

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 10 de 53

Puertas

Retirar acumulaciones de polvo y asegurar la limpieza en ambos lados de la puerta y en las bisagras

Luminarias

Retirar las acumulaciones de polvo y telarañas con ayuda de un escobillón y las herramientas necesarias para esta actividad.

3.2.2. Procedimiento de Limpieza Húmeda:

El procedimiento de limpieza húmeda aplica para todas las superficies del sitio de preparación y distribución que permitan aplicación de procedimientos húmedos (aplicación de agua y detergente). Este procedimiento consiste en retirar con agua y detergente los residuos o suciedades de las superficies del sitio de preparación y distribución, así como el del menaje utilizado en la prestación del servicio.

Las actividades iniciales para las superficies antes de aplicar el procedimiento de limpieza húmeda son: recoger y desechar todo tipo de residuos de alimentos, polvo o cualquier otra suciedad presente. Realizar esta actividad con especial cuidado en rincones, uniones entre piso y paredes, uniones entre paredes y techo, uniones entre paredes, en calados, aberturas, debajo de las superficies, equipos, etc.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 11 de 53

3.2.2.1. Limpieza húmeda para superficies (pisos, paredes, puertas, etc)

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
PISOS	DIARIO	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Escoba	Detergente	Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. Aplicar agua con jabón. Cepillar el piso, dejarlo Jabonado por 3 minutos. Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón Totalmente. Escurrir el agua hasta quedar Totalmente seco	Manipulador de alimentos
PAREDES Y PUERTAS	DIARIO	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Esponja	Detergente	Aplicar agua con jabón Refregar la pared con la Esponja. Aplicar agua hasta retirar totalmente el jabón.	Manipulador de alimentos

Notas:

- Cuando se utilicen superficies de forma continua, éstas se deben limpiar tantas veces como sea necesario.
- Las superficies de contacto con el alimento deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas y desinfectadas con frecuencia.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 12 de 53

3.2.2.2. Limpieza húmeda para menaje y utensilios de cocina

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Menaje y utensilios	DIARIO	Agua Detergente. Esponja	Detergente	Realizar la limpieza inicial de los utensilios con el fin de eliminar los residuos de alimentos, Dejar en remojo durante 3 minutos y restregarlos con detergente, mediante el uso de esponjas o esponjillas. Enjuagar con agua potable. Verificar visualmente el resultado de la limpieza.	Manipulador de alimentos

Nota:

- Cuando se utilice el menaje y los utensilios de cocina en varias oportunidades éstos se deben lavar tantas veces como sea necesario.
- Las superficies de contacto con el alimento, deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas desinfectadas y frecuentemente.

3.2.2.3. Limpieza húmeda para equipos (Refrigerador / Congelador / Estufa / Licuadora)

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Estufa	DIARIO	Agua Detergente. Esponja	Detergente	Remover los residuos sólidos presentes en el área, aplicar el detergente y dejar 3 minutos dependiendo de la condición del equipo, refregando constantemente asegurando que se retiren las acumulaciones de grasa en la estructura en las boquillas y en las llaves. Lavar cada pieza con detergente. Enjuagar adecuadamente.	Manipulador de alimentos

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 13 de 53

Refrigerador y congelador	Dos veces por Semana	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Esponja	Detergente	De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo, Retirar rejillas, cajones, y compartimientos, realizar la limpieza y remoción de residuos y disponer adecuadamente. Aplicar con un paño el detergente y refregar con una esponjilla, dejar actuar 3 minutos para eliminar residuos. Enjuagar y retirar la solución y secar completamente.	Manipulador de alimentos
Licuada	DIARIO	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde Esponja	Detergente	Realizar el proceso de desarmado de la licuadora, proceder a limpiar y remover los residuos y disponer adecuadamente, aplicar con un paño el detergente y refregar con una esponjilla, dejar actuar 3 minutos para eliminar residuos. Enjuagar con abundante agua.	Manipulador de alimentos

Nota: Las superficies de contacto con el alimento deben estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deben ser lavadas desinfectadas y frecuentemente.

3.2.2.4. Limpieza húmeda para de Limpiones y/o Traperos

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Limpiones y traperos	Cada vez que se requiera	Tapabocas Agua Detergente. Toallas balde	Detergente	Realizar la limpieza y remoción de residuos y disponer adecuadamente, aplicar detergente. Dejar sumergido durante actuar 3 minutos para eliminar residuos. Enjuagar y retirar la solución y secar completamente	Manipulador de alimentos

Nota:

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 14 de 53

- Los traperos se deben lavar por separado en los recipientes exclusivos o sitios asignados para esta labor.

3.2.2.5. Limpieza húmeda de Productos Alimenticios (Frutas, Verduras, Bolsas de Leche, Huevos, Enlatados)

AREA	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	SUSTANCIA A UTILIZAR	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Frutas y verduras	Diario o cada vez que sea necesario	Tapabocas Agua. balde	NA	Use tapabocas para iniciar la actividad. Seleccione las frutas y verduras de acuerdo a su aspecto físico como la apariencia, uniformidad (tamaño, forma, color, madurez) y ausencia de defectos limpie las frutas/verduras escogidas removiendo completamente la suciedad. Elimine la parte en mal estado con el cuchillo limpio, lave con abundante agua y enjuague, deje escurrir.	Manipulador de alimentos
Bolsa de Leche y huevos, enlatados	DIARIO	Tapabocas Agua balde Esponja	NA	Proceder a limpiar y remover los residuos y disponer adecuadamente, refregar con una esponjilla, dejar actuar 3 minutos para eliminar residuos. Enjuagar con abundante agua.	Manipulador de alimentos

Para bolsas de leche, huevos y enlatados (alimentos empacados):

1. Retirar el polvo y la suciedad en general.
2. Limpiar por inmersión, lavándolo cuantas veces sea necesario
3. No aplicar Detergente a los huevos.
4. Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 15 de 53

5. Para el caso de los huevos retirar restos de plumas, etc.

3.3. PROCEDIMIENTO DE DESINFECCIÓN

El principal objetivo de la desinfección es destruir los microorganismos que puedan 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.

Los procedimientos de desinfección se describen a continuación:

3.3.1 Procedimiento de Desinfección de Áreas, Superficies, Equipos y Utensilios

Los pasos necesarios para realizar el procedimiento de desinfección de las áreas, superficies y utensilios son:

1. Asegurarse que la superficie, equipo, utensilio, o área a desinfectar se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
2. Aplicar el detergente sobre la superficie, equipo utensilio, o área a desinfectar.

3.3.2. Procedimiento de Desinfección de Limpiones y/o Traperos

El procedimiento de desinfección de limpiques y/o traperos se realiza de la siguiente manera:

1. Asegurarse que los limpiques, paños, trapos y/o traperos se encuentren limpios, según el respectivo procedimiento de limpieza.
2. Sumergir los limpiques y/o traperos en el desinfectante.
3. Retirar los limpiques y/o traperos de la solución desinfectante y escurrir.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 16 de 53

3.3.3. Procedimiento de Desinfección de Productos Alimenticios (Frutas, Verduras, Bolsas de Leche, Huevos)

Para desinfectar los productos alimenticios, frutas y verduras, bolsas de leche, huevos debemos tener en cuenta:

1. Asegurarse que el alimento se encuentre limpio, según el respectivo procedimiento de limpieza.
2. Sumergir las frutas, verduras, bolsas de leche, huevos en el desinfectante.
3. Dejar aplicada la solución desinfectante durante el tiempo recomendado.
4. Retirar los productos de la solución desinfectante y dejar escurrir.

3.4. RECOMENDACIONES GENERALES

- Desarmar todos aquellos equipos (licuadora, gavetas de nevera, etc.) que lo permitan, para una óptima limpieza y desinfección. Dichas piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, sino sobre mesas o estantes limpios.
- Todos los productos detergentes y desinfectantes deberán estar debidamente rotulados y ubicados en un punto que no representen riesgo de contaminación o seguridad.

3.5. LAVADO DE IMPLEMENTOS DE ASEO

Para el lavado de los implementos de aseo la unidad de servicio posee:

Balde o Caneca independiente ☐

Poceta ☐

Otro Cual: ☐ _____

3.6 Protocolo de lavado de manos:

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 17 de 53

Las instalaciones cuentan con el Procedimiento Operativo Estandarizado para el Lavado de Manos.

Propósito

Disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos debidas a manos contaminadas.

Recomendaciones

1. Pegar instructivos de lavado de manos en la cocina, áreas de preparación de alimento y los baños.
2. Usar el lavamanos donde aplique designado exclusivamente para su función.
3. Mantenga los sitios de lavado de manos accesibles a todas las manipuladoras en todo momento.

Lavado de Manos:

Es necesario realizar las siguientes recomendaciones para el adecuado lavado de manos:

- Antes de empezar a trabajar.
- Durante la preparación de los alimentos.
- Cuando se mueva de un área de preparación de alimentos a otra.
- Antes de colocarse o cambiarse los guantes.
- Después de ir al baño.
- Luego de sacudirse, toser o usar un pañuelo o servilleta.
- Luego de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.
- Luego de fumar, comer, beber o mascar chiclets o tabaco.
- Luego de manipular carnes, pollo o pescado crudo.
- Luego de las actividades de limpieza.
- Luego de tocar platos, equipo o utensilios sucios.
- Luego de manejar basura.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 18 de 53

- Luego de que las manos se hayan ensuciado por cualquier otra razón o factor contaminante.
- Cada vez que se necesite.

Procedimiento apropiado de lavado de manos

- Enjuague las manos con suficiente agua.
- Use abundante jabón desinfectante.
- Frote por lo menos durante 30 segundos, asegurándose que aplique jabón hasta la muñeca y el antebrazo, las uñas y manos.
- Enjuague muy bien, por lo menos 30 segundos, ya que eso es lo que se necesita para enjuagar el jabón por completo.
- Seque sus manos con una toalla desechable limpia.

4. MANEJO DE PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION

4.1. DETERGENTES (Agregar hoja de seguridad)

4.2. DESINFECTANTES (Agregar hoja de seguridad)

5. GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
	Acción Preventiva	Acción Correctiva	Plan de contingencia
Modificación de productos químicos para implementación	• Capacitación inmediata en el manejo, concentraciones, tiempos, cantidades, medidas, dilución y primeros auxilios del producto químico que se vaya a implementar	• Reforzar capacitaciones	• Solicitar apoyo al proveedor para el manejo integral del químico.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 19 de 53

Diligenciamiento del registro de limpieza y desinfección	- Sensibilización en la importancia de registrar las actividades - Capacitación en el diligenciamiento de los formatos	• Refuerzo en capacitación	
Faltante de productos de limpieza y desinfección en punto	• Verificar que los productos relacionados en la orden de despacho correspondan a las cantidades entregadas	• Hacer reposición de los faltantes al punto	• Efectuar compra local

6. INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO

(Agrega lista de insumos con las que cuente las cocinas) ANEXOS:

Ficha Técnica / Hoja de Seguridad del Detergente
 Ficha Técnica / Hoja de Seguridad del Desinfectante
 Ficha técnica del jabón en barra
 Ficha técnica del jabón antibacterial para manos.

ANEXO N°1. TABLA DE DOSIFICACIONES

SOLUCION DETERGENTE

PRODUCTO	Preparación de la solución	Procedimiento	PERIODICIDAD	RESPONSABLE	ELEMENTOS A UTILIZAR
DETERGENTE EN POLVO (Tenax, Dersa, Gold)	1 litro agua/50 gr	Aplicar y fregar sobre todas las superficies	Cada vez que aplique	Administradora	Detergente

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS		Versión 1
			pág. 20 de 53

SOLUCION DESINFECTANTE

HIPOCLORITO DE SODIO 5.25 %					
USOS	Preparación solución hP: (Cantidad hP/Tiempo de exposición) en 10 litros de agua	PROCEDIMIENTOS Y APLICACION	PERIODICIDAD	RESPONSABLE	ELEMENTOS A UTILIZAR
Agua Segura	0.4ml/30 minutos	Adicionar el hipoclorito directamente al agua	Diario	Administradora	Desinfectante
Superficies					
Pisos	80 ml/15 minutos	Aplicar la solución en un trapero inmerso en un balde y fregar el piso	Diario	Manipuladora	Solución Desinfectante, escoba y trapero
Mesas, Sillas, Mesones, Lavaplatos,	80 ml/15 minutos	Aplicar la solución en un paño y fregar las superficies	Diario	Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Paredes, Puertas, Ventanas	40 ml/15 minutos	Aplicar la solución en un paño y fregar las superficies	Semanal	Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Lavamanos (Donde apliques)	80 ml/15 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Diario	Administradora Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Equipos, Menaje y Utensilios de cocina					

Utensilios, platos, vasos, etc.	40 ml/5 minutos	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los utensilios, platos y vasos queden inmersos	Cada vez que se requiera	Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Tanques de agua	40 ml/30 minutos	Aplicar la solución directamente a los tanques	Cuando aplique	Administradora Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Canecas	80 ml/15 minutos	Aplicar la solución directamente a las canecas	Diario	Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S	
	ACUARELA DEL RIO	
	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	
		Versión 1
	ALIMENTOS Y BEBIDAS	pág. 21 de 53

Refrigerador / Congelador	40 ml/5 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Dos veces por semana	Administradora Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Estufa	10 ml/1 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Diario	Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Vaso Licuadora	40 ml/5 minutos	Aplicar con un paño sobre las superficies	Cada vez que se utilice	Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Estructura Motor	10 ml/1 minuto	Aplicar con un paño sobre las superficies	Cada vez que se utilice	Manipuladora	Solución Desinfectante, esponja
Limpiones, Paños, Trapos, Traperos					
Limpiones, Paños, Trapos	80 ml/10 minutos	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los Limpiones, Paños, Trapos queden inmersos	Cada vez que se utilice	Manipuladora	Solución Desinfectante
Traperos	80 ml/20 minutos Adicionar periodicidad de la desinfección de traperos.		Cada vez que se utilice		Solución Desinfectante
Productos Alimenticios					
Frutas y verduras	15 ml/5 minutos Enjuagar con agua potable o segura	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los productos queden inmersos	Durante el pre alistamiento	Manipuladora	Solución Desinfectante
Bolsas de leche y huevos	10 ml/5 minutos Enjuagar con agua potable o segura	Adicionar la solución en un recipiente de tal forma que los productos queden inmersos	Durante el pre alistamiento	Manipuladora	Solución Desinfectante

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 22 de 53

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

El programa de manejo de Residuos Sólidos en la hostería acuarela del rio en el área de restaurantes busca educar a los/las manipuladores(as) de alimentos en conceptos básicos para un adecuado manejo de residuos sólidos de una manera práctica, dando a conocer aspectos como la reducción, la separación, la clasificación, el aprovechamiento y la disposición final de los residuos que se generan en la prestación del servicio de tipo orgánico e inorgánico. Este programa constituye un aporte a la mejora de la calidad del ambiente, debido que un adecuado uso y disposición de residuos generados durante la fabricación de alimentos genera un ambiente libre de contaminantes y contribuye a tener espacios libres de basuras, todo esto dentro del marco legal de la Ley 09 de 1979 y la resolución 754 de 2014.

1. OBJETIVO

Implementar el Programa de Manejo y Disposición de los Residuos Sólidos en los restaurantes de la **HOSTERIA ACUARELA DEL RIO** en Santa de Antioquia Departamento de Antioquia, a través de la recolección, clasificación y disposición de los residuos generados durante el proceso de elaboración de los alimentos, con el objeto de reducir el impacto ambiental causado por la generación de desechos en la prestación del servicio en las instalaciones de la **HOSTERIA ACUARELA DEL RIO**.

