reutilizables y requieren largos periodos de descomposición
Ordinarios (residuos ordinarios no peligrosos)	Cartón plastificado, vidrio, plástico, metal no recuperable, servilletas, residuos sanitarios, residuos tecnológicos (electrodomésticos, equipos y baterías), es decir aquellos residuos no aptos o valorados para el reciclaje.
Tipo de Residuos Sólidos Peligrosos (Biosanitarios y	Se generan residuos de éste tipo en la enfermería y odontología consistente en algodones, gasas y jeringas entre otros.

Corto punzantes)	
Residuos Sólidos Químicos y Tóxicos (Residuos Peligrosos)	Éste tipo de residuos se generan en los insumos utilizados para el mantenimiento de la piscina

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (residuos de cáscaras, residuos de comida)	Diario	Recipiente plástico con tapa. Bolsas plásticas.	- Depositar los residuos orgánicos en los recipientes ubicados en la zona de lavaplatos. - El operario de mantenimiento procederá a la recolección y lo llevará hasta el contenedor correspondiente hasta que pase el carro recolector. NOTA: No se depositaran líquidos en las canecas de basura; la humedad de los desechos orgánicos será escurrida antes de ser depositada en las canecas
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS (Empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel).	Diario	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas.	- Cada caneca debe tener bolsa plástica del tamaño apropiado según tamaño de la caneca. - Las canecas deberán ser desocupadas mínimo 1 vez al día o a necesidad según su uso, no se debe permitir el que estén rebosadas o que en piso caigan los desechos. - El operario de mantenimiento procederá a la recolección y lo llevará hasta el contenedor correspondiente

NOTA: Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección.

Tipo de residuos	Residuo	Resi	Almacenamiento	Disposición final
Hospitalarios	Jeringas, gasas, baja lenguas, algodón, guantes, tapabocas.	Peligroso	Debe recolectarse en canecas y/o bolsas de color rojo. Este tipo de residuos son almacenados en el centro de acopio denominado “PUNTO ECOLOGICO”, allí se cuenta con un espacio señalizado para el almacenamiento de dichos residuos.	Se realizará la disposición final con gestor autorizado, la Institución verificará que la Empresa recolectora cuente con los respectivos licenciamientos ambientales.
Químico (tóxico)	Envases químicos piscinas,	Peligroso	De manera controlada recolectar los recipientes plásticos. Se almacena en el “PUNTO ECOLOGICO”, en la zona delimitada y señalizada para los residuos químicos	Se realiza un consumo total de los materiales y no se disponen como residuos sólidos. La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado.
Inorgánico	Bombillas con ahorro de energía (tubos fluorescentes) – tóner y cartuchos - pilas	Peligroso	Se considera un residuo especial, estos son almacenados en la bodega en cajas para su conservación.	La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado Los desechos de polvo laser serán manejados con Compu-toner Pereira
Orgánico	Cascaras de frutas, verduras, Residuos de comida en general	No	Son recolectados en canecas de color verde y diariamente son almacenados en el “PUNTO ECOLOGICO” en canecas debidamente señalizadas	La disposición final de los residuos, de manera externa se realizará los miércoles y sábados, entre las 9:00 a.m. y 10:00 a.m., días en que pasa el carro recolector.
Inorgánico	Botellas plásticas de gaseosa o bebidas	No peligroso	Estos residuos deben ser recolectados en caneca color azul y almacenado en el “PUNTO ECOLOGICO” en el lugar señalizado para ello.	La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado
Inorgánico	Papel - Cartón	No peligroso	Estos residuos deben ser recolectados en caneca color gris y almacenado en “PUNTO ECOLOGICO” en el lugar señalizado para ello.	Se reutilizará el papel para imprimir por la otra cara. La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado

Puntos ecológicos

Una de las medidas que se adoptará, como parte del programa de disposición de residuos sólidos, es la ubicación de dos puntos ecológicos, que serán ubicados en un lugar visible, de fácil acceso. Este punto ecológico está compuesto por 3 recipientes de colores: verde, blanco y negro.

Cada uno de los recipientes deberá estar plenamente identificado, según el código de colores definido por la resolución 2184 del 2019, así:

MODULO VERDE (Residuos orgánicos aprovechables):

- Restos de comida
- Desechos agrícolas

MODULO BLANCO (Aprovechables):

- Plástico
- Vidrio
- Metales
- Multicapa
- Papel
- Cartón

MODULO NEGRO (No aprovechables):

- Papel higiénico.
- Servilletas.
- Papeles y cartones contaminados con comida.
- Papeles metalizados.



MODULO ROJO (Desechos de riesgo biológico)



- Pañales desechables.
- Algodón y gasas
- Guantes de látex
- Tapabocas
- Material de curación
- Jeringas
- Benditas y demás residuos contaminados que generen contagios o infecciones.

Inspección: Realizar inspección diaria a los puntos ecológicos, se capacitará a los líderes ambientales para realizar dicha labor.

ACCIONES

- Estructurar programa de clasificación de residuos.
- Crear un centro de acopio para la disposición de los residuos sólidos.
- Ubicar estratégicamente varios puntos ecológicos.
- Fomentar el hábito de clasificación de residuos, atreves de capacitaciones y campañas informativas.