2. ALCANCE

El programa de manejo de residuos sólidos aplica para el restaurante de la **HOSTERIA ACUARELA DEL RIO** y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. DEFINICIONES

- **BASURA:** Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles,

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 23 de 53

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:** Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.
- **DISPOSICIÓN FINAL:** Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.
- **DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS:** Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva.
- **PROGRAMA:** Conjunto de actividades que incluye objetivos, metodologías y procedimientos, resultados, evaluación y conclusiones
- **RESIDUO SÓLIDO:** Es la última fase del ciclo de vida del bien o producto que por sus características físicas o su acondicionamiento debe manejarse independiente de los residuos líquidos y de los liberados a la atmósfera.
- **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. □
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo el microscopio; incluyendo bacterias, algas, protozoos y hongos.
- **DESECHOS SÓLIDOS (Residuo sólido):** conjunto de materiales sólidos de origen orgánico e inorgánico (putrescible o no) que no tienen utilidad práctica para la actividad que lo produce, siendo procedente de las actividades

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 24 de 53

domésticas, comerciales, industriales y de todo tipo que se produzcan en una comunidad, con la sola excepción de las excretas humanas.

- **GESTIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS:** Toda actividad técnica administrativa de planificación, coordinación, concertación, diseño, aplicación y evaluación de políticas, estrategias, planes y programas de acción de manejo apropiado de los residuos sólidos de ámbito nacional, regional, local y empresarial.
- **GENERADOR DE DESECHOS SÓLIDOS:** Toda persona, natural o jurídica, pública o privada, que, como resultado de sus actividades, pueda crear o generar desechos sólidos.
- **MANEJO:** almacenamiento, recolección, transferencia, transporte, tratamiento o procesamiento, Reciclaje, reutilización y aprovechamiento, disposición final.
- **RECOLECCIÓN Y TRANSPORTACIÓN:** traslado de los desechos sólidos en vehículos destinados a este fin, desde los lugares de almacenamiento hasta el sitio donde serán dispuestos, con o sin tratamiento.
- **CONTENEDOR:** Recipiente en el que se depositan los desechos sólidos para su almacenamiento temporal o para su transporte.
- **DISPOSICIÓN FINAL:** acción de ubicación final de los desechos sólidos.
Proceso final de la manipulación y de la eliminación de los desechos sólidos. □
- **MINIMIZACIÓN:** Acción de reducir al mínimo posible el volumen y peligrosidad de los residuos sólidos, a través de cualquier estrategia preventiva, procedimiento, método o técnica utilizada en la actividad generadora.
- **RECICLAJE:** Toda actividad que permite reaprovechar un residuo sólido mediante un proceso de transformación para cumplir su fin inicial u otros fines.

4. CONTENIDO

4.1. CLASIFICACIÓN DE LOS DESECHOS SÓLIDOS:

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 25 de 53

En los restaurantes donde se almacenan y distribuyen los alimentos generalmente se generan residuos de tipo inorgánico y orgánico, los cuales se describen a continuación:

- **Desechos inorgánicos:** son aquellos desechos provenientes de materiales incapaces de descomponerse o que tardan mucho tiempo en hacerlo. Los generados con mayor frecuencia son: desechos plásticos, cartón, bolsas, papel y/o en las labores administrativas.
- **Desechos orgánicos:** Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: Los restos de comida, de fruta, cáscaras, carnes, huevos.

4.2 CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

4.2.1 Caracterización de residuos por secciones Sección de recibo:

- Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados
- Reciclables: latas, cartones Sección **pre alistamiento:**
- Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones (algunos son reciclables), bolsas de plástico.
- Reciclables: latas, cartones, envases plásticos y panales de huevo
- Residuos orgánicos: restos de comida, cáscaras (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semillas y hojas.

Sección de cocción:

- En menor proporción genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones, bolsas de plástico.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 26 de 53

- En menor proporción genera residuos orgánicos: cáscaras, semillas, hojas.

Comedor y lavado de menaje:

- Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos.

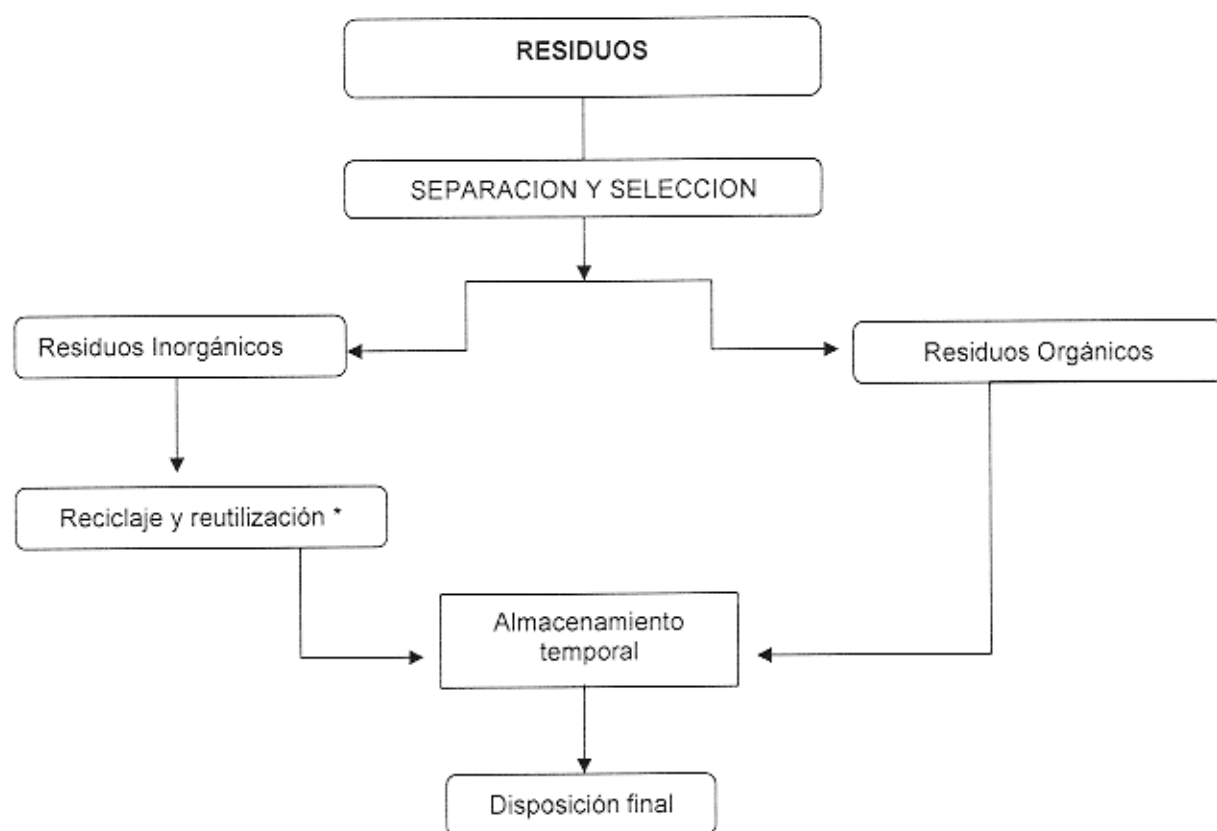
4.3. SISTEMAS DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN – FRECUENCIA

Para la implementación y puesta en marcha del programa de residuos sólidos en el área de restaurantes de la hostería acuarela del rio, es importante precisar el sistema de recolección de tal forma que eviten al máximo las posibles contaminaciones de las raciones para preparar.

Los residuos producidos son eliminados por el personal manipulador de alimentos en forma habitual y/o cada vez que se requiera, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

El proceso de recolección, disposición (tanques de almacenamiento) y reciclaje (cuando se requiera) se efectuará de acuerdo al siguiente flujograma:

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 27 de 53



El proceso de recolección interna de los residuos sólidos se hace mediante la utilización de tanques o recipientes plásticos debidamente rotulados de acuerdo al tipo de residuo (orgánico e inorgánico). Y deben estar identificados en canecas. Posteriormente, se realiza la recolección y disposición externa por parte de la empresa OCIDENTE LIMPIO E.S.P. con una frecuencia semanal de 2 veces.

4.4 PROCEDIMIENTO PARA DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

4.4.1 Sección de recibo

Los residuos generados en la recepción de alimentos son depositados en recipientes (verde para orgánicos y blanco para inorgánico), debidamente tapados que incluyen una bolsa. Una vez terminada la recepción de los alimentos o llenado

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 42 de 53

6.3. CONTROLES QUIMICOS

Las medidas de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado. Se deben mantener registros apropiados de la utilización de plaguicidas.

6.4. IDENTIFICACION DE PLAGAS Y SU CONTROL

4.4.1 Cucarachas Su ambiente ideal es en lugares sucios, oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas, los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga.

CONTROLES PREVENTIVOS: Los controles preventivos buscan mitigar la aparición de plagas y roedores, por ello se hace necesario realizar continuamente las operaciones de monitoreo y vigilancia de áreas tales como cocina, comedor y bodega. Para ello se requiere:

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida.
3. Mantener los productos alimenticios en envases sellados
4. Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
5. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
6. Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
7. Limpiar las áreas debajo de gabinetes, muebles, equipos, fregaderos, estufas, cajones, etc. donde se puedan acumular restos de comida.
8. Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 28 de 53

el recipiente de residuos se debe cerrar la bolsa adecuadamente, se traslada y deposita en el lugar donde son recogidos por la empresa encargada.

4.4.2 Sección preliminar/Sección de cocción

Los residuos orgánicos son depositados en la bolsa (verde para orgánicos) ubicada en un recipiente tapado e identificado. Una vez terminada la preparación preliminar/cocción de alimentos o lleno el recipiente de residuos se cierran las bolsas adecuadamente, se traslada y deposita en el lugar de donde serán recolectados por la empresa encargada.

Los residuos inorgánicos (bolsas, tapas, envolturas, papeles de insumos empacados, frascos de vidrio, entre otros) son depositados en la bolsa (blanca para inorgánicos) ubicada en el recipiente tapado e identificado, que posteriormente es sellada y trasladada al punto de recolección por parte de la empresa encargada.

4.5. DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS:

La Empresa de servicio OCCIDENTE LIMPIO E.S.P. es la encargada de realizar los procesos de recolección de los residuos generados en la ciudad de Santa Marta de acuerdo a las normas ambientales establecidas.

4.6. SEÑALIZACIÓN:

Los recipientes donde se depositan los residuos generados en la prestación de servicio se rotularán de la siguiente manera:

RESIDUOS ORGÁNICOS
APROVECHABLES

RESIDUOS
APROVECHABLES

RESIDUOS
NO APROVECHABLES

4.6.1 Clasificación de colores

Los residuos generados en las etapas de la hostería acuarela del río se deben colocar en canecas rotuladas, las cuales deben ser de color verde para residuos orgánicos aprovechables, blanco para residuos aprovechables y negro para

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 29 de 53

residuos no aprovechables, al igual que las bolsas que contenga cada caneca, como se muestra en la siguiente imagen.



Imagen extraída de Google fotos

4.7 SALIDA DE RESIDUOS:

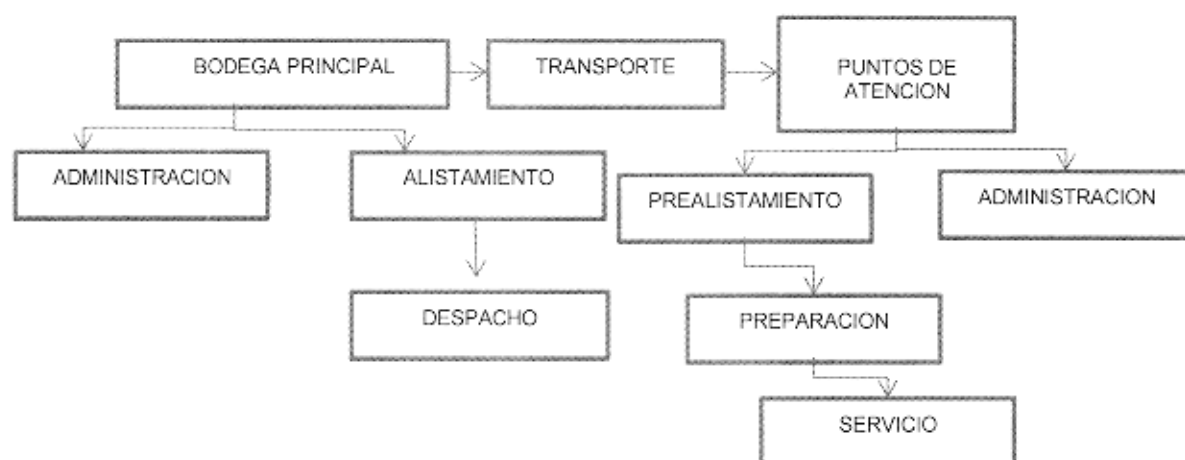
En cada uno de las áreas de restaurantes se diseñará el mapa de almacenamiento y ruta de salida de los residuos generados en el proceso de elaboración y entrega alimentos en la hostería Acuarela del Rio.

5. IDENTIFICACION Y VALORACION DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES GENERADOS POR LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Como operantes de la hostería Acuarela del Rio, debemos prevenir, mitigar, controlar y corregir, impactos ambientales negativos que puedan generarse durante la implementación y operación del servicio en cada una de las instalaciones de la Hostería Acuarela del Rio, cualquier acción quedara consignada en el formato control de residuos sólidos.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 30 de 53

Para identificar y valorar los impactos ambientales generados, debemos realizar un análisis completo de la operación, desde la bodega principal de abastecimiento de los alimentos, hasta cada uno de los puntos de preparación que hay en cada instalación de la hostería Acuarela del Rio. A su vez, en cada uno de estos sitios se desarrollan procesos asociados a sus actividades particulares.



5.1 VALORACION DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES

Para ello, se ha desarrollado un análisis de los impactos que por efectos de la operación tengan influencia sobre los componentes del medio ambiente como son los Recursos: Suelo, Aire, Hídrico, Energía y Social.

5.2 BODEGA PRINCIPAL

Dentro del análisis realizado se puede concluir que los impactos que tienen mayor significancia dentro de la operación del programa en la bodega principal son:

- Generación de residuos sólidos provenientes de actividades administrativas, representados en su gran mayoría por papelería.
- Generación de residuos sólidos orgánicos derivados de la detección de productos No Conformes generados por efectos de la operación.
- Generación de residuos inorgánicos resultantes de las actividades de alistamiento.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 31 de 53

- Generación de aguas residuales derivadas de procesos de lavado de la bodega, canastillas, cavas, etc.