PROGRAMA DE RESIDUOS LIQUIDOS

Objetivos

Objetivo general

Implementar un programa de manejo de los residuos líquidos provenientes de los diferentes procesos que se realizan en el Centro Vida Oriente.

Objetivo específicos

- Contribuir a la conservación del medio ambiente a través de la adecuada disposición de los residuos líquidos del Centro Vida Oriente.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos líquidos, Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
- Prevenir la contaminación de las fuentes hídricas; formando al personal manipulador y a los demás encargados acerca de la correcta recolección y disposición de los residuos líquidos.

Definiciones:

Biodegradable: es el producto o sustancia que puede descomponerse en los elementos químicos que lo conforman, debido a la acción de agentes biológicos, como plantas, animales, microorganismos y hongos, bajo condiciones ambientales naturales.

No todas las sustancias son biodegradables bajo condiciones ambientales naturales. A dichas sustancias se les llama sustancias recalcitrantes. La velocidad de biodegradación de las sustancias depende de varios factores, principalmente de la estabilidad que presenta su molécula, del medio en el que se encuentran, que les permite estar biodisponibles para los agentes biológicos y de las enzimas de dichos agentes.

Residuos orgánicos: Son los que se descomponen rápidamente al contacto con el medio natural porque son biodegradables. La principal fuente de estos desechos proviene de los residuos de los alimentos que allí se preparan como por ejemplo aceites de las frituras. Residuos de alimentos del proceso productivo que pueden ser o no aprovechables.

Residuos Reciclables: Residuos que presentan características físicas o químicas potenciales para su aprovechamiento y transformación mediante su reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.
Residuos No Reciclables: Se entiende por materiales no reciclables, aquellos que no se pueden aprovechar.

Vertimiento: Descarga de agua residual proveniente de diferentes usos en la cual han cambiado una o más condiciones para consumo humano.

Vertimiento líquido: cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

Trampa: Espacio diseñado mediante conceptos técnicos y de ingeniería que sirve para retener partículas sólidas y floculantes y así evitar que ingresen o continúen el recorrido por las fuentes de agua o vertimientos.

Trampa de Grasa: Espacio Diseñado para retener partículas de grasa y sólidos y así evitar que entren en los afluentes de aguas.

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS LIQUIDOS

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	Semanal	Trampas grasas	- Los lavaplatos del Servicio de alimentación deben disponer de rejillas para cada sifón para evitar la filtración de residuos orgánicos gruesos. - Las sobras de alimentos que contenga mezcla de residuos sólidos con líquidos deben ser filtrados y separados para su posterior desecho. - Los residuos sólidos que se recolecten en las rejillas deben ser dispuestos en las canecas destinadas para este fin
RECOLECCIÓN DE GRASAS LIQUIDAS	Semanal	Recipiente plástico con tapa rotulado “Aceite Usado”	- Las grasas líquidas provenientes de los procesos de fritura, deben ser recolectadas en recipientes aparte y no deben ser eliminadas por el drenaje

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Introducción

En los diferentes ambientes se crean habita con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la población, por la producción de sustancias contaminantes, que alteran la composición de los alimentos y agua, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de

gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

De acuerdo al decreto 3075 de 1997, en el capítulo VI, complementa el plan de saneamiento ambiental, el control efectivo de plagas, entendidas como artrópodos y roedores, los cuales deben ser objeto de un programa específico, que debe involucrar un concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas entre las que tenemos las medidas de orden preventivo como los métodos de barrera y el control químico a través de la fumigación.

Objetivos

Objetivo general

Mantener un sistema de vigilancia y control en el Centro Vida Oriente que prevenga y proteja la aparición de plagas.

Objetivos específicos

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la Institución.
- Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del programa.

Alcance

Por medio de la implementación y monitoreo se previene o minimiza la propagación de los vectores y reduce el contacto entre patógenos en todas las áreas de las instalaciones del Centro Vida Oriente.

Marco conceptual

Desratización. Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Fumigación. Método de control químico de plagas.

Infección: Es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamífero, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos.

Procedimiento

Identificación de focos externa e internamente

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria, y además, de ser necesario el diagnóstico de alrededores y linderos, para así conocer las fortalezas y debilidades. Se identificaran los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar. Mediante inspección visual se revisaran periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación:

INSPECCIÓN	DESCRIPCIÓN – HALLAZGO	CONTINGENCIA
- Área de recepción y almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.	Excremento y olor a orina de roedores. Muebles, alimentos y otros elementos roídos.	Realizar limpieza y desinfección del área. Aplicación del método de fumigación por la entidad competente.

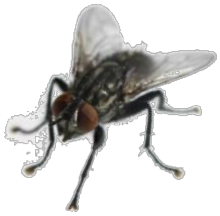
- Control físico de impedimento al acceso de plagas	Crisálidas de cucarachas en piso y equipos. Ruidos y chillidos durante el día y la noche. Rastros en el guarda escobas de grasa o rozamiento de algún roedor. Presencia física del animal.	Resguardo de los alimentos para seguridad alimentaria. Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior del comedor o al área de preparación de alimentos de la unidad de servicio Se protegerán todas las aberturas del comedor área de preparación (espacios entre puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. Es obligatorio mantener el comedor libre de la presencia de perros, gatos o cualquier otro animal. Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del comedor, todo el tiempo.