GENERACION DE RESIDUOS SEGÚN LA ETAPA DEL PROCESO

ETAPA DEL PROCESO	DESCRIPCION DE LA ETAPA	PROCESO SALIDA
Recepción	Operación mediante la cual llega la materia prima a la bodega, previo a su descargue la misma es inspeccionada bajo parámetros de cantidad y calidad. Durante este proceso puede resultar como residuo alguna cantidad de materia prima No Conforme, que por	Residuos Orgánicos Cáscaras, hojas, tallos, raíces, etc.
	efectos del transporte y/o descargue se han visto afectadas y se retiran del material que efectivamente se recibe.	
Alistamiento	Operación mediante la cual se pesa, separa y distribuyen las cantidades de materia prima correspondientes a las coberturas definidas. Durante este proceso puede resultar como residuo alguna cantidad de materia prima No Conforme, que durante el proceso de recepción pudo no haber sido detectada. De igual forma, resulta como residuo material de embalaje en el cual llegan las materias primas a la bodega.	Residuos: • <i>Orgánicos</i> Cáscaras, hojas, tallos, Raíces, etc. • <i>Inorgánicos</i> Empaques secundarios
Despacho	Operación mediante la cual la materia prima es llevada a cada uno de los comensales. En esta etapa del proceso no se generan residuos.	No hay generación

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 32 de 53

Lavado de canastillas, Cavas, cuarto frio, bodega	Operación mediante la cual se lava y desinfecta las canastillas, cavas de icopor y las superficies de la bodega.	Vertimiento Líquido
---	--	---------------------

5.3 PUNTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Dentro del análisis realizado se puede concluir que los impactos que tienen mayor significancia dentro de la operación en los puntos de preparación son:

- Generación de aguas residuales durante los procesos de lavado.
- Generación de residuos orgánicos (cáscaras, tallos, hojas, semillas, etc.) •
- Generación de residuos inorgánicos (envases, plásticos, bolsas)

ETAPA DEL PROCESO	DESCRIPCION DE LA ETAPA	PROCESO SALIDA
Limpieza y Desinfección Superficies	Una de las actividades que se desarrolla en los puntos de atención incluye lo relacionado con las actividades de limpieza y desinfección, tanto de la infraestructura como de los materiales, menaje, equipos, etc. que se desarrollan cotidianamente	Vertimiento Líquido.



GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S
ACUARELA DEL RIO
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
ALIMENTOS Y BEBIDAS

Versión 1

pág. 33 de 53

Pre alistamiento Materia Prima	Operación que representa las actividades que se desarrollan una vez llegan las materias primas al punto hasta las actividades previas a la preparación, las cuales consisten en actividades asociadas a lavado, pelado, retiro de cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc.	Residuos Orgánicos: Cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc. Vertimiento Líquido
Preparación	Operación que consiste en la adición de ingredientes y cocción de los mismos hasta la obtención del producto terminado listo para ser servido a los titulares de derecho, igual	Residuos Sólidos: - Orgánicos: Cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc.
	que la etapa anterior se generan residuos orgánicos asociados a lavado, pelado, retiro de cáscaras, hojas, tallos, raíces, picado, etc. (separación de la parte comestible de la no comestible) y de igual forma se generan residuos que corresponden a envases de los abarrotos (bolsas, tarros, latas, cajas, etc.).	- Inorgánicos: Bolsas Plásticas, frasco plástico, cartón. Vertimiento Liquido

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 34 de 53

Servido	Operación que consiste en porcionar los alimentos preparados y entregárselos al comensal para su consumo. Los residuos generados en este punto son las sobras de comida.	Residuos de Alimentos
---------	--	-----------------------

Las únicas personas responsables del manejo integrado de los residuos sólidos y líquidos dentro de los restaurantes de la Hostería Acuarela del Río son el personal manipulador de cocina; al momento de ubicar estos residuos a disposición de la empresa recolectora de la ciudad, esta será responsable de su última disposición.

6. ACTIVIDADES PARA PREVENIR, MITIGAR Y CORREGIR EL IMPACTO AMBIENTAL NEGATIVO GENERADO POR RESIDUOS SOLIDOS.

Las acciones encaminadas a prevenir, mitigar y corregir el impacto ambiental formado por los residuos generados durante la operación se enuncian a continuación:

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
Deficiencias	Acción Preventiva	Acción Correctiva	Plan de contingencia
Deficiencias en la recolección externa de los residuos sólidos	1. Asegurar un adecuado almacenamiento de los residuos	Solicitar ante el ente territorial la adecuación del punto en caso lo requiera, para adecuar en acceso.	1. Solicitar reubicación del punto

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 35 de 53

Deficiencias en la recolección interna de residuos sólidos / proliferación de vectores.	1. Refuerzo en capacitación y sensibilización en aplicación del programa de manejo de desechos sólidos.	Aplicación del programa de desechos sólidos / Mantener los recipientes tapados para evitar el ingreso de vectores.	1. Solicitar refuerzo de fumigación a la entidad especializada en el control de artrópodos y roedores. 2. En caso de agotarse las bolsas plásticas realizar compra local
---	---	--	---

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

El Programa de Control de Plagas a implementarse dentro de las áreas de los restaurantes pretende implementar procedimientos que permitan el manejo integral y eficaz de todas las posibles fuentes de contaminación o proliferación de plagas según lo establecido según la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social, proporcionando instrucciones para la identificación de focos de insalubridad, sugerencias para el manejo de sustancias químicas y recomendaciones a tener en cuenta para evitar la proliferación de las mismas.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 36 de 53

1. OBJETIVO

Implementar un programa de control de plagas mediante fumigaciones y controles internos que permita mantener bajo condiciones mínimas la presencia de agentes contaminantes en la prestación del servicio que puedan afectar los restaurantes de la Hostería Acuarela del Rio.

2. ALCANCE

El programa de control de plagas aplica para el restaurante de la Hostería Acuarela del Rio y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. DEFINICIONES

- **Plaga:** Se denomina plaga a todo organismo cuya actividad o su sola presencia afecta en alguna medida a las personas, a sus bienes o a sus propiedades. Esta acción negativa o indeseable para el ser humano puede producirse de diversas formas.
 - ✓ Ocasionando, transmitiendo o propagando enfermedades (vectores)
 - ✓ Compitiendo por sus alimentos
 - ✓ Dañando sus propiedades o bienes
 - ✓ Resultando molesta y desagradable por su sola presencia
 - ✓ Resultando peligroso por su comportamiento
- **Vector:** Se denomina vector a todo organismo que actúa como mecanismo trasmisor de un agente patógeno entre el medio ambiente y el hombre o de un organismo a otro.
- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar plagas mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 37 de 53

- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.
- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.
- **Toxicidad:** Es la capacidad que posee un elemento químico o biológico para producir daño en la salud de los seres vivos. Existe una clasificación dada por la Organización Mundial de la Salud OMS, según el grado de toxicidad de los plaguicidas (Categoría Toxicológica), así:

CATEGORÍA	GRADO DE TOXICIDAD	ROTULO
1	Extremadamente tóxico	ROJO
2	Altamente Tóxico	AMARILLO
3	Moderadamente Tóxico	AZUL
4	Ligeramente tóxico	VERDE

4. CONDICIONES GENERALES

Las plagas son todos aquellos organismos que ocasionan, transmiten y propagan enfermedades, y que contaminan los alimentos. A continuación, se muestra información generalizada de las plagas que se pueden encontrar y las enfermedades que pueden ocasionar:

4.1. Caracterización de las plagas

4.1.1 Plagas comunes:

- Voladoras: moscas, mosquitos, murciélagos y aves (principalmente palomas).
- Rastreras: roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas, hormigas.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 38 de 53

Las plagas que pueden afectar en mayor proporción los servicios de alimentación son las moscas, palomas, roedores y cucarachas, incidiendo en la Transmisión de Enfermedades.

4.1.2. Plagas que se vinculan con la higiene de los alimentos:

- Son aquellas que afectan la Salud Pública y que preocupan por su estrecha convivencia con el hombre. Especialmente las que están relacionadas con los lugares donde se procesan y almacenan alimentos. Ellas son básicamente: insectos (moscas cucarachas, hormigas, etc.), roedores (ratas y ratones) y algunas aves (palomas).

3.1.3. Ejemplos de ETA vinculadas con las plagas

- Las cucarachas son vectores importantes de Salmonella, Proteus, Shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.
- Las moscas pueden transmitir: meningitis, cólera, salmonellosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.
- Los roedores pueden transmitir: salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, hantavirus, neumonía, etc.
- Las palomas pueden transmitir: salmonellosis, histoplasmosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis, etc

5. TIPO DE CONTROLES QUE SE UTILIZAN EN EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

5.1 CONTROLES FISICOS

Este tipo de control es indirecto y actúa sobre el medio ambiente de las plagas, convirtiéndolo en un medio hostil o inaccesible. Este control es tan importante como el directo ya que éste último falla a corto o largo plazo si no se aplica el indirecto.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 39 de 53

Los tipos de controles físicos que se pueden implementar en los restaurantes son: angeo o malla anti-insectos en los lugares de ventilación, puertas y ventanas con cerramientos de protección o tela mosquitero, y con respecto a las rutinas y procedimientos, lo referente a manejo de residuos, efluentes, ingreso y egreso de mercadería, insumos y productos, etc.

Estas medidas pretenden reducir e impedir el acceso y el establecimiento de las plagas en las instalaciones. La adopción de alguna o la combinación de algunas de estas recomendaciones disminuirán la probabilidad de presencia de plagas en el punto y debe ser verificado diariamente, como operadores se gestionará con la hostería Acuarela del Rio, la implementación de estas barreras físicas (angeos) en cada restaurante.

5.2. CONTROLES QUIMICOS

Este tipo de control es directo y actúa sobre las plagas en cualquier estado de desarrollo, provocándole la muerte u otro tipo de alteraciones o daños irreversibles. Los más usados son los plaguicidas, insecticidas, pesticidas y cebos. El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad del alimento y su aplicación debe ser ejecutada por personal idóneo y capacitado para tal fin.

Es una medida complementaria dentro del programa de control de plagas y es la forma más usual y eficaz de controlar las plagas. Este control debe ser ejecutado por empresas o personas debidamente calificadas y certificadas por las autoridades de salud y se aplicara de acuerdo al siguiente cronograma.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 40 de 53

CRONOGRAMA DE FUMIGACION									
EMPRESA:		HOSTERIA ACUARELA DEL RIO							
CIUDAD:		SANTA FE DE ANTIOQUIA				DEPATAMENTO:		ANTIOQUIA	
DIRECCION:									
EMPRESA ENCARGADA DE LA FUMIGACION:									
MES DE LA FUMIGACION									
ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	AGO	SEP	OCT	
OBSERVACIONES:									

Nota: Los meses señalados son los que se establecen para la realización de la fumigación por parte de la empresa contratada, en caso de no ser así deberá informarse al supervisor.

6. PROCEDIMIENTOS

6.1. CONTROLES GENERALES

1. Cultural (saneamiento ambiental), físico, biológico, químico.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 41 de 53

2. Suspensión de fuentes de agua.
3. Secar bien las superficies de trabajo, no deja charcos o empozamientos en el piso.
4. Tapar bien los tanques o reservorios de agua.
5. Evitar la condensación de agua en bodegas y salas de proceso.
6. Eliminar completamente todos los residuos que hayan podido quedar del proceso.
7. Tapar bien las basuras y colocarlas en un lugar exclusivo y debidamente protegido (recipientes con tapas).
8. Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados.
9. Eliminar las grietas o resquicios donde puedan esconderse las plagas.
10. Colocar angeo en ventanas y ductos de ventilación.
11. Colocar rejillas anti plagas en desagües y sifones.
12. Colocar láminas anti ratas.
13. Mantener limpios y libres de materiales en desuso las unidades de servicio.

6.2 CONTROLES FISICOS

1. Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente la planta de las fuentes de infestación.
2. Asegurar que los sifones y desagües cuentan con su respectiva rejilla en buen estado.
3. Adecuar barreras físicas tales como mallas en las ventanas, bandas de caucho en las puertas, protección a bombillos, taponamiento de orificios y grietas, las recomendaciones dadas por la entidad prestadora de servicio de control integrado de plagas y las establecidas.
4. Asegúrese que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.
5. Señalizar la ubicación de las trampas y cebos para el control de vectores.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 43 de 53

4.4.2 Moscas

CONTROLES PREVENTIVOS: Los controles preventivos buscan mitigar la aparición de plagas y roedores, por ello se hace necesario realizar continuamente las operaciones de monitoreo y vigilancia de áreas tales como cocina, comedor y bodega. Para ello se requiere

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
3. Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
4. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
5. Recoger inmediatamente todos los derrames y alimentos que pudieran estar esparcidos en las diferentes áreas.
6. Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales.

6.4.3. Roedores: Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos, pero no colores. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridad hasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje.

CONTROLES PREVENTIVOS: Los controles preventivos buscan mitigar la aparición de plagas y roedores, por ello se hace necesario realizar continuamente

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 44 de 53

las operaciones de monitoreo y vigilancia de áreas tales como cocina, comedor y bodega. Para ello se requiere

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
3. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
4. El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los puntos de preparación y servido.
5. Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras y detección y control de madrigueras.

7. MANEJO DE PRODUCTOS

Los productos manejados para el control integrado de vectores y plagas son manejados por la entidad contratada para tal fin.

8. GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS , CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
Zonas aledañas al punto con alta influencia de plagas	Acción Preventiva	Acción Correctiva	Plan de contingencia
	• Identificar posibles puntos de ingreso de plagas al punto de atención, con vías a sellar o eliminarlos.		• Notificar situación a la Entidad de Salud Municipal

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 45 de 53

Presencia de plagas de forma ocasional en el punto (Aun cumpliéndose el Cronograma)	Asegurar la aplicación de BPM • Evitar la presencia de alimentos derramados en el suelo (en los rincones y sitios oscuros).		Notificar situación al supervisor Zonal
Presencia de plagas de forma persistente en el punto (Aun cumpliéndose el Cronograma)	• Asegurar la aplicación de BPM • Evitar la presencia de alimentos derramados en el suelo (en los rincones y sitios oscuros).	• Controlar la acumulación de materiales en desuso • Identificar y eliminar nuevos focos internos • Solicitar al proveedor refuerzos de control	• Notificar y solicitar refuerzo a la Entidad de Salud Municipal

ANEXOS:

1. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN EMITIDO POR EL PROVEEDOR.
2. FICHA TECNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE LOS PLAGUICIDAS Y RODENTICIDAS.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

El Programa de Abastecimiento de agua pretende garantizar que el agua utilizada en todas las etapas del proceso sea segura e inocua y cumpla con las características organolépticas, físicas y químicas establecidas en las normas legales vigentes Decreto 475 de 1988.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 46 de 53

1. OBJETIVO

Establecer y documentar en todas las áreas de restaurantes de la Hostería Acuarela del Río el proceso de abastecimiento de agua, mediante el registro de la fuente de captación, tratamientos realizados, capacidad del tanque de almacenamiento, mantenimiento y limpieza y desinfección del mismo, con el propósito de asegurar que el agua utilizada sea apta para el consumo y sin riesgo para la salud humana.

2. ALCANCE:

El programa de abastecimiento de agua potable aplica para la hostería Acuarela del Río de la ciudad de Santa fe de Antioquia, Departamento de Antioquia y a todo el personal involucrado en el proceso.

3. DEFINICIONES

- **Agua Potable:** Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **Agua Segura:** Es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad definidas, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condiciones sanitarias adecuadas.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 47 de 53

- **Contaminación del agua:** Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte del consumidor.
- **Inocuidad:** Se refiere a la garantía que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso que están destinados.

4. CARACTERIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL AGUA

El agua a utilizar en los procesos de elaboración de alimentos en los restaurantes es de calidad potable y cumplirá con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del ministerio de salud.