Medidas preventivas

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Mantener siempre el orden en los hogares
- No está permitido ningún tipo de mascota
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerradas
- Recoger los residuos en las distintas áreas una vez se generen.
- En las áreas donde existan sifones estos deben contar con rejilla en perfecto estado

- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

TIPO DE ANIMALES	PELIGRO	HÁBITOS	CONTROL
 **MOSCAS**	Excretan líquidos y vómitos sobre los alimentos, recogen fácilmente bacterias y suciedad propagándolas en los lugares que tocan incluyendo los alimentos. Una mosca puede llevar 30 millones de bacterias.	Habitan y ponen huevos (procrean) en las heces humanas y animales, recipientes de desperdicios destapados (basuras) y alimentos sin protección adecuada.	**INSECTOS:** -Retirar permanentemente las basuras o sobrantes alimentarios del S.A. -Mantener los alimentos en recipientes con tapa o en bolsas plásticas.
 **CUCARACHAS**	Propagan *Salmonella*, *Staphylococcus* y otras enfermedades. Dejan sus desechos intestinales en todos los lugares por donde se arrastran.	Las hembras depositan cápsulas llenas de huevos, incubando su descendencia detrás y debajo de los equipos de almacenamiento de alimentos, basura, cajones de botellas vacías, áreas húmedas, grietas y hendiduras de paredes, puertas y pisos. Procrean en la oscuridad ocultándose	

		generalmente durante el día. Pueden penetrar dentro de los cajones y bolsas de los alimentos entregados del S.A.	
 **RATAS Y RATONES**	Diseminan y portan enfermedades en gran cantidad patógenas para el hombre y los animales, a través de heces y líquidos. A menudo causan incendios y destruyen bienes.	Construyen nidos en paredes y pisos. Consumen alimentos del hombre. Buscan alimento de noche. Pueden producir 60 crías al año. Viven de 4 – 5 años.	**ROEDORES:** -Limpieza en el S.A. -Tapar grietas. -Mantener puertas cerradas o con mallas de alambres. -La luz de puertas y pisos debe ser inferior de 2 cm.
 **AVES**	Sus heces y líquidos causan enfermedades y contaminación. Son portadores de enfermedades.	Construyen nidos en edificios. Dejan sus excrementos por donde vuela, creando ambientes insalubres.	**AVES:** -Limpieza en el S.A. -Proporcionar sistemas que impidan el ingreso de aves a las áreas donde se sirve y se producen alimentos, como angeo o mantener los espacios cerrados.

Control químico

Mediante un control químico se puede ejercer eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación general de todas las áreas con el uso de productos químicos. Actualmente este control se ejerce con Fumigaciones y extintores EXTINSEG, una empresa competente certificada por la Secretaría de Salud del Risaralda, la cual entregará la debida certificación del procedimiento,

anexando copia de las fichas técnicas de los químicos utilizados, soportes que se conservan en el archivo principal de la Institución.

Procedimiento para ejecutar el control químico

1. Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento
2. Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar
3. Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc.
4. Proceso de fumigación y seguir instrucciones del técnico.
5. Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico, lavar y desinfectar los equipos, enseres y elementos que pueden estar en contacto con los niños, niñas y adolescentes, para evitar residuos del insecticida.
6. Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación o del experto.

NOTA: La fumigación se realizará en ausencia de los NNA y de los trabajadores.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA

Objetivos

Objetivo general

Garantizar las condiciones del agua utilizada para la higiene de los adultos mayores y labores de limpieza de las áreas del Centro Vida Oriente.

Objetivos específicos

- Establecer las medidas de control para garantizar la potabilidad del agua.
- Establecer un procedimiento que le permita al Centro Vida Oriente contar con el suministro de agua por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Agua y Aguas de Pereira no pueda suministrar el servicio.

Fuentes de agua

La fuente de agua que se emplea es del acueducto de Pereira Aguas y Aguas.

CONTROL DE LA POTABILIDAD DE AGUA

Análisis fisicoquímicos: Este control se realizara cada seis meses, los parámetros que se evaluarán serán los dispuestos en la resolución 2115 de 2007 los cuales son:

CARACTERÍSTICAS FISICAS	EXPRESADO	VALOR MÁXIMO ACEPTABLE
Color	Unidades de platino y cobalto	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

Características químicas

PARAMETROS	EXPRESADO	NORMA
pH	Unidades de pH	6.5 a 9.0
Turbiedad	UNT	2
Conductividad	Micromhos/ cm	1000
Color	UPC	Menor o igual a 15
Alcalinidad	mg/ 1 de $CaCO_3$	200
Dureza al calcio	mg/ 1 de $CaCO_3$	-
Dureza al magnesio	mg/ 1 de $CaCO_3$	-
Dureza total	mg/ 1 de $CaCO_3$	300
Cloro residual	mg/ $1Cl_2$	0.2 a 2.0 mg/1
Cloruros	mg/ 1Cl	250
Sulfatos	mg/ $1SO_4$	250
Hierro total	mg/ 1 de Fe	0.3
Aluminio residual	mg/ 1 de Al	0.2
Fosfatos	mg/ 1 de PO_4	0.5

Características microbiológicas: Este control se realizará trimestralmente, los parámetros que se evaluarán serán:

Técnicas utilizadas	Coliformes fecales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm	0 UFC/100 cm
Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm	< de 1 microorganismo en 100 cm
Sustrato definido	0 microorganismo en 100 cm^3	0 microorganismo en 100 cm^3
Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm^3	Ausencia en 100 cm^3

El servicio debe:

Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para los alimentos, equipos, utensilios por tener condiciones insalubres.

Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde se limpie con grandes cantidades de agua o donde se produzcan descargas de agua o de otro residuo líquido.

No permitir el reproceso o la conexión cruzada entre los sistemas de cañería que descargas residuos líquidos o aguas residuales y de los sistemas de cañerías que llevan el agua potable para los alimentos.

La disposición de aguas residuales debe proveer de un sistema de instalaciones de servicios sanitarios y de alcantarillado; estos deben ser adecuados, de fácil acceso a los empleados, y asegurarse de que no tengan comunicación con el sector de producción.

BIBLIOGRAFÍA

Secretaría Distrital De Salud. Dirección de Salud Pública. Limpieza y desinfección de equipos y superficies ambientales en instituciones prestadoras de servicios de salud [fecha de consulta 18 septiembre 2012]. Bogotá, 2011. Recuperado en: http://www.saludcapital.gov.co/ sitios/Vigilancia Salud Pública.

Decreto 3075. Reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979. Ministerio de Salud de Colombia. Diciembre 23 de 1997.

Resolución 2674. Reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012.Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Julio 22 de 2013

Plan de saneamiento- programa hogares comunitarios de Bienestar Regional ICBF Bogotá Grupo de Atención en Ciclos de Vida y Nutrición- Bogotá 2014

Plan de saneamiento básico- Educol Ciudad Jardín. Bogotá 2017.

Plan de saneamiento básico- Educol Ciudad Jardín. Secretaría de Salud Departamental. Tolima 2017.

Plan de manejo seguro de los residuos a nivel instituciones prestadoras de servicios de salud. Subdirección ambiente y salud, Programas de riesgos físicos. Santa Fe de Bogotá. 1997. Ministerio de la Protección Social.

Plan de Gestión Integral de Residuos PGIR-UIS. Universidad Industrial de Santander. 2007

Resolución 2184 del 2019. Reglamenta el artículo número 5 de la Ley 99 de 1993. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. 26 de Diciembre del 2019.

ACTUALIZACIÓN	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Fecha: 31 de marzo del 2026. Julieth Valentina Bermejo Pabon Nutricionista Diestista	Fecha: 31 de marzo del 2026. Jeferson Marín Fernández Profesional	Fecha: 31 de marzo del 2026. Gloria Clemencia González Carmona Coordinadora Administrativa
PERIODO: Primer semestre 2026		

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA **CENTRO VIDA ORIENTE**	

Introducción

La implementación de un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es fundamental para garantizar condiciones óptimas de higiene y ambiente durante todas las etapas de producción, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos destinados al consumo humano. Este sistema también controla la limpieza e higiene tanto de las instalaciones como del personal, con el objetivo de prevenir cualquier tipo de contaminación que pueda afectar la seguridad alimentaria, ya sea física, química o biológica, y así asegurar la calidad e inocuidad de los productos para evitar riesgos zoosanitarios.

Las BPM son esenciales para asegurar la producción, manipulación y comercialización seguras de los alimentos, generando confianza en los potenciales clientes. Además, estas prácticas están respaldadas por las disposiciones sanitarias establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas, y su aplicación es obligatoria para todas las empresas dedicadas a la elaboración de alimentos para su venta o consumo propio.

Dado que existen diversos tipos de productos alimenticios, como premezclas vitamínicas y minerales, alimentos balanceados, suplementos, entre otros, es importante tener en cuenta que las prácticas recomendadas pueden variar según el tipo de producto. En estos casos, las empresas deben cumplir con la normatividad y regulación específica correspondiente a su categoría de productos alimenticios.

Glosario:

Buenas prácticas de manufactura BPM: Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación.

Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Inocuidad de los alimentos según el CODEX alimentarios: Aquel que no causará daño al consumidor cuando éste es preparado y/ o consumido de acuerdo a su intención de uso.

Calidad: Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.

Vigilancia Sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de alimentos y bebidas en protección de los consumidores.

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biológicos.

Alimento adulterado: Aquel que ha sido privado en forma parcial o total de sus elementos, los cuales han sido remplazados por otros inertes o extraños, adicionados como aditivos no autorizados y sometidos a cualquier tratamiento para disimular su alteración.

Alimento alterado: El que por causa física, química, biológica u otra derivada de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, ha sufrido un deterioro de características sensoriales o en su valor nutritivo. Ejemplo: pescado sin conservación en cadena de frío.

Alimento contaminado: El que contiene agentes vivos (microorganismos y/o parásitos riesgosos para la salud) y sustancias químicas, minerales o partículas extrañas. Ejemplo: tomate lavado con aguas servidas contaminado por Echerichia coli, con insecticidas.

Alimento potencialmente peligroso: Aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Ejemplo: productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, así como frutas y hortalizas preparadas.

Cadena alimentaria: La serie de procesos que se inicia en: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

Cadena de frio: Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.