4.1. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGUA USADA EN EL PUNTO

El Abastecimiento del agua se realiza a través del acueducto municipal. En el caso que la unidad de servicio no cuente con el suministro de agua potable, se efectuara el siguiente procedimiento al agua adquirida:

Muestra:

- ✓ Tomar una muestra de agua en un recipiente de vidrio limpio y transparente.
- ✓ Deje reposar por 5 minutos y observar que no presenten sólidos en el fondo del recipiente.
- ✓ Verificar que el agua no tenga olores ni sabores extraños. En caso que alguna característica no sea aceptable se debe informar y tomar las acciones pertinentes.

Cantidad a utilizar:

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 48 de 53

- ✓ Evaluar la cantidad de agua que se requiere para el desarrollo de las actividades y alistarla en un recipiente limpio y previamente desinfectado.
- ✓ Dejar reposar el agua a tratar con el fin que los posibles sólidos presentes se acumulen en el fondo del recipiente.
- ✓ Tratar el agua a través de alguna o ambas metodologías que se presentan a continuación:
 - a) **Procedimiento de hervido:** Poner el agua a tratar al fuego hasta que hierva por espacio de 5 minutos.
 - b) **Procedimiento de desinfección con hipoclorito de sodio (5,25%):** Adicionar la cantidad especificada de Hipoclorito de Sodio (5,25%) (ver Anexo N° 1 del Programa de Limpieza y desinfección), mezclar con un utensilio limpio y previamente desinfectado y dejar reposar por espacio de 30 minutos. Una simple prueba de olor y sabor permitirá determinar la presencia (que sea apenas perceptible) de Hipoclorito de Sodio (5,25%) en el agua tratada.
- ✓ Una vez terminados los procedimientos proteger el agua tratada para evitar su contaminación y consumirla en el menor tiempo posible.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1. DESCRIPCIÓN DEL MECANISMO PARA EL SUMINISTRO DE AGUA AL PUNTO DE PREPARACION

El agua utilizada en las actividades del restaurante proviene de un acueducto y su suministro es constante.

5.2. DESCRIPCION DEL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA EN EL PUNTO DE PREPARACION

El almacenamiento del agua suministrada al punto se hace a través de Recipientes fijos como albercas, taques etc.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 49 de 53

Nota: según la reglamentación el agua puede almacenarse en recipientes limpios y desinfectados protegidos para evitar la contaminación.

5.3. VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS

1. Verificar que todas las áreas tengan flujo de agua (lavaplatos, lavamanos, batería sanitaria, etc.) y cuenten con grifo o llave.
2. Verificar que los grifos no presentan fugas ni goteo.
3. Verificar el adecuado funcionamiento de lavaplatos, lavamanos, batería sanitaria y demás elementos que hagan parte de la instalación hidráulica
4. Verificar la presencia de humedades en paredes, techos o pisos del punto de atención.

5.4. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

1. Desocupar toda el agua que contenga el sistema.
2. Retirar posibles residuos grandes y sedimentos.
3. Preparar la solución detergente que se va a utilizar (ver Anexo N1 programa de Limpieza y desinfección). No se debe aplicar el detergente directamente sin haber realizado previamente la solución.
4. Restregar todas las superficies internas hasta haber eliminado toda la suciedad.
5. Dejar la solución de detergente aplicada por un tiempo mínimo de 3 minutos para dejar que el detergente actúe.
6. Enjuagar con suficiente agua asegurándose que todo el detergente se elimine y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.
7. Preparar solución desinfectante (ver Anexo N°1 programa de Limpieza y desinfección).
8. Aplicar la solución desinfectante en todas las superficies internas durante el tiempo recomendado.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 50 de 53

9. Enjuagar cuidadosamente el tanque y la tapa con agua segura a presión y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.

6. MANEJO DE PRODUCTOS

Nombre comercial	HIPOCLORITO DE SODIO (Límpido, Clorox, Blancox, blanqueador, etc.
Tipo de Producto	Desinfectante
Propiedades Físicas	Color: Amarillo claro Estado: Liquido
Propiedades Químicas	Hipoclorito de Sodio mayor al 5,25 %
Uso	Como Desinfectante y Germicida Desodorización Desinfección de pisos, paredes y inodoros Desinfección en fábricas de alimentos Desinfección de frutas y vegetales
Condiciones de Almacenamiento	Mantener el recipiente cerrado y en un lugar seco, ventilado y preferiblemente frio Almacenar en un lugar libre de humedad y calor para que el producto mantenga sus propiedades Mantener a una temperatura entre 15°C y 25°C Proteger de la luz Almacenar en recipientes de material no corrosivo No almacenar cerca de ácidos Almacenar lejos de material combustible

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 51 de 53

Primeros Auxilios	Se debe evitar el contacto directo del producto con la piel, ojos e inhalación de vapores
--------------------------	---

7. CRONOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE RECIPIENTES Y TANQUE DE ALMACENAMIENTO

RECIPIENTE/TANQUE	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Recipientes de 120 Lt	Diario	Operador
Tanques > 120 y < 1000 Lt	Dos (2) veces al año	Supervisor seguimiento
Tanques de almacenamiento desde 1000 Lt	Dos (2) veces al año	Supervisor seguimiento

ASPECTO	Año 2022								
	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV
Recipientes de 120 Lt	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tanques > 120 y < 1000 Lt									
Tanques de almacenamiento desde 1000 Lt									

NOTA: En el cronograma anterior se debe registrar el mes en que se realizan las actividades de limpieza y desinfección para los tanques de almacenamiento de agua >120 y <1000 Lt e igualmente para los tanques de 1000 Lt en adelante.

El registro de las actividades de Limpieza y desinfección de los recipientes de 120 Litros y los recipientes mayores a 120 litros y menores a 1000 litros, se lleva en el formato de Registro de Limpieza y Desinfección.

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 52 de 53

El Operador se hará cargo de la supervisión, gestión y coordinación para garantizar el cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección asumidas por la empresa, con una frecuencia mínima de 2 veces al año, según lo estipulado en el Decreto 1575 de 2007.

8. PRACTICAS DE AHORRO Y CUIDADO DEL AGUA

Uno de los recursos naturales que mayor preocupación genera debido a su preservación es el agua. Como parte de la estrategia de contribución para disminuir el impacto generado por la operación, e implementara en cada punto de atención las siguientes recomendaciones en la práctica de ahorro y cuidado del agua:

1. Gestionar ante, los encargados del departamento de mantenimiento o directivos los arreglos a las averías de los grifos y cañerías (un grifo que gotea pierde aproximadamente 30 litros diarios de agua).
2. Cambiar los hábitos de consumo; cerrar los grifos mientras se enjabonan los utensilios que se utilizan durante el proceso.
3. No dejar correr el agua y utilizarla solo cuando realmente sea necesario.
4. No descongelar alimentos bajo el chorro del agua.
5. No lavar los platos con el grifo abierto

9. PLAN DE CONTINGENCIA Y EMERGENCIA POR DESABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Los planes de emergencia constituyen una actividad permanente en la operación de sistemas de agua potable. Estos sistemas pueden ser vulnerables a diferentes tipos de circunstancias (desastres, sequías, inundaciones). Este plan se aplica de acuerdo a la ubicación de los restaurantes la hostería Acuarela del Rio.

Este plan constituye un conjunto de informaciones, instrucciones y acciones que deben llevarse a cabo antes, durante y después de cada emergencia. Este plan constituirá un instrumento efectivo que le permitirá al prestador del servicio, estar

	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S ACUARELA DEL RIO PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO ALIMENTOS Y BEBIDAS	
		Versión 1
		pág. 53 de 53

preparado para afrontar el desabastecimiento de agua y poder brindar a cada unidad las cantidades mínimas necesarias para continuar con el normal desarrollo para el cumplimiento de la entrega de alimentos.

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS, CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA

	Acción Preventiva	Acción Correctiva	plan de contingencia
Posibles fechas de suspensión de servicio de acueducto	1. Articulación municipal para establecer las fechas de corte y conexión. 2. Almacenar agua previamente y aplicar procedimientos del programa calidad del agua, cuando lo requiera. 3. Efectuar compra local 4. Suministro de agua desde la bodega principal al punto, cuando el caso lo requiera.		1. Solicitar al gerente gestione ante la empresa prestadora de servicio, el suministro de agua a través de carro tanque.
El punto presenta deficiencias en el suministro de agua.	1. Almacenar agua previamente en los tanques o tarro destinado para tal fin, aplicar procedimientos según programa de calidad del agua 2. Aplicar procedimientos según Programa Calidad del Agua		1. Solicitar a el gerente la compra local 2. Solicitar al gerente gestione ante la empresa prestadora de servicio, el suministro de agua a través de carro tanque.

ANEXOS. Ficha técnica hipoclorito

<https://www.papyser.com/catalogo/docs/0504446.pdf>

HACE CONSTAR QUE:

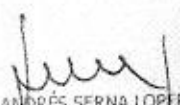
JAVIER DE JESUS ALVAREZ VILLA

C.C. 71767964

Asistió a el diplomado:

Aseguramiento Metrológico (Competencia Profesional)
Competencias:

Desarrollar sistemas de calibración, verificación y seguimiento a los dispositivos de medición.
Elaborar normas, instructivos, manuales y registros requeridos en la gestión metrológica.
Capacitación con una intensidad de 288 horas


JULIO ANDRÉS SERNA LOPERA
DIRECTOR DE EXTENSIÓN ACADÉMICA

Medellín, viernes, 15 de agosto de 2017


NORA ISABEL GALLEGO MOSQUERA
JEFE - DPTO. ADMISIONES Y PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Acta N° 350 de 2017
Educación no formal

Instituto Tecnológico Metropolitano
Institución Universitaria Adscrita al Municipio de Medellín
Sujeta a Inspección y Vigilancia por el **Ministerio de Educación Nacional**

www.itm.edu.co




Alcaldía de Medellín
Cuenta con vos

ITM: Modelo de Calidad, para una Ciudad Innovadora y Competitiva



GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S. HOSTERIA ACUARELA DEL RIO
PROCEDIMIENTO PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES



CRONOGRAMMA 2025

[illegible]

Certificado de Servicio N° 19404

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
Fecha de ejecución: 08 / 09 / 2025



Axion control
CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS
CONTRIBUYENDO AL MEDIO AMBIENTE !!

AXIÓN CONTROL S.A.S
CL 97 103A - 66
5045 Apartado - Antioquia
<https://axioncontrol.com/>
Concepto sanitario: F-SSA-VC-06

DATOS DEL CLIENTE Y SU SEDE
Razón Social : GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S.
Sede: HOSTERIA ACUARELA DEL RIO
Dirección: CL 9 CR 1 179
Municipio: 6042 Santa Fe De Antioquia
Departamento: Antioquia
Tel.: 3108255465

PRESTA EL SERVICIO
AXIÓN CONTROL S.A.S
CRA 74 - 103C - 10
50001 Medellín - Antioquia
Concepto sanitario: F-SSA-VC-06

1 TRATAMIENTOS
☒ Vigilancia / Monitorización
☐ CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

FECHA Y HORARIO
08/09/25 15:40 - 16:10
Número de días de validez: 30
Fecha de validez: diciembre - 2025

CONTRATO
Contrato N°: 122-2025 Caduca: 29/11/2025

PRODUCTOS UTILIZADOS							
Nombre comercial	N° registro	Plazo seguridad	Método aplicación	Dosificación %	Consumo	Zonas	Lote
Monitorización/Revisiones							
ARMAGEDON WP 500GR			Aspersión manual	10gr	10 g		
GEL FIPRON CUCACHARICIDA X 33 gr			Punteo Gel	0,1 gr	5 g		
HAWKER 25EC			Nebulización	30ml	30 ml		
RASTOP BLOQUE (1 KG-BLOQUE X 5 GR)			Cebaderos	6	6 uds		

N/A: Esta sigla significa NO APLICA, y se verá reflejada en aquellos campos de productos o servicios que no están catalogados como biocidas o insecticidas y que por tal razón no poseen información de dosificación %, No. Registro, plazo de seguridad, método de aplicación, lote

INCIDENCIAS:

Evidencias



Certificado de Servicio N° 19404

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS
Fecha de ejecución: 08 / 09 / 2025



NOTA PÚBLICA:

Se realizó el control general de plagas en todas las áreas del lugar sin observar actividad en el momento de la aplicación. Procedemos a realizar aplicación de productos preventivos con métodos de nebulización, aspersión y desratización para prevenir futuras proliferaciones de zancudos, moscas, cucarachas y roedores.

Se recomienda

-Sellar grietas en la cocina para evitar el ingreso de roedores

-Se recomienda sellar grietas de los tomacomentes de luz en cocina

RECOMENDACIONES GENERALES:

1. Mantener la limpieza y orden en el área para reducir la disponibilidad de alimentos y refugio para las plagas.

2. Sellar grietas y huras en paredes y techos para evitar la entrada de plagas.

3. Inspeccionar regularmente áreas propensas a infestaciones, como cocinas, almacenes y sótanos.

4. Educar y desarrollar comportamientos y hábitos saludables con el personal de apoyo y las marcas registradas, así como también las buenas prácticas higiénico-sanitarias.

5. Importante trabajar en equipo con el proveedor de servicio de control de plagas. La colaboración del cliente es fundamental para que el control de plagas sea exitoso.

NOTA DE NOTIFICACIÓN DE BIODIDAS

Recibi del Cliente

Nombre y C.C.: Juan Diego

08/09/2025 16:10

Nombre y firma del Responsable Técnico

ANDRÉS ROBERTO NAVARRO GALLEGO

C.C.: 71784495

Nombre y firma del Técnico Aplicador

CARLOS ALBEIRO PANESSO GUISAO

C.C.: 71947995

Informe de seguimiento

DEFICIENCIAS DETECTADAS Y MEDIDAS A ADOPTAR:

CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y AMBIENTALES ACTUALES

No se proponen medidas correctoras.

MEDIDAS SOBRE LOS ELEMENTOS ESTRUCTURALES Y CONSTRUCTIVOS

No se proponen medidas correctoras.

EDUCAR Y DESARROLLAR COMPORTAMIENTOS Y HÁBITOS SALUDABLES DEL CLIENTE

No se proponen medidas correctoras.

MEDIDAS DE CONTROL DIRECTO SOBRE LA ESPECIE NOCIVA

☒ Vigilancia / Monitorización

CRITERIO INDICE DE CONSUMO Y/O CAPTURAS: NULO: 0% / BAJO: 25% / MEDIO: 50% / ALTO: 75% / TOTAL: 100%

ESPECIES DETECTADAS EN ESTA VISITA

IDENTIFICACIÓN DE LAS ESPECIES CAPTURADAS

Ubicación	Punto de control	Cantidad y especies detectadas
-----------	------------------	--------------------------------

No se capturaron especies

IDENTIFICACIÓN DE LAS PLAGAS

Identificación de las especies detectadas: No se ha identificado ninguna especie

OBSERVACIONES :

1. El plazo de seguridad de los productos aplicados es mínimo de 3 horas. Por lo que se deberá esperar este periodo de tiempo antes de la ocupación del área tratada.
2. Después de transcurrido el plazo de seguridad y antes de la utilización de las instalaciones es recomendable la correcta ventilación de las mismas.
3. Será responsabilidad del cliente avisar a todo el personal de la instalación sobre estas medidas.
4. Con su firma el Cliente confirma haber sido informado, antes del servicio, de las medidas preventivas de antes, durante y después del tratamiento.

EN CASO DE EMERGENCIA

CISPROQUIM

BOGOTÁ: Tel. +57 1 288 60 12

NACIONAL: Tel. 01 8000 91 60 12



CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

CALIBRATION CERTIFICATE

Número
DX-129995

Solicitante: EQUILAB COLOMBIA S.A.S.
Customer

Dirección: Carrera 83B # 33 - 138, Medellín - Antioquia
Address

Sede: Medellín
Headquarters

Ítem de Calibración: INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL CON SENSOR TERMOPAR
Calibration Item

Fabricante: Mastech

Modelo: MS6514

Serie: No identificada

Código: EQ-TEMP-01

Ubicación: No identificada

Intervalo de Medida: (-200 a 1372) °C

Resolución: 0,1 °C

Método de Calibración:
Calibration Method

Se utiliza el método de comparación directa con los patrones de trabajo, además se utilizan medios isotermos que permiten variar la temperatura. El laboratorio usa el siguiente documentos como referencia:
- Procedimiento TH-001 Calibración de Termómetros Digitales CEM, edición digital 2.

Fecha de Recepción: 2026-02-02
Date of Reception

Fecha de Calibración: 2026-02-11
Date of Calibration

STIVEN MONTOYA

Firmado digitalmente
por MONTOYA MUÑOZ
JEYSON STIVEN
Fecha: 2026.02.13
15:00:59 -05'00'

KATHERINE ANDREA VASQUEZ
Calibrado por:
Calibrated by

Autorizado por:
Authorized by

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito de Doxa Internacional S.A.S.
Los resultados contenidos en el presente certificado se relacionan solamente al ítem identificado anteriormente y se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. Doxa Internacional S.A.S, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este certificado.


Certificado de calibración número: DX-129995
Trazabilidad Metrológica:
Metrological Traceability

Las mediciones realizadas son trazables al sistema internacional de unidades por un laboratorio de calibración acreditado cuyo servicio es adecuado para el uso previsto y el Organismo de Acreditación está cubierto por el Acuerdo de ILAC o Acuerdos Regionales reconocidos por ILAC, según se evidencia en los certificados referidos a continuación:

Instrumentos	Código	Certificado de Calibración
INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL CON SENSOR PT 100	0928-0929	T-37-8244-57567 S
INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL CON SENSOR PT 100	0928-0930	T-37-8244-57568 S
BAÑO PORTABLE DE CALIBRACIÓN	0931	T-64-0748M-70792
REGISTRADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD	1236	DX-128987

Condiciones Ambientales
Environmental Conditions

Los datos registrados de las condiciones ambientales, se refieren al momento y lugar en el que se realizaron las mediciones.

Condiciones durante la calibración

Temperatura del aire:	21 °C ± 1,4 °C
Humedad relativa:	57,9 %hr ± 10,8 %hr
Presión atmosférica:	No medida

Incertidumbre de Medición
Measurement Uncertainty

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor. La incertidumbre indicada no incluye una estimación de variaciones a largo plazo. La incertidumbre de medición reportada en este certificado de calibración es conforme a los requisitos establecidos en la GUM

- En la calibración de temperatura, la estimación de la incertidumbre sigue los lineamientos del procedimiento "TH-001 Calibración de Termómetros Digitales" del Centro Español de Metrología CEM. Edición digital 2.

Información de la Calibración
Calibration Information

El sitio en el cual se realiza la calibración del instrumento es el Laboratorio de Temperatura y Humedad Relativa de Doxa Internacional S.A.S.

La calibración se realiza en el siguiente intervalo nominal de indicación:

- Temperatura de (-10 a 140) °C

Resultados de las Mediciones
Measurement Results

Los resultados de la calibración muestran el valor promedio de los patrones, la indicación promedio del instrumento bajo prueba, la corrección de la indicación, el factor de cobertura utilizado, la incertidumbre expandida de medida asociada y la declaración de conformidad.



Certificado de calibración número: DX-129995

Resultados de medición

Temperatura

Esta prueba se realiza a una profundidad de inmersión de 120 mm

Valor de prueba (°C)	Temperatura promedio del patrón (°C)	Temperatura promedio del IBP (°C)	Corrección (°C)	Factor de cobertura k	Incertidumbre Expandida (°C)	Declaración de Conformidad
-10	-9,984	-9,7	-0,284	2,07	± 0,090	No solicitada
70	69,994	70,5	-0,506	2,11	± 0,083	No solicitada
140	139,954	141,3	-1,296	2,08	± 0,087	No solicitada

Gráfico de corrección e incertidumbre (°C)



Prueba de repetibilidad

Lectura	Temperatura promedio del patrón (°C)	Temperatura indicada por el IBP (°C)
1	70,007	70,5
2	69,998	70,4
3	69,990	70,5
4	70,003	70,4
5	70,008	70,5

La desviación típica de la prueba es de 0,055 °C

Observaciones

Observations

- La sigla IBP hace referencia al instrumento bajo prueba.
- El usuario es responsable de volver a calibrar sus instrumentos en un intervalo de tiempo apropiado.
- La etiqueta de calibración fue adherida al instrumento de medición.
- El proceso de calibración se realiza sin ajuste
- Doxa Internacional S.A.S. no realiza adiciones, desviaciones o exclusiones del método.
- Doxa internacional S.A.S. no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual se registra en los campos: solicitante, dirección, sede, ubicación, fabricante, modelo, serie, código, intervalo de medida y resolución, ya que esta puede afectar la validez de los resultados.

Información para la declaración de conformidad

Information for the declaration of conformity

- El cliente no solicitó declarar conformidad en los resultados de esta calibración.

Fecha de emisión:

Date of emission

2026-02-12

Fin del certificado



CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

CALIBRATION CERTIFICATE

Número
DX-129827

Solicitante: EQUILAB COLOMBIA S.A.S.
Customer

Dirección: Carrera 83 B # 33 - 138, Medellín, Antioquia
Address

Sede: Medellín
Headquarters

Ítem de Calibración: JUEGO DE PESAS
Calibration Item

Fabricante: ANAYCO

Modelo: Paralelepipedas

Cantidad: 7

Serie: 01 a la 07

Código: EQ-M01

Valor de las pesas: (5 000 a 20 000) g

Material pesa(s): Hierro fundido gris

Densidad: 7,1 g/cm³

Clase de la(s) pesa(s): M₁

Método de Calibración: El valor de masa convencional de la(s) pesas(s) se determina por el método de comparación con las pesas patrón, usando el esquema de sustitución (ABA).
Calibration Method

El laboratorio usa el siguiente documento como referencia:
- NTC-1848 Pesas de clases E₁, E₂, F₁, F₂, M₁, M₁₋₂, M₂, M₂₋₃ y M₃. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos. Generalidades (2007).

Fecha de Recepción: 2026-02-02
Date of Reception

Fecha de Calibración: 2026-02-10
Date of Calibration

KATERINE PEREZ GOMEZ
Calibrado por:
Calibrated by

Firmado
digitalmente por
MONTOYA
MUNOZ JEYSON
STIVEN
Fecha: 2026.02.26
15:18:53 -05'00'

Autorizado por:
Authorized by

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido total o parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito de Doxa Internacional S.A.S.
Los resultados contenidos en el presente certificado se relacionan solamente al ítem identificado anteriormente y se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. Doxa Internacional S.A.S, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este certificado.


Certificado de calibración número: DX-129827
Trazabilidad:
Trazability

Las mediciones realizadas son trazables al sistema internacional de unidades por un laboratorio de calibración acreditado cuyo servicio es adecuado para el uso previsto y el Organismo de Acreditación está cubierto por el Acuerdo de ILAC o Acuerdos Regionales reconocidos por ILAC, según se evidencia en los certificados referidos a continuación:

Instrumentos	Código	Certificado de Calibración
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	0919	M02-624789
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	0920	M02-624788
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	1208	CAP-239-25
BALANZA DIGITAL	1257	DX-129135
BALANZA DIGITAL	1249	DX-117885
REGISTRADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD	1238	DX-128989
MEDIDOR DE CONDICIONES AMBIENTALES	1194	MET-LP-CC 11181

Condiciones Ambientales
Environmental Conditions

Los datos registrados de las condiciones ambientales, se refieren al momento y lugar en el que se realizaron las mediciones.

Condiciones durante la calibración

Temperatura del aire:	20,1 °C ± 0,2 °C
Humedad relativa:	61,2 %hr ± 7,4 %hr
Presión atmosférica:	848,1 hPa ± 0,6 hPa

Incertidumbre de Medición
Measurement Uncertainty

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor. La incertidumbre indicada no incluye una estimación de variaciones a largo plazo. La incertidumbre de medición reportada en este certificado de calibración es conforme a los requisitos establecidos en la GUM.

- En la calibración del instrumento, la estimación de la incertidumbre sigue los lineamientos de la NTC-1848 Pesas de clases E₁, E₂, F₁, F₂, M₁, M₁₋₂, M₂, M₂₋₃ y M₃. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos. Generalidades - Anexo C, numeral C.6 (2007)

Información de la Calibración
Calibration Information

- El sitio en el cual se realiza la calibración del instrumento es: Laboratorio de masa de Doxa Internacional S.A.S

- La calibración se realiza en el siguiente intervalo nominal: 5 000 g a 20 000 g

Resultados de las Mediciones
Measurement Results

Los resultados de la calibración permiten determinar la masa convencional de las pesas de prueba. Por otra parte, en este certificado se puede conocer el factor de cobertura utilizado, la incertidumbre expandida de medida asociada y la declaración de conformidad.



Certificado de calibración número: DX-129827

Información antes de ajuste

Marca o Serie	Valor Nominal (g)	Lectura antes de ajuste (g)	Error Medido (g)
01	5.000	4.999,2	0,78
02	10.000	9.998,9	1,15
03	10.000	9.999,6	0,45
04	20.000	19.998,8	1,20
05	20.000	20.001,7	-1,65
06	20.000	19.998,9	1,10
07	20.000	19.999,1	0,90

TABLA DE RESULTADOS

Serie o Marca	Valor Nominal (g)	Error Medido (g)	Factor de Cobertura <i>k</i>	Incertidumbre Expandida (g)	Error máximo permisible (±g)	Declaracion de conformidad
01	5.000	0,128	2,01	0,083	0,25	No solicitada
02	10.000	0,20	2,00	0,17	0,50	No solicitada
03	10.000	0,20	2,00	0,17	0,50	No solicitada
04	20.000	0,59	2,00	0,33	1,0	No solicitada
05	20.000	0,49	2,00	0,33	1,0	No solicitada
06	20.000	0,39	2,00	0,33	1,0	No solicitada
07	20.000	0,29	2,00	0,33	1,0	No solicitada

**Certificado de calibración número: DX-129827****Observaciones***Observations*

- La sigla IBP hace referencia al instrumento bajo prueba.
- El usuario es responsable de volver a calibrar sus instrumentos en un intervalo de tiempo apropiado.
- La etiqueta de calibración fue entregada con el instrumento.
- Doxa Internacional S.A.S. no realiza adiciones, desviaciones o exclusiones del método.
- Doxa internacional S.A.S. no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual se registra en los campos: solicitante, dirección, sede, ubicación, fabricante, modelo, serie, código, intervalo de medida y resolución, ya que esta puede afectar la validez de los resultados.
- La densidad de la pesa de prueba se calcula con base a la ecuación B.7.9-1 de la NTC-ISO 1848:2007
- Las pesas se encuentran rayadas, peladas y oxidadas en la parte inferior

Información para la declaración de conformidad*Information for the declaration of conformity*

- El cliente no solicitó declarar conformidad en los resultados de esta calibración.

Fecha de emisión:*Date of emission*

2026-02-17

Fin del certificado

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN		CÓDIGO	F-PS-C-02
			VERSIÓN:	02
			FECHA:	2024-09-13

NUMERO
NUMBER 5419

DATOS DEL INSTRUMENTO

INSTRUMENTO/EQUIPO:	TERMÓMETRO DIGITAL
APPARATUS	
FECHA DE RECEPCIÓN:	2026-04-28
DATE OF RECEIPT	
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2026-04-29
DATE OF CALIBRATION	
FABRICANTE:	N.A
MANUFACTURER	
MODELO:	TP-101
MODEL	
NÚMERO DE SERIE:	EQC-323
SERIAL NUMBER	
CÓDIGO METROLÓGICO:	N.A
METROLOGIC CODE	
RESOLUCIÓN:	0,1
RESOLUTION:	
RANGO DE MEDICIÓN:	-10 a 100 °C
MEASURING RANGE:	
RANGO DE CALIBRACIÓN:	0 a 40 °C
CALIBRATION RANGE:	
UNIDAD:	°C
UNIT:	

DATOS DEL CLIENTE

SOLICITANTE:	GRUPO TURISTICO VICTORIA S.AS.
CUSTOMER	
DIRECCION DEL SOLICITANTE:	VRD LLANOS DE SAN JUAN SAN JERONIMO-ANTIOQUIA
CUSTOMER ADDRESS	
NUMERO DE PAGINAS INCLUYENDO ANEXOS:	3
NUMBER OF PAGES AND DOCUMENTS ATACHED	

FIRMAS AUTORIZADAS:

Calibrado por: 
Javier Alvarez
Tecnico de Metrologia

Este informe expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas: No podrá ser reproducido total o parcialmente , excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito del laboratorio que lo emite.Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. EQUILAB COLOMBIA no se responsabiliza de los prejuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13

NÚMERO
NUMBER **5419**

TRAZABILIDAD:

Equilab Colombia, entidad prestadora de servicios de calibración de instrumentos metrológicos, garantiza la trazabilidad de los patrones utilizados en estas mediciones hacia patrones nacionales o internacionales.

Patrón	Marca	Modelo	Serie	Número del	Trazabilidad
TERMOHIGRÓMETRO	UNIT-T	A12T	EQ-HR-01	DX-129938	DOXA
TERMÓMETRO	MASTECH	MS6514	4873	DX129995	DOXA

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

El método utilizado para calibración del instrumento descrito, es el método comparación patrón-instrumento, basados en el la GUÍA PARA LA CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS DIGITALES CON SENSOR TIPO PRT, TERMISTOR Y TERMOPAR EN BAÑOS LÍQUIDOS Y HORNO DE BLOQUE METÁLICO (INM).

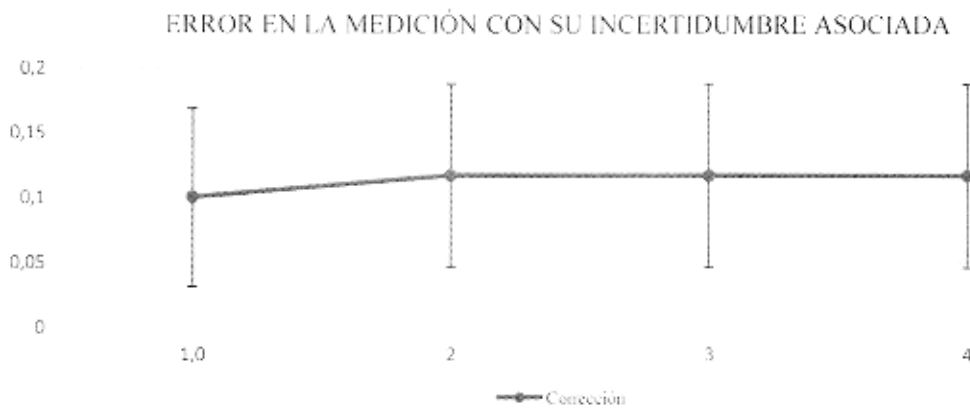
CONDICIONES AMBIENTALES

Temperatura Máx.	20,0 °C	Humedad Máx.	55,0 %
Temperatura Mín.	20,1 °C	Humedad Mín.	56,0 %

RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN

PRUEBA DE LOS ERRORES EN LAS INDICACIONES							
Prueba	Valor nominal °C	Patrón °C	EBC Promedio	Corrección	Desviación	U	K
1	1	0	0,1	0,1	0,0	0,137	2,01
2	2	20	20,1	0,1	0,0	0,141	2,01
3	3	30	30,1	0,1	0,0	0,141	2,01
4	4	40	40,1	0,1	0,0	0,141	2,01

GRÁFICA DE LA CALIBRACIÓN



Nota: La anterior gráfica representa los valores medidos, con su incertidumbre asociada.