Contaminación: Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, embazado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental.

Contaminación cruzada: Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos. Por ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos están almacenados junto a los alimentos cocidos sin protección, de persona a comida; cuando las manos de los manipuladores están sucias, de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños.

Temperaturas de seguridad: Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) y mayor a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías siempre bien frías y las comidas calientes siempre bien calientes.

Zona de peligro de la temperatura ZPT: Es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas.

Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS: Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.

Brote de enfermedad alimentaria: Incidente en el cual dos o más personas experimentan la misma enfermedad después de comer la misma comida.

Infección alimenticia: Se produce cuando una persona consume un alimento en el que se encuentran patógenos vivos y estos comienzan a crecer en los intestinos.

Infección parasitaria: Producida por las larvas Cisticercos Bovis que provienen de la Tenia Saginata que se encuentran en las heces de los perros y con riesgo de encontrase en la carne de vacuno; así como las larvas de Cysticercus Cellulose que provienen de la Tenia Solium que se encuentran en las heces de los humanos, encontrándose también en la carne de cerdo, pudiendo ubicarse en el cerebro ocasionando estado de coma del paciente.

Intoxicación alimentaria: Producida por comer comidas que contienen toxinas producidas por las bacterias.

Intoxicación histamínica: Si el pescado después de la captura no se mantiene en una temperatura entre 0º C a 5ºC, puede producir Histamina, componente tóxico originado por contaminación con bacterias por falta de cadena de frío.

Toxinas en pescados y mariscos: Los mejillones y las almejas que se han alimentado de organismos venenosos llegan a ser tóxicos. Los pescados con incidencia de altos niveles tóxicos son la perca, caballa, y otros que causan daño al consumidor.

Microorganismos: Pequeños seres vivientes que sólo pueden ser vistos mediante el microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parásitos y hongos dentro de la célula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.

Bacterias: Microorganismos vivos que pueden echar a perder la comida, crecen más rápido en presencia de humedad, temperatura entre 5ºC a 60ºC, en alimentos expuestos a un tiempo mayor de 4 horas a temperatura ambiente, alimentos ricos

en proteína, un pH neutro poco ácido o poco alcalino, algunas necesitan oxígeno y otras no.

Esporas: Algunas bacterias producen paredes gruesas que son una forma alternativa para protegerse, llamadas esporas; las cuales protegen a las bacterias de las altas y bajas temperaturas, del bajo índice de humedad y del alto índice de acidez.

Hongos: Microorganismos que crecen en todo tipo de alimento. Se desarrollan en condiciones húmedas y secas, en casi todas las temperaturas y en cualquier pH. El crecimiento, que se manifiesta como una pelusa, frecuentemente colorida, vuela fácilmente por el aire hacia otras comidas. Van desde los microscópicos de una célula hasta organismos que se pueden ver a simple vista, tales como el moho, la levadura y los champiñones.

Parásitos: Son organismos que para sobrevivir necesitan estar dentro de un organismo huésped. Los parásitos pueden vivir dentro de muchos animales que los humanos consumimos, como las reses, aves, cerdos, y los peces. La congelación y cocción apropiada matarán los parásitos. Evitar la contaminación cruzada y seguir los procedimientos adecuados de lavado de manos, pueden prevenir enfermedades causadas por parásitos.

Patógenos: Microorganismos que causan enfermedad.

Plagas: Crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud. Por ejemplo: son los insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Virus: Se reproducen solamente en un organismo vivo. Son transmitidos por los empleados que estén infectados. El trabajador infectado puede transmitir el virus por el excremento, la orina o por una infección de vías respiratorias. Una variedad de virus puede ser traspasada a la comida. Por ejemplo una enfermedad causada por virus es la hepatitis A.

Procedimiento PEPS: Primeras entradas, primeras salidas: Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la

mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

Procedimiento POES: Procedimiento operacional estandarizado de saneamiento: Procedimientos escritos que explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.

Higiene: Es el proceso de limpieza y desinfección.

Desinfección: Eliminación o reducción del número de microorganismos patógenos a un nivel que no propicie la contaminación de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor, ni del trabajador.

Higiene de los alimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

Higiene personal: Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa ú otra materia visible.

Programa de higiene y saneamiento: Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

Superficies de contacto de los alimentos: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

Materia prima: Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.

Manipulación de los alimentos: Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.

Manipulador de los alimentos: Persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa al consumidor.

Control de plagas: Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana (1).

CAPITULO 1

CONTAMINACIÓN

1. Tipos de contaminación.

a. Contaminación Biológica: En este tipo de contaminación, los alimentos pueden albergar microorganismos vivos como bacterias, virus, hongos o parásitos, que pueden ser perjudiciales para la salud humana. Estos agentes patógenos pueden contaminar los alimentos y desencadenar enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), también conocidas como enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Ejemplos comunes incluyen Salmonella, E. coli, Listeria y norovirus.
b. Contaminación Física: Aquí nos referimos a la presencia de materiales extraños no deseados en los alimentos. Estos materiales pueden incluir fragmentos de vidrio, metal, plástico, madera, piedras u otros elementos que pueden introducirse en los alimentos durante su producción, procesamiento, manipulación o almacenamiento. La contaminación física puede causar lesiones físicas, como cortes en la boca o el tracto gastrointestinal, si se ingieren inadvertidamente.
c. Contaminación Química: En este caso, la contaminación implica la presencia de sustancias químicas no deseadas en los alimentos, que pueden representar un riesgo para la salud humana. Estas sustancias pueden provenir de diversas fuentes, como pesticidas, herbicidas, productos de limpieza, metales pesados, aditivos alimentarios y contaminantes ambientales. La exposición a contaminantes químicos en los alimentos puede provocar intoxicaciones agudas o crónicas, así como efectos adversos para la salud a largo plazo, dependiendo de la naturaleza y la cantidad de la sustancia química presente.

2. Contaminación cruzada:
   La contaminación cruzada es un proceso mediante el cual los microorganismos dañinos o sustancias no deseadas se transfieren de una superficie, alimento o persona a otro, contaminando así productos que inicialmente estaban libres de dichos agentes. Este fenómeno puede ocurrir durante la manipulación, preparación, almacenamiento o transporte de alimentos.

   Por ejemplo, si se utiliza el mismo cuchillo o tabla de cortar para manipular carne cruda y luego se utiliza sin lavar para cortar verduras frescas, se puede transferir cualquier bacteria presente en la carne a las verduras, contaminándolas. Del mismo modo, si una persona que manipula alimentos toca alimentos crudos y luego alimentos cocidos sin lavarse las manos entre medias, puede transferir microorganismos nocivos de los alimentos crudos a los cocidos.

   La contaminación cruzada es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos y puede evitarse mediante prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, como la limpieza frecuente de superficies, utensilios y manos, y el uso de utensilios separados para alimentos crudos y cocidos.

3. Enfermedades transmitidas por los alimentos:
   Las enfermedades transmitidas por alimentos, también conocidas como enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) o enfermedades transmitidas por alimentos y agua (ETAs), son enfermedades causadas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con microorganismos patógenos, toxinas o productos químicos. Estas enfermedades pueden tener una variedad de síntomas, que van desde leves molestias gastrointestinales hasta enfermedades graves e incluso la muerte en casos severos.

   Algunos ejemplos comunes de enfermedades transmitidas por alimentos incluyen:

1. Gastroenteritis bacteriana: Causada por bacterias como Salmonella, Escherichia coli (E. coli), Campylobacter y Listeria. Los síntomas incluyen diarrea, dolor abdominal, fiebre, náuseas y vómitos.

2. Intoxicación alimentaria: Ocasionada por toxinas producidas por bacterias como Staphylococcus aureus y Bacillus cereus. Los síntomas pueden incluir náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea.

3. Infecciones parasitarias: Transmitidas por parásitos como Giardia lamblia, Cryptosporidium y Toxoplasma gondii. Los síntomas varían dependiendo del parásito, pero pueden incluir diarrea, malestar estomacal, fiebre y pérdida de peso.

4. Envenenamiento por productos químicos: Causado por la ingestión de alimentos contaminados con productos químicos tóxicos como pesticidas, metales pesados o productos de limpieza. Los síntomas pueden variar dependiendo del producto químico involucrado.

CAPITULO 2

Buenas prácticas de manufactura de los alimentos:

Parte 1:

La higiene personal de los manipuladores de alimentos es de suma importancia para prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Algunas prácticas específicas que deben seguir los manipuladores de alimentos incluyen:

1.Lavado frecuente de manos: Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a trabajar, después de usar el baño, después de manipular alimentos crudos, después de tocar superficies sucias o contaminadas, después de tocar su cabello, nariz o boca, y siempre que sea necesario durante la preparación de alimentos.

2.Uso de ropa limpia: Los manipuladores de alimentos deben usar ropa limpia y adecuada para el trabajo, incluyendo mandil o delantal y cabello recogido y cubierto con un gorro o redecilla para evitar la caída de cabello en los alimentos.

3.No trabajar cuando se está enfermo: Los manipuladores de alimentos deben abstenerse de trabajar si están enfermos, especialmente si tienen síntomas como fiebre, diarrea, vómitos o infecciones respiratorias, ya que pueden transmitir enfermedades a través de los alimentos.

4.No fumar, comer o beber en áreas de preparación de alimentos: Estas actividades pueden introducir contaminantes en los alimentos y deben realizarse únicamente en áreas designadas y fuera del área de manipulación de alimentos.

5.Cuidado de las heridas: Los manipuladores de alimentos deben cubrir cualquier herida abierta con un vendaje impermeable y usar guantes desechables para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias provenientes de las heridas.

6. Mantenimiento de uñas cortas y limpias: Las uñas largas pueden acumular suciedad y bacterias, por lo que es importante mantenerlas cortas y limpias para evitar la contaminación de los alimentos.



CAPITULO 3

Buenas prácticas de manufactura de los alimentos:

Parte 2

1. Características y condiciones de temperatura para la recepción de materia prima y su almacenamiento.

Las características y condiciones de temperatura para la recepción y almacenamiento de materia prima pueden variar dependiendo del tipo de alimento y de los requisitos específicos de cada producto. Sin embargo, hay algunas pautas generales que se aplican a menudo:

1.1. Recepción de materia prima:

- Verificación de la calidad: Se debe inspeccionar visualmente la materia prima al recibirla para asegurarse de que esté en buen estado, sin signos de deterioro, contaminación o daño.