 EQUILAB LABORATORIO S.R.L.	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13
		NUMERO NUMBER	

Observaciones: Ninguna

INCERTIDUMBRE

Los valores de incertidumbre reportados se estimaron con un nivel de confianza del 95,45 %.

Multiplicando la incertidumbre estándar combinada por el factor de cobertura k.

$$U = k \cdot u_c$$

Para obtener la incertidumbre expandida.

U= Incertidumbre expandida

u_c= Incertidumbre combinada

k= Factor de cobertura

Página 3 de 3

Fin del certificado



CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN CALIBRATION CERTIFICATE

Número
DX-129827

Solicitante: EQUILAB COLOMBIA S.A.S.
Customer

Dirección: Carrera 83 B # 33 - 138, Medellín, Antioquia
Address

Sede: Medellín
Headquarters

Ítem de Calibración: JUEGO DE PESAS
Calibration Item

Fabricante: ANAYCO

Modelo: Paralelepipedas

Cantidad: 7

Serie: 01 a la 07

Código: EQ-M01

Valor de las pesas: (5 000 a 20 000) g

Material pesa(s): Hierro fundido gris

Densidad: 7,1 g/cm³

Clase de la(s) pesa(s): M₁

Método de Calibración: El valor de masa convencional de la(s) pesas(s) se determina por el método de comparación con las pesas patrón, usando el esquema de sustitución (ABA).
Calibration Method

El laboratorio usa el siguiente documento como referencia:
- NTC-1848 Pesas de clases E₁, E₂, F₁, F₂, M₁, M₁₋₂, M₂, M₂₋₃ y M₃. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos. Generalidades (2007).

Fecha de Recepción: 2026-02-02
Date of Reception

Fecha de Calibración: 2026-02-10
Date of Calibration

KATERINE PEREZ GOMEZ

Calibrado por:
Calibrated by

Firmado digitalmente por
MONTOYA
STIVEN MONTOYA MUÑOZ JEYSON
STIVEN
Fecha: 2026.02.26
15:18:53 -05'00'

Autorizado por:
Authorized by

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido total o parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito de Doxa Internacional S.A.S.

Los resultados contenidos en el presente certificado se relacionan solamente al ítem identificado anteriormente y se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. Doxa Internacional S.A.S. no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este certificado.


Certificado de calibración número: DX-129827
Trazabilidad:
Trazability

Las mediciones realizadas son trazables al sistema internacional de unidades por un laboratorio de calibración acreditado cuyo servicio es adecuado para el uso previsto y el Organismo de Acreditación está cubierto por el Acuerdo de ILAC o Acuerdos Regionales reconocidos por ILAC, según se evidencia en los certificados referidos a continuación:

Instrumentos	Código	Certificado de Calibración
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	0919	M02-624789
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	0920	M02-624788
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	1208	CAP-239-25
BALANZA DIGITAL	1257	DX-129135
BALANZA DIGITAL	1249	DX-117885
REGISTRADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD	1238	DX-128989
MEDIDOR DE CONDICIONES AMBIENTALES	1194	MET-LP-CC 11181

Condiciones Ambientales
Environmental Conditions

Los datos registrados de las condiciones ambientales, se refieren al momento y lugar en el que se realizaron las mediciones.

Condiciones durante la calibración

Temperatura del aire:	20,1 °C ± 0,2 °C
Humedad relativa:	61,2 %hr ± 7,4 %hr
Presión atmosférica:	848,1 hPa ± 0,6 hPa

Incertidumbre de Medición
Measurement Uncertainty

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor. La incertidumbre indicada no incluye una estimación de variaciones a largo plazo. La incertidumbre de medición reportada en este certificado de calibración es conforme a los requisitos establecidos en la GUM.

- En la calibración del instrumento, la estimación de la incertidumbre sigue los lineamientos de la NTC-1848 Pesas de clases E₁, E₂, F₁, F₂, M₁, M₁₋₂, M₂, M₂₋₃ y M₃. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos. Generalidades - Anexo C, numeral C.6 (2007)

Información de la Calibración
Calibration Information

- El sitio en el cual se realiza la calibración del instrumento es: Laboratorio de masa de Doxa Internacional S.A.S

- La calibración se realiza en el siguiente intervalo nominal: 5 000 g a 20 000 g

Resultados de las Mediciones
Measurement Results

Los resultados de la calibración permiten determinar la masa convencional de las pesas de prueba. Por otra parte, en este certificado se puede conocer el factor de cobertura utilizado, la incertidumbre expandida de medida asociada y la declaración de conformidad.



Certificado de calibración número: DX-129827

Información antes de ajuste

Marca o Serie	Valor Nominal (g)	Lectura antes de ajuste (g)	Error Medido (g)
01	5.000	4.999,2	0,78
02	10.000	9.998,9	1,15
03	10.000	9.999,6	0,45
04	20.000	19.998,8	1,20
05	20.000	20.001,7	-1,65
06	20.000	19.998,9	1,10
07	20.000	19.999,1	0,90

TABLA DE RESULTADOS

Serie o Marca	Valor Nominal (g)	Error Medido (g)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida (g)	Error máximo permisible ($\pm g$)	Declaración de conformidad
01	5.000	0,128	2,01	0,083	0,25	No solicitada
02	10.000	0,20	2,00	0,17	0,50	No solicitada
03	10.000	0,20	2,00	0,17	0,50	No solicitada
04	20.000	0,59	2,00	0,33	1,0	No solicitada
05	20.000	0,49	2,00	0,33	1,0	No solicitada
06	20.000	0,39	2,00	0,33	1,0	No solicitada
07	20.000	0,29	2,00	0,33	1,0	No solicitada



Certificado de calibración número: DX-129827

Observaciones

Observations

- La sigla IBP hace referencia al instrumento bajo prueba.
- El usuario es responsable de volver a calibrar sus instrumentos en un intervalo de tiempo apropiado.
- La etiqueta de calibración fue entregada con el instrumento.
- Doxa Internacional S.A.S. no realiza adiciones, desviaciones o exclusiones del método.
- Doxa internacional S.A.S. no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual se registra en los campos: solicitante, dirección, sede, ubicación, fabricante, modelo, serie, código, intervalo de medida y resolución, ya que esta puede afectar la validez de los resultados.
- La densidad de la pesa de prueba se calcula con base a la ecuación B.7.9-1 de la NTC-ISO 1848:2007
- Las pesas se encuentran rayadas, peladas y oxidadas en la parte inferior

Información para la declaración de conformidad

Information for the declaration of conformity

- El cliente no solicitó declarar conformidad en los resultados de esta calibración.

Fecha de emisión:

Date of emission

2026-02-17

Fin del certificado

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-02
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13

NUMERO
NUMBER 5418

DATOS DEL INSTRUMENTO

INSTRUMENTO/EQUIPO: BALANZA DIGITAL.
APPARATUS
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-04-28
DATE OF RECEIPT
FECHA DE CALIBRACIÓN: 2026-04-29
DATE OF CALIBRATION
FABRICANTE: BERNALFIO
MANUFACTURER
MODELO: BC40
MODEL
NÚMERO DE SERIE: EQC-322
SERIAL NUMBER
CÓDIGO METROLÓGICO: N.A
METROLOGIC CODE
RESOLUCIÓN: 0,01
RESOLUTION:
CAPACIDAD MAX: 40
MAXIMUM CAPACITY:
UNIDAD: kg
UNIT:

DATOS DEL CLIENTE

SOLICITANTE: GRUPO TURISTICO VICTORIA S.AS.
CUSTOMER
DIRECCION DEL SOLICITANTE: VRD LLANOS DE SAN JUAN SAN JERONIMO-ANTIOQUIA
CUSTOMER ADDRESS
NUMERO DE PAGINAS INCLUYENDO ANEXOS: 3
NUMBER OF PAGES AND DOCUMENTS ATTACHED

FIRMAS AUTORIZADAS:

Calibrado por:



Javier Alvarez
Tecnico de Metrologia

Este informe expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas: No podrá ser reproducido total o parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito del laboratorio que lo emite. Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. EQUILAB COLOMBIA no se responsabiliza de los prejuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13

NUMERO
NUMBER 5418

TRAZABILIDAD:

Equilab Colombia, entidad prestadora de servicios de calibración de instrumentos metrológicos, garantiza la trazabilidad de los patrones utilizados en estas mediciones hacia patrones nacionales o internacionales.

Patrón	Marca	Modelo	Serie	Número del	Trazabilidad
TERMOHIGRÓMETRO	UNIT-1	A12T	EQ-HR-01	DX-129938	DOXA
MASAS PATRÓN ANAYCO		M1	1	DX-129827	DOXA

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

El método utilizado para calibración del instrumento descrito, es el método comparación o sustitución de carga, patrón-instrumento, basados en el la GUÍA SIM, GUÍA PARA LA CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA PESAR DE FUNCIONAMIENTO NO AUTOMÁTICO (EURAMET/cg-18/v.02).

CONDICIONES AMBIENTALES

Temperatura Máx.	20,0 °C	Humedad Máx.	55,0 %
Temperatura Mín.	20,1 °C	Humedad Mín.	56,0 %

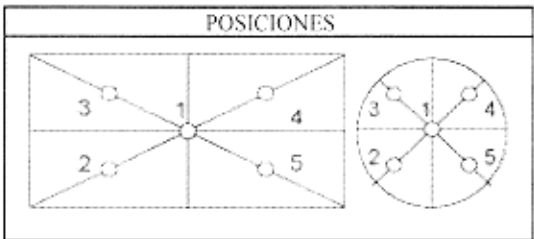
RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN

PRUEBA DE LOS ERRORES EN LAS INDICACIONES							
Prueba	Peso en kg	Valores		Error Asc	Error Desc	U	K
		ascendentes	descendentes				
1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	2,01
2	5,0	5,0	5,0	0,0	0,0	0,33	2,01
3	10,0	10,0	10,0	0,0	0,0	0,33	2,01
4	20,0	20,0	20,0	0,0	0,0	0,33	2,01
5	30,0	30,0	30,0	0,0	0,0	0,33	2,01
6	40,0	40,0	40,0	0,0	0,0	0,33	2,01

PRUEBA DE REPETIBILIDAD		
Prueba	20 kg	40 kg
1	20,0	40,0
2	20,0	40,0
3	20,0	40,0
4	20,0	40,0
5	20,0	40,0
6	20,0	40,0

Desviación (s): 0,0 0,0

PRUEBA DE EXCENTRICIDAD		
Prueba	Carga	Error
1	15,0	0,0
2	15,0	0,0
3	15,0	0,0
4	15,0	0,0
5	15,0	0,0

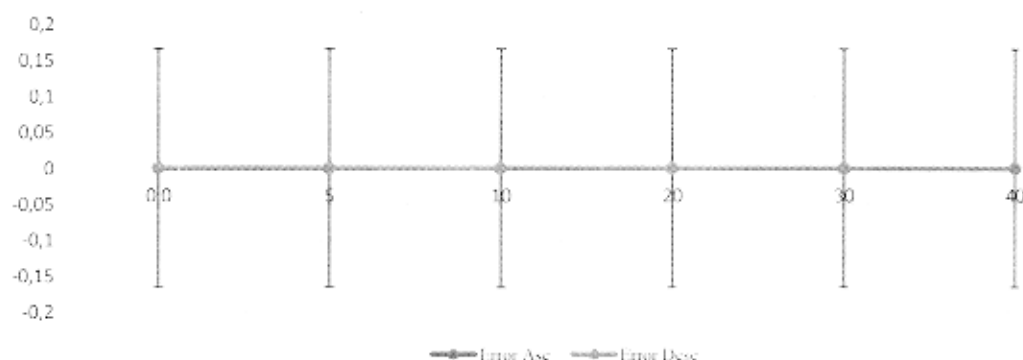


	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13

NUMERO
NUMBER **5418**

GRÁFICA DE LA CALIBRACIÓN

ERROR EN LA MEDICIÓN CON SU INCERTIDUMBRE ASOCIADA



Nota: La anterior gráfica representa los valores medidos, con su incertidumbre asociada.

Observaciones:

INCERTIDUMBRE

Los valores de incertidumbre reportados se estimaron con un nivel de confianza del 95,45 %.

Multiplicando la incertidumbre estándar combinada por el factor de cobertura k.

$$U = k \cdot u_c$$

Para obtener la incertidumbre expandida.

U= Incertidumbre expandida
 u_c = Incertidumbre combinada
 k= Factor de cobertura

Página 3 de 3

Fin del certificado



INFORME DE ENSAYOS Microbiológico - 28889-1 - FECHA DE EMISIÓN: 2026-04-30

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

Cliente/Empresa: GRUPO TURISTICO VICTORIA S.A.S Sede: N/A
Municipio: SANTA FE DE ANTIOQUIA (ANTIOQUIA) Teléfono:
Dirección: Encargado de recibir al técnico: TATIANA ALVAREZ BEDOYA

INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA

Tipo de muestra: Alimentos Para Consumo Humano Recolectado por: TATIANA ALVAREZ BEDOYA
Tipo de muestreo: Simple Fecha y hora de recolección: 2026-04-27, 15:30:00
Estado del tiempo: Seco Fecha y hora de ingreso: 2026-04-27, 16:50:00
Plan y/o procedimiento Muestreo: P-PS-01; P-PS-02 y P-PS-03 Temperatura de ingreso (°C): 17,4
Código de la muestra: 28889-1 Lugar/Punto de muestreo: ÁREA DE COCINA
Descripción de la muestras: CARNE DE RES

Observaciones: PREPARADA EL 27/04/2026 A LAS 3:30PM

MUESTRA TOMADA POR EL CLIENTE-DATOS DE CAMPO SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE-LOS RESULTADOS APLICAN A LA MUESTRA COMO SE RECIBIO EN EL LABORATORIO- DESVIACIONES ACEPTADAS POR EL CLIENTE.