- Registro de temperatura: Es importante registrar la temperatura de la materia prima al recibirla para garantizar que esté dentro de los límites aceptables.

1.2.Almacenamiento de materia prima:

- Temperatura adecuada: La temperatura de almacenamiento varía según el tipo de materia prima, pero en general, la mayoría de los alimentos perecederos deben almacenarse a temperaturas frías para evitar el crecimiento bacteriano y el deterioro. Por ejemplo, alimentos perecederos como carnes, lácteos y productos frescos suelen necesitar temperaturas de refrigeración entre 0°C y 4°C, mientras que otros alimentos secos pueden almacenarse a temperatura ambiente.

- Separación de alimentos: Es importante separar los diferentes tipos de alimentos durante el almacenamiento para evitar la contaminación cruzada. Por ejemplo, se deben almacenar alimentos crudos por separado de los alimentos cocidos o listos para consumir.

- Rotación de inventario: Se debe aplicar el principio de "primero en entrar, primero en salir" (FIFO) para garantizar que los productos más antiguos se

utilicen primero y evitar el deterioro de la materia prima almacenada durante largos períodos.

1.3. Control de la cadena de frío:

- Para alimentos que requieren refrigeración, es esencial mantener la cadena de frío desde el momento de la recepción hasta su almacenamiento y posterior uso. Esto implica utilizar equipos de refrigeración adecuados y monitorear regularmente las temperaturas para garantizar que se mantengan dentro de los límites seguros.

1.4. Pautas generales para usar los termómetros:

- Mantenga limpios los termómetros.
- Debe tener a la mano una cantidad adecuada de termómetros limpios y desinfectados.
- Calibre el termómetro con frecuencia para asegurarse que sea exacto.
- Se debe hacer antes de cada turno, antes de la entrega de cada día y después que sufran un golpe o alteración como por ejemplo si se caen.
- Nunca utilice termómetros de cristal lleno de mercurio o alcohol para medir temperaturas de las comidas.
- Calibración de un termómetro: El termómetro se debe ajustar diario; para la calibración se debe de introducir el termómetro en un recipiente con agua y mucho hielo, esperar 45 segundos a que se estabilice, si la lectura no llega a 0°C será necesario mover la tuerca hasta alcanzar esta temperatura.

2. Técnicas básicas de limpieza y desinfección de equipo y utensilios.

2.1: • Que se debe limpiar Todas las áreas que conforman el establecimiento, así como las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios que tienen algún contacto con los alimentos. Dicha labor se facilitará, si se elabora una lista, en orden de prioridades, de los trabajos que se deben llevar a cabo. Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos. Ejemplo: se debe recoger del piso los desperdicios (alimentos,

líquidos) con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque puede transmitirse contaminación del piso hacia los alimentos.

• Conque se debe limpiar Entre los materiales tenemos diversos tipos de detergentes, desinfectantes, escobas, escobillas, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse en áreas o compartimentos determinados, a fin de evitar que contaminen los alimentos, utensilios, equipos u otros, asimismo mantener los compuestos químicos en sus envases originales y etiquetados.

• Cuando se debe limpiar Cuando se concluya la jornada laboral, a fin de no interrumpir el servicio; deberán programarse turnos de manera que haya tiempo para limpiar y desinfectar. La frecuencia se determinará según el contacto que tengan las áreas o superficies con los alimentos, es decir, será con mayor frecuencia cuando se tenga mayor contacto directo con los alimentos y los tiempos serán más alejados cuando no tenga contacto directo con el alimento.

La limpieza y desinfección deben de realizarse:

- Al iniciar y finalizar labores.
- Al no operar por periodos prolongados.
- Al inicio y término de la temporada.

• Qué vigilar:

- Condición de las superficies en contacto con los alimentos.
- El aseo y el saneamiento de las superficies en contacto con los alimentos.
- Tipo y concentración del desinfectante(s) usado, que los guantes y las vestimentas exteriores que puedan contactar los alimentos, estén limpios y en buen estado.

• Pasos de la limpieza y desinfección:

- Preparación para la limpieza: Cubrir todo el equipo eléctrico y sensible al agua.
- Eliminación de la materia orgánica e inorgánica de todas las superficies (limpieza en seco).
- Desarmar las partes del equipo que así lo requieran para lavarse por separado.
- Enjuagar abundante, siempre de arriba - abajo.
- Aplicación de detergente.

- Enjuague posterior para eliminar residuos de los detergentes: Pisos, Paredes y Equipos.
- Desinfección: Revisar La concentración del desinfectante (tiras reactivas o kits).

ELEMENTOS A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCIÓN
ALIMENTOS	1 LITRO	1ML	3 MIN
UTENSILIOS Y EQUIPOS	1 LITRO	2ML – 4ML	5 – 10 MIN
SUPERFICIES	1 LITRO	4ML	10 – 15 MIN
PAREDES, TECHOS Y PISOS	1 LITRO	4ML – 6ML	10 – 15 MIN

3. Importancia de la rotulación, el almacenamiento y el uso de sustancias tóxicas en forma adecuada.

La importancia de la rotulación, almacenamiento y uso adecuado de sustancias tóxicas es fundamental por varias razones:

- Seguridad: La principal preocupación es la seguridad de las personas que entran en contacto con estas sustancias. La rotulación clara y precisa informa sobre los peligros asociados con la sustancia, mientras que un almacenamiento adecuado evita la exposición accidental.

- Prevención de accidentes: Un etiquetado incorrecto o la falta de información sobre una sustancia tóxica pueden llevar a accidentes graves o incluso fatales. El almacenamiento adecuado y la manipulación segura reducen significativamente el riesgo de incidentes.

- Cumplimiento normativo: En muchos lugares, existen regulaciones estrictas sobre cómo se deben manejar, almacenar y etiquetar las sustancias tóxicas.

Cumplir con estas regulaciones es vital para evitar multas y sanciones, además de proteger la salud pública y el medio ambiente.

- Rotulación adecuada: Las sustancias químicas se deben conservar en su envase original, su etiqueta debe ser legible y contener la siguiente información como mínimo:

  Nombre del producto, nombre y dirección del fabricante o distribuidor y las instrucciones de uso. Es importante que toda esta información se encuentre en español, para garantizar que sea utilizada correctamente.

  Es recomendable revisar constantemente que las etiquetas de los envases de productos químicos, se conserven íntegras y en buen estado, para evitar accidentes o un mal uso y por lo tanto una limpieza y desinfección deficientes.

- Almacenamiento adecuado de los compuestos tóxicos:
  Las sustancias químicas deberán ser almacenadas separadas de los productos alimenticios, el acceso al almacén será restringido y controlado.

- Registro:
  Se recomienda usar registros para documentar que existe conformidad con una rotulación adecuada, el almacenamiento y uso de substancias tóxicas. Se recomienda un registro sencillo en el cual se agrupe las inquietudes en relación con todas las adulteraciones posibles, y el seguimiento para las adulteraciones potenciales por compuestos tóxicos. Otro tipo de registro puede ser una bitácora, que contenga múltiples días de información de vigilancia en un mismo formulario. Una bitácora, colocada a la entrada de la bodega de productos químicos y de esta manera mantener un historial en relación con el cumplimiento y conformidad con esta preocupación de saneamiento.

4. Control de plagas:

Una estrategia efectiva de control de plagas en el servicio de alimentación debe ser integral y adaptada a las necesidades específicas del establecimiento.

- Inspección inicial y evaluación de riesgos: Realiza una inspección exhaustiva de todas las áreas del establecimiento para identificar cualquier signo de actividad de plagas y evaluar los posibles riesgos. Esto incluye revisar las zonas de almacenamiento de alimentos, áreas de preparación, comedores, baños y espacios exteriores. Identifica las condiciones que podrían favorecer la presencia de plagas, como acceso a alimentos, agua y refugio.

- Desarrollo de un plan de control integrado de plagas (PCIP): Basándote en los hallazgos de la inspección, desarrolla un plan detallado que incluya medidas preventivas, correctivas y de monitoreo. El plan debe ser específico para el tipo de plagas identificadas y adaptarse a las características únicas del establecimiento. Considera la implementación de medidas físicas, químicas y biológicas según sea necesario.

- Medidas preventivas: Implementa medidas preventivas para reducir la atracción de plagas y minimizar las oportunidades de acceso al establecimiento.

  Esto puede incluir: Sellado de grietas y hendiduras en paredes, pisos y techos. Mantenimiento regular de la infraestructura para eliminar posibles refugios de plagas. Almacenamiento adecuado de alimentos en contenedores sellados y elevados del suelo. Limpieza frecuente de superficies, eliminación de residuos y manejo adecuado de la basura. Control de la humedad para evitar la proliferación de plagas como cucarachas y hongos.

- Control de plagas: Implementa métodos de control efectivos según las necesidades del establecimiento y las regulaciones locales.

  Esto puede incluir: Uso de productos químicos como insecticidas y rodenticidas de manera segura y conforme a las regulaciones. Instalación de trampas mecánicas para capturar roedores e insectos. Implementación de métodos de control biológico, como el uso de

depredadores naturales de plagas. Aplicación de medidas de control físico, como barreras y mallas para evitar el acceso de plagas al establecimiento.

- Monitoreo y seguimiento: Establece un programa de monitoreo regular para evaluar la eficacia del plan de control de plagas y detectar cualquier signo de actividad de plagas. Esto puede incluir inspecciones periódicas, uso de trampas de monitoreo y análisis de registros de incidencias. Ajusta el plan de control de plagas según sea necesario en función de los resultados del monitoreo.

BIBLIOGRAFIA

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (s.f.). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura [PDF]. Recuperado de https://nube.conapesca.gob.mx/sites/cona/dgof/publicaciones/Manual_BuenasPracticasManufactura.pdf

	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA **CENTRO VIDA ORIENTE**	

ACTUALIZACIÓN	**REVISÓ**	**APROBÓ**
Fecha: 31 de marzo del 2026. Julieth Valentina Bermejo Pabon Nutricionista Diestista	Fecha: 31 de marzo del 2026. Jeferson Marín Fernández Profesional	Fecha: 31 de marzo del 2026. Gloria Clemencia González Carmona Coordinadora Administrativa
PERIODO: Primer semestre 2026		