DATOS EN CAMPO

Parámetro (unidades)	Método de referencia	Norma. referencia	Valor de referencia	Resultado	Fecha análisis
Temperatura de recolección (°C) **	SM 2550 B, 24th Edition, 2023	Resolución 1407 de 2022	No específica	80	2026-04-27

RESULTADOS DE ENSAYOS Microbiológico

Parámetro (unidades)	Método de referencia	Norma. referencia	Valor de referencia	Resultado	Fecha análisis
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g o mL) **	ISO 6888-1:2021/FDAmD 1	Resolución 1407 de 2022	<= 1000	< 100	2026-04-28
Salmonella spp (Ausencia/Presencia en 25 g) **	Detección LAMP	Resolución 1407 de 2022	Ausencia	Ausencia	2026-04-28

OBSERVACIONES

Para mejor comprensión de los resultados y mejoramiento de los mismos comuníquese con nuestros asesores

La incertidumbre del (los) ensayo (s) están a disposición cuando sea requerido por el cliente según procedimiento interno para su estimación.
SM: Standar Methods | ISO: International Organization for Standardization | Ed: Edición | NA: No aplica | NR: No registrado | ND: No determinado | NC: No concluyente | Se utiliza la coma (,) como separado decimal |

Notas aclaratorias:

Nota 1: Los resultados sólo están relacionados con los ítems ensayados. Este documento no se puede reproducir sin la aprobación escrita de SEILAM S.A.S, excepto cuando se reproduce en su totalidad.
Nota 2: SEILAM S.A.S. no asume la responsabilidad cuando la información sea proporcionada por el cliente y pueda afectar la validez de los resultados. Los datos suministrados por el cliente deben ser claramente identificados.
*: Servicio de ensayo con trazabilidad y controles de calidad.
**: Servicio de ensayo subcontratado acreditada
***: Servicio de ensayo subcontratado no acreditada



Jenny López

Jenny M. López
Coordinación Microbiológico

FINAL DEL INFORME DE ENSAYOS - 28889-1





INFORME DE ENSAYOS Fisicoquímico - 28888-1 - FECHA DE EMISIÓN: 2026-04-30

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

Cliente/Empresa: ABEL MARTIN SANCHEZ GRISALES Sede: N/A
Municipio: SANTA FE DE ANTIOQUIA (ANTIOQUIA) Teléfono:
Dirección: Encargado de recibir al técnico: TATIANA ALVAREZ BEDOYA

INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA

Tipo de muestra: Agua Tratada (de piscina) Recolectado por: Cliente Cliente
Tipo de muestreo: Simple Fecha y hora de recolección: 2026-04-27, 14:30:00
Estado del tiempo: Seco Fecha y hora de ingreso: 2026-04-27, 16:50:00
Plan y/o procedimiento Muestreo: P-PS-01; P-PS-02 y P-PS-03 Temperatura de ingreso (°C): 13,6
Código de la muestra: 28888-1 Lugar/Punto de muestreo: PISCINA ADULTOS
Descripción de la muestras: AGUA DE PISCINA

Observaciones: MUESTRAS TOMADAS POR: TATIANA ALVAREZ BEDOYA

MUESTRA TOMADA POR EL CLIENTE-DATOS DE CAMPO SUMINISTRADOS POR EL CLIENTE-LOS RESULTADOS APLICAN A LA MUESTRA COMO SE RECIBIO EN EL LABORATORIO- DESVIACIONES ACEPTADAS POR EL CLIENTE.

DATOS EN CAMPO

Parámetro (unidades)	Método de referencia	Norma. referencia	Valor de referencia	Resultado	Fecha análisis
Color (Visual) **	Inspección visual	Resolución 2018060366702 de 2018	Aceptable	Aceptable	2026-04-27
Materias flotantes **	Inspección visual	Resolución 2018060366702 de 2018	Ausencia	Ausencia	2026-04-27
Olor (Olfativo) **	Inspección visual	Resolución 2018060366702 de 2018	Aceptable	Aceptable	2026-04-27
Transparencia (Visual) **	Inspección visual	Resolución 2018060366702 de 2018	Fondo visible	Fondo visible	2026-04-27

RESULTADOS DE ENSAYOS Fisicoquímico

Parámetro (unidades)	Método de referencia	Norma. referencia	Valor de referencia	Resultado	Fecha análisis
Ácido clorúrico (mg/L) **	Turbidimétrico	Resolución 2018060366702 de 2018	< 30	107	2026-04-27
Color Aparente (UPC) **	SM 2120 C, 24th Edition, 2023	Resolución 2018060366702 de 2018	No específica	< 0,2	2026-04-27
Determinación de Conductividad (µS/cm) *	SM 2510 B, 24th Edition, 2023	Resolución 2018060366702 de 2018	<= 2400	863	2026-04-27
Hierro (mg Fe/L) **	ISO 15923-2: 2017	Resolución 2018060366702 de 2018	<= 0,300	< 0,050	2026-04-27
Determinación de Turbiedad (NTU) *	SM 2130 B, 24th Edition, 2023	Resolución 2018060366702 de 2018	<= 1,0	0,70	2026-04-27
Temperatura (°C) **	SM 2550 B, 24th Edition, 2023	Resolución 2018060366702 de 2018	<= 40	23,4	2026-04-27



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-042

Determinación de pH (U de pH) *	ISO 10523:2008	Resolución 2018060366702 de 2018	Rango 7,0 a 7,5	7,1	2026-04-27
Cloro residual libre (mg Cl ₂ /L) **	Anlog. SM 4500-Cl ₂ G 24th Edition, 2023	Resolución 2018060366702 de 2018	Rango 2,0 a 4,0	8,23	2026-04-27
Cloro combinado (mg Cl ₂ /L) **	Anlog. SM 4500-Cl ₂ G 24th Edition, 2023	Resolución 2018060366702 de 2018	<= 0,2	1,55	2026-04-27
Potencial Redox (mv) **	SM 2580 B, 24th Edition, 2023	Resolución 2018060366702 de 2018	<= 650	520	2026-04-27
Determinación de Alcalinidad Total (mg CaCO ₃ /L) **	ISO 15923-2: 2017	Resolución 2018060366702 de 2018	Rango 80 a 120	23	2026-04-27
Determinación de Dureza cálcica (mg CaCO ₃ /L) **	ISO 15923-2: 2017	Resolución 2018060366702 de 2018	Rango 200 a 400	250	2026-04-27
Aluminio (mg Al/L) **	ISO 15923-2: 2017	Resolución 2018060366702 de 2018	< 0,200	0,276	2026-04-27
ISL **	Cálculo	Resolución 2018060366702 de 2018	Rango -0,3 a 0,3	-1,1	2026-04-27
IRAPI (%) **	Cálculo	Resolución 2018060366702 de 2018	No especifica	30	2026-04-27

OBSERVACIONES

Para mejor comprensión de los resultados y mejoramiento de los mismos comuníquese con nuestros asesores

La incertidumbre del (los) ensayo (s) están a disposición cuando sea requerido por el cliente según procedimiento interno para su estimación.
SM: Standar Methods | ISO: International Organization for Standardization | Ed: Edición | NA: No aplica | NR: No registrado | ND: No determinado | NC: No concluyente | Se utiliza la coma (,) como separado decimal |

Notas aclaratorias:

Nota 1: Los resultados sólo están relacionados con los ítems ensayados. Este documento no se puede reproducir sin la aprobación escrita de SEILAM S.A.S, excepto cuando se reproduce en su totalidad.

Nota 2: SEILAM S.A.S. no asume la responsabilidad cuando la información sea proporcionada por el cliente y pueda afectar la validez de los resultados. Los datos suministrados por el cliente deben ser claramente identificados.

Nota 3: La referencia a la condición de acreditación de SEILAM S.A.S. con ONAC (ver *) no debe ni puede ser usada por los clientes en sus publicaciones.

*: Servicio de ensayo acreditado por ONAC. En SEILAM S.A.S. contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 22-LAB-042, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

** : Servicio de ensayo con trazabilidad y controles de calidad (no están cubiertos por la acreditación de ONAC).

***: Servicio de ensayo subcontratado acreditada

****: Servicio de ensayo subcontratado no acreditada

Nota 4: Los resultados aplican a la muestra como se recibió en el laboratorio. Servicio de muestras con trazabilidad y controles de calidad (no están cubiertos por la acreditación de ONAC).

Jhon Faver Perez Jaramillo
Coordinación Físicoquímica

Mónica Nieto V.
Mónica Nieto Vargas
Dirección Técnica Físicoquímica

FINAL DEL INFORME DE ENSAYOS - 28888-1



 GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA REPÚBLICA DE COLOMBIA		Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos		Código: FO-M2-P5-085 Versión 2 Fecha: 10-01-2025									
CIUDAD SANTA FE DE ANTIOQUIA		FECHA 27/04/2026		ACTA N° 20260504-KKOV-01									
TIPO DE ESTABLECIMIENTO: <table border="0"> <tr> <td>Restaurante ☒</td> <td>Cafetería ☐</td> <td>Panadería ☐</td> <td>Frutería ☐</td> </tr> <tr> <td>Comidas rápidas ☐</td> <td>Comedores ☐</td> <td colspan="2">Cuál </td> </tr> </table>						Restaurante ☒	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐	Comidas rápidas ☐	Comedores ☐	Cuál	
Restaurante ☒	Cafetería ☐	Panadería ☐	Frutería ☐										
Comidas rápidas ☐	Comedores ☐	Cuál											
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSIÓN SOCIAL													
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO													
*CAMPO OBLIGATORIO													
RAZÓN SOCIAL		HOSTERÍA BOHIOS TROPICAL Adhesivo # 56387											
*CÉDULA / NIT		8471831-3		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 05042206161160355									
*NOMBRE COMERCIAL		HOSTERÍA BOHIOS TROPICAL											
*DIRECCIÓN		EL PASO KM 2 SANTA FE DE ANTIOQUIA		MATRÍCULA MERCANTIL 21-764100-02									
*DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		*MUNICIPIO SANTA FE DE ANTIOQUIA									
Barrio ☐	Vereda ☒	Comuna ☐	Localidad ☐	Sector ☐	Corregimiento ☐								
Otro ☐	Cuál EL PASO REAL												
TELÉFONOS		3127016110		FAX NO REGISTRA									
CORREO ELECTRÓNICO		alvarezbedoyatiana@gmail.com											
NOMBRE DEL PROPIETARIO		MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES											
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐	Número de documento 8471831								
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES											
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		C.C. ☒	C.E. ☐	NIT ☐	*Número de documento 8471831								
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN		EL PASO KM 2 SANTA FE DE ANTIOQUIA											
*DEPARTAMENTO		ANTIOQUIA		*MUNICIPIO SANTA FE DE ANTIOQUIA									
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO		TODOS LOS DÍAS DE 8 A.M. A 9 P.M.		*NÚMERO DE TRABAJADORES 2									
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA													
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14/08/2024	FAVORABLE		☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN								
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS											
		DESAVORABLE											
*MOTIVO DE LA VISITA													
PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO ☒		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS									
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.									
OTRO	Especifique: 20260424												
EVALUACIÓN													
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar												
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar												
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar												
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.												
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores												

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO						
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	2	1	0	Se evidenció establecimiento ubicado cercano a bodegas de almacenamiento con acumulación excesiva de objetos en desuso u obsoletos y material de reciclaje y cercano a zonas verdes con material vegetal alto lo que podría generar riesgos de proliferación de plagas. Áreas de preparación y almacenamiento no están protegidas contra el ingreso de plagas en puertas, ventanas, desagües en pisos y orificios en cielorrasos. En áreas de preparación y almacenamiento se evidenció en alacenas acumulación de objetos en desuso u obsoletos, lo que facilitaría anidamiento de plagas.	C
		2	1	X		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	En áreas de preparación las uniones entre pisos y paredes y entre estas no son redondeadas, en áreas de almacenamiento uniones entre paredes no son redondeadas. En áreas de preparación se evidenciaron paredes con baldosas desprendidas o partidas, lo que facilitaría acumulación de suciedad. En áreas de preparación y almacenamiento las paredes a alturas de 2 metros aproximadamente presentan superficies no lavables, no impermeables, con acumulación de grasas. En áreas de preparación debajo de poceta de lavalozas las paredes presentan agujeros, grietas, superficies no lavables, no impermeables, asperas, rugosas. En áreas de preparación y almacenamiento las redes eléctricas no están protegidas contra el anidamiento de plagas, canaletas plásticas desprendidas de paredes y toma corriente no ajustados correctamente a paredes. Señalética pegada a paredes podría generar riesgos de anidamiento de plagas.	C
		2	X	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2	1	0	En áreas de preparación y almacenamiento se evidenciaron cielorrasos en dry wall sin accesos a cámara superior para mantenimiento y control de plagas. Estos presentan acumulación de grasas. En áreas de preparación y almacenamiento se evidenció que puertas que comunican con exteriores presentan distancia con pisos y techos y aberturas para ventilación en superficies superiores no protegidas contra el ingreso de plagas, ventanas y calados no protegidos contra el ingreso de plagas, calados presentan acumulación de grasas en sus superficies. Cielorrasos en áreas de preparación presenta agujeros de instalación de luminaria desprotegida contra el anidamiento de plagas. Áreas de preparación y almacenamiento no cuentan con iluminación suficiente, lo que dificulta inspección de actividades limpieza y control de plagas. Ducto de extractor de calor no protegido contra el ingreso de plagas.	C
		2	1	X		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4	2	0	En áreas de manipulación de alimentos no cuentan con lavamanos de accionamiento no manual.	C
		4	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				3	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5	2,5	0	El establecimiento no cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas. No se evidenciaron registros de control que soporten la medición de estas variables. Se evidenciaron rieles de puertas de alacenas con acumulación de suciedad, campana de extracción de grasas y calor con acumulación de suciedad, equipos de frío horizontales y verticales con acumulación de suciedad en sellos o empaques de puertas, repisas metálicas ajustadas a paredes facilitarían anidamiento de plagas, tabla de picar plástica con ranuras y acumulación de suciedad en sus superficies.	C
		5	X	0		C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	3,5	0	Se evidenciaron rieles de puertas de alacenas con acumulación de suciedad, campana de extracción de grasas y calor con acumulación de suciedad, equipos de frío horizontales y verticales con acumulación de suciedad en sellos o empaques de puertas, repisas metálicas ajustadas a paredes facilitarían anidamiento de plagas, tabla de picar plástica con ranuras y acumulación de suciedad en sus superficies.	C
		7	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	

3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0		C
		X	3,5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0	Personal del establecimiento no cuenta con reconocimientos médicos donde conste su aptitud para manipular alimentos.	C
		2	1	X		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Números 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 35, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0		C
		X	3,5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4	2	0	Se evidenció establecimiento con acumulación de suciedad y grasas en superficies de paredes, pisos, techos de áreas de preparación y almacenamiento, en campana extractora de calor, calados y ventanas de ventilación en áreas de preparación y almacenamiento, en rieles de puertas de alacenas, en sellos o empaques de equipos de frío	C
		4	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		16		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta		
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Números 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Números 1, 2 y 3, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011, Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	Tanto en la recepción, como previo al uso no se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad. El establecimiento no cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos y materias primas. No se evidenciaron registros que soporten estas actividades de control.	C
		5	X	0		C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7, Artículo 18, Numeral 7, Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)	9				C
		X				C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425, Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	El establecimiento no cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos y materias primas. No se evidenciaron registros que soporten estas actividades de control.	C
		7	X	0		C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	Áreas de preparación y almacenamiento no están protegidas contra el ingreso de plagas en puertas, ventanas, calados, extractor de calor, cielorrasos. Se evidenció establecimiento con acumulación de grasas y suciedad en superficies de pisos, paredes, ventanas, puertas, techos, equipos y utensilios de preparación y almacenamiento de alimentos, lo que podría generar riesgos de daños y contaminación por proliferación de plagas.	C
		4	2	X		NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3,5	0		C

		X	3.5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0		C
		X	2	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	Recipientes plásticos con residuos sólidos y sin tapas lo que facilitaría proliferación de plagas.	C
		4	X	0		C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9		0		C
		X		0		C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3.5	0	Se evidenciaron rieles de puertas de alacenas con acumulación de suciedad, campana de extracción de grasas y calor con acumulación de suciedad, equipos de frío horizontales y verticales con acumulación de suciedad en sellos o empaques de puertas, repisas metálicas ajustadas a paredes facilitarían anidamiento de plagas, tabla de picar plástica con ranuras y acumulación de suciedad en sus superficies.	C
		7	X	0		C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	No se evidenciaron registros que soporten cumplimiento e implementación de plan de saneamiento.	C
		2	X	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		26.5		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta		
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (!), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
67	FAVORABLE		90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%			
	DESFAVORABLE		< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		0				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		0				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS						
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.						
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD						
Si	No X	Cuál:				
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
Ninguna.						

Por parte del establecimiento:

Ninguna.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de abril del año 2026 en la Ciudad de Santa Fe De Antioquia.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

Se realizó reunión de apertura SI ☒ NO ☐

Se realizó reunión de cierre SI ☒ NO ☐

Los abajo firmantes manifestamos que: SI ☐ NO ☒ tenemos un posible conflicto de interés o causal de impedimento o recusación.

El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

NOTA: Para interponer cualquier denuncia relacionada con la visita de inspección, vigilancia y control, se puede comunicar al correo electrónico gestiondocumental@antioquia.gov.co

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA: <i>Key Ortega V</i>	FIRMA:
NOMBRE: KEY KABIR ORTEGA VERBEL	NOMBRE:
CÉDULA: 1067836692	CÉDULA:
CARGO: TÉCNICO ÁREA SALUD	CARGO:
INSTITUCIÓN: SECRETARÍA DE SALUD E INCLUSIÓN SOCIAL	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: <i>Tatiana Alvarez</i>	FIRMA:
NOMBRE: TATIANA ALVAREZ BEDOYA	NOMBRE:
CÉDULA: 1001733522	CÉDULA:
CARGO: ADMINISTRADORA	CARGO:

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-02
		VERSION	02
		FECHA:	2024-09-13
		NUMERO NUMBER	

DATOS DEL INSTRUMENTO

INSTRUMENTO/EQUIPO: TERMÓMETRO DIGITAL
APPARATUS
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-04-28
DATE OF RECEIPT
FECHA DE CALIBRACIÓN: 2026-04-29
DATE OF CALIBRATION
FABRICANTE: N/A
MANUFACTURER
MODELO: TP-101
MODEL
NÚMERO DE SERIE: EQC-321
SERIAL NUMBER
CÓDIGO METROLÓGICO: N/A
METROLOGIC CODE
RESOLUCIÓN: 0,1
RESOLUTION
RANGO DE MEDICIÓN: -10 a 100 °C
MEASURING RANGE
RANGO DE CALIBRACIÓN: 0 a 40 °C
CALIBRATION RANGE
UNIDAD: °C
UNIT

DATOS DEL CLIENTE

SOLICITANTE: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES
CUSTOMER
DIRECCION DEL SOLICITANTE: CL 27 N 7 38 SAN JERONIMO-ANTIOQUIA
CUSTOMER ADDRESS
NÚMERO DE PAGINAS INCLUYENDO ANEXOS: 3
NUMBER OF PAGES AND DOCUMENTS ATTACHED

FIRMAS AUTORIZADAS:

Calibrado por:



Javier Alvarez
Tecnico de Metrologia

Este informe expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido total o parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito del laboratorio que lo emite. Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. EQUILAB COLOMBIA no se responsabiliza de los prejuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSION	02
		FECHA	2024-09-13
		NUMERO NUMBER	

TRAZABILIDAD:

Equilab Colombia, entidad prestadora de servicios de calibración de instrumentos metrológicos, garantiza la trazabilidad de los patrones utilizados en estas mediciones hacia patrones nacionales o internacionales.

Patrón	Marca	Modelo	Serie	Número del	Trazabilidad
TERMOHIGRÓMETRO	UNIT-T	A12T	EQ-HR-01	DX-129938	DOXA
TERMÓMETRO	MASTECH	MS6514	4873	DX129995	DOXA

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

El método utilizado para calibración del instrumento descrito, es el método comparación patrón-instrumento, basados en el la GUÍA PARA LA CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS DIGITALES CON SENSOR TIPO PRT, TERMISTOR Y TERMOPAR EN BAÑOS LÍQUIDOS Y HORNO DE BLOQUE METÁLICO (INM).

CONDICIONES AMBIENTALES

Temperatura Máx.	20,0 °C	Humedad Máx	55,0 %
Temperatura Min.	20,1 °C	Humedad Min	56,0 %

RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN

PRUEBA DE LOS ERRORES EN LAS INDICACIONES							
Prueba	Valor nominal °C	Patrón °C	EBC Promedio	Corrección	Desviación	U	K
1	1	0	0,1	0,1	0,0	0,137	2,01
2	2	20	20,1	0,1	0,0	0,137	2,01
3	3	30	30,1	0,1	0,0	0,137	2,01
4	4	40	40,1	0,1	0,0	0,137	2,01

GRÁFICA DE LA CALIBRACIÓN

Nota: La anterior gráfica representa los valores medidos, con su incertidumbre asociada.

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13
		NUMERO NUMBER	

Observaciones: Ninguna

INCERTIDUMBRE

Los valores de incertidumbre reportados se estimaron con un nivel de confianza del 95,45 %.

Multiplicando la incertidumbre estándar combinada por el factor de cobertura k.

$$U = k \cdot u_c$$

Para obtener la incertidumbre expandida.

U= Incertidumbre expandida

u_c = Incertidumbre combinada

k= Factor de cobertura

Fin del certificado

Página 3 de 3



CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN
CALIBRATION CERTIFICATE

Número
DX-129995

Solicitante:
Customer EQUILAB COLOMBIA S.A.S.
Dirección:
Address Carrera 83B # 33 - 138, Medellín - Antioquia
Sede:
Headquarters Medellín

Ítem de Calibración:
Calibration Item **INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL CON SENSOR TERMOPAR**
Fabricante: Mastech
Modelo: MS6514
Serie: No identificada
Código: EQ-TEMP-01
Ubicación: No identificada
Intervalo de Medida: (-200 a 1372) °C
Resolución: 0,1 °C

Método de Calibración:
Calibration Method Se utiliza el método de comparación directa con los patrones de trabajo, además se utilizan medios isotermos que permiten variar la temperatura. El laboratorio usa el siguiente documentos como referencia:
- Procedimiento TH-001 Calibración de Termómetros Digitales CEM, edición digital 2.

Fecha de Recepción:
Date of Reception 2026-02-02

Fecha de Calibración:
Date of Calibration 2026-02-11

STIVEN MONTOYA

Firmado digitalmente
por MONTOYA MUÑOZ
JEYSON STIVEN
Fecha: 2026.02.13
15:00:59 -05'00'

KATHERINE ANDREA VASQUEZ
Calibrado por:
Calibrated by

Autorizado por:
Authorized by

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito de Doxa Internacional S.A.S.
Los resultados contenidos en el presente certificado se relacionan solamente al ítem identificado anteriormente y se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. Doxa Internacional S.A.S, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este certificado.


Certificado de calibración número: DX-129995
Trazabilidad Metrológica:
Metrological Traceability

Las mediciones realizadas son trazables al sistema internacional de unidades por un laboratorio de calibración acreditado cuyo servicio es adecuado para el uso previsto y el Organismo de Acreditación está cubierto por el Acuerdo de ILAC o Acuerdos Regionales reconocidos por ILAC, según se evidencia en los certificados referidos a continuación:

Instrumentos	Código	Certificado de Calibración
INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL CON SENSOR PT 100	0928-0929	T-37-8244-57567 S
INDICADOR DE TEMPERATURA DIGITAL CON SENSOR PT 100	0928-0930	T-37-8244-57568 S
BAÑO PORTABLE DE CALIBRACIÓN	0931	T-64-0748M-70792
REGISTRADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD	1236	DX-128987

Condiciones Ambientales
Environmental Conditions

Los datos registrados de las condiciones ambientales, se refieren al momento y lugar en el que se realizaron las mediciones.

Condiciones durante la calibración

Temperatura del aire:	21 °C ± 1,4 °C
Humedad relativa:	57,9 %hr ± 10,8 %hr
Presión atmosférica:	No medida

Incertidumbre de Medición
Measurement Uncertainty

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor. La incertidumbre indicada no incluye una estimación de variaciones a largo plazo. La incertidumbre de medición reportada en este certificado de calibración es conforme a los requisitos establecidos en la GUM

- En la calibración de temperatura, la estimación de la incertidumbre sigue los lineamientos del procedimiento "TH-001 Calibración de Termómetros Digitales" del Centro Español de Metrología CEM. Edición digital 2.

Información de la Calibración
Calibration Information

El sitio en el cual se realiza la calibración del instrumento es el Laboratorio de Temperatura y Humedad Relativa de Doxa Internacional S.A.S.

La calibración se realiza en el siguiente intervalo nominal de indicación:

- Temperatura de (-10 a 140) °C

Resultados de las Mediciones
Measurement Results

Los resultados de la calibración muestran el valor promedio de los patrones, la indicación promedio del instrumento bajo prueba, la corrección de la indicación, el factor de cobertura utilizado, la incertidumbre expandida de medida asociada y la declaración de conformidad.

Certificado de calibración número: DX-129995

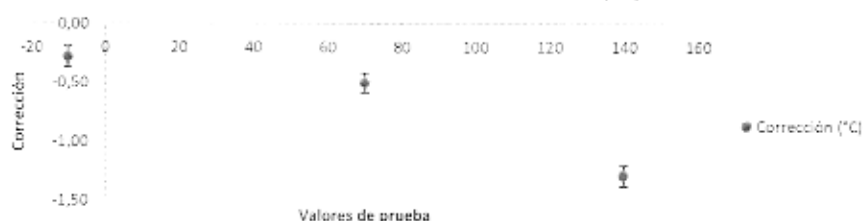
Resultados de medición

Temperatura

Esta prueba se realiza a una profundidad de inmersión de 120 mm

Valor de prueba (°C)	Temperatura promedio del patrón (°C)	Temperatura promedio del IBP (°C)	Corrección (°C)	Factor de cobertura k	Incertidumbre Expandida (°C)	Declaración de Conformidad
-10	-9,984	-9,7	-0,284	2,07	$\pm 0,090$	No solicitada
70	69,994	70,5	-0,506	2,11	$\pm 0,083$	No solicitada
140	139,954	141,3	-1,296	2,08	$\pm 0,087$	No solicitada

Gráfico de corrección e incertidumbre (°C)



Prueba de repetibilidad

Lectura	Temperatura promedio del patrón (°C)	Temperatura indicada por el IBP (°C)
1	70,007	70,5
2	69,998	70,4
3	69,990	70,5
4	70,003	70,4
5	70,008	70,5

La desviación típica de la prueba es de 0,055 °C

Observaciones

Observations

- La sigla IBP hace referencia al instrumento bajo prueba.
- El usuario es responsable de volver a calibrar sus instrumentos en un intervalo de tiempo apropiado.
- La etiqueta de calibración fue adherida al instrumento de medición.
- El proceso de calibración se realiza sin ajuste
- Doxa Internacional S.A.S. no realiza adiciones, desviaciones o exclusiones del método.
- Doxa internacional S.A.S. no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual se registra en los campos: solicitante, dirección, sede, ubicación, fabricante, modelo, serie, código, intervalo de medida y resolución, ya que esta puede afectar la validez de los resultados.

Información para la declaración de conformidad

Information for the declaration of conformity

- El cliente no solicitó declarar conformidad en los resultados de esta calibración.

Fecha de emisión:

Date of emission

2026-02-12

Fin del certificado

 EQUILAB LABORATORIOS	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-02
		VERSIÓN	02
		FECHA:	2024-09-13
		NUMERO NUMBER	

DATOS DEL INSTRUMENTO

INSTRUMENTO/EQUIPO: BALANZA DIGITAL
APPARATUS
FECHA DE RECEPCIÓN: 2026-04-28
DATE OF RECEIPT
FECHA DE CALIBRACIÓN: 2026-04-29
DATE OF CALIBRATION
FABRICANTE: BERNALITO
MANUFACTURER
MODELO: BC40
MODEL
NÚMERO DE SERIE: EQC-320
SERIAL NUMBER
CÓDIGO METROLÓGICO: N.A
METROLOGIC CODE
RESOLUCIÓN: 0.01
RESOLUTION
CAPACIDAD MAX: 40
MAXIMUM CAPACITY
UNIDAD: kg
UNIT:

DATOS DEL CLIENTE

SOLICITANTE: MARTIN ABEL SANCHEZ GRISALES
CUSTOMER
DIRECCION DEL SOLICITANTE: CL 27 N 7 38 SAN JERONIMO-ANTIOQUIA
CUSTOMER ADDRESS
NUMERO DE PAGINAS INCLUYENDO ANEXOS: 3
NUMBER OF PAGES AND DOCUMENTS ATTACHED

FIRMAS AUTORIZADAS:

Calibrado por



Javier Alvarez
Técnico de Metrología

Este informe expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido total o parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito del laboratorio que lo emite. Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. EQUILAB COLOMBIA no se responsabiliza de los prejuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados

	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13
		NUMERO NUMBER	5416

TRAZABILIDAD:

Equilab Colombia, entidad prestadora de servicios de calibración de instrumentos metrológicos, garantiza la trazabilidad de los patrones utilizados en estas mediciones hacia patrones nacionales o internacionales

Patrón	Marca	Modelo	Serie	Número del	Trazabilidad
TERMOHIGRÓMETRO UNIT-T		A12T	EQ-HR-01	DX-129938	DOXA
MASAS PATRÓN ANAYCO		MI	1	DX-129827	DOXA

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

El método utilizado para calibración del instrumento descrito, es el método comparación o sustitución de carga, patrón-instrumento, basados en el la GUÍA SIM, GUÍA PARA LA CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS PARA PESAR DE FUNCIONAMIENTO NO AUTOMÁTICO (EURAMET/eg-18/v.02).

CONDICIONES AMBIENTALES

Temperatura Máx.	20,0 °C	Humedad Máx.	55,0 %
Temperatura Min	20,1 °C	Humedad Min.	56,0 %

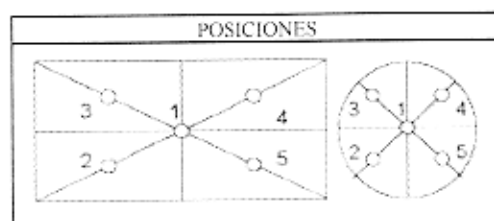
RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN

PRUEBA DE LOS ERRORES EN LAS INDICACIONES							
Prueba	Peso en kg	Valores ascendentes	Valores descendentes	Error Asc	Error Desc	U	K
1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	2,01
2	5,0	5,0	5,0	0,0	0,0	0,33	2,01
3	10,0	10,0	10,0	0,0	0,0	0,33	2,01
4	20,0	20,0	20,0	0,0	0,0	0,33	2,01
5	30,0	30,0	30,0	0,0	0,0	0,33	2,01
6	40,0	40,0	40,0	0,0	0,0	0,33	2,01

PRUEBA DE REPETIBILIDAD		
Prueba	20 kg	40 kg
1	20,0	40,0
2	20,0	40,0
3	20,0	40,0
4	20,0	40,0
5	20,0	40,0
6	20,0	40,0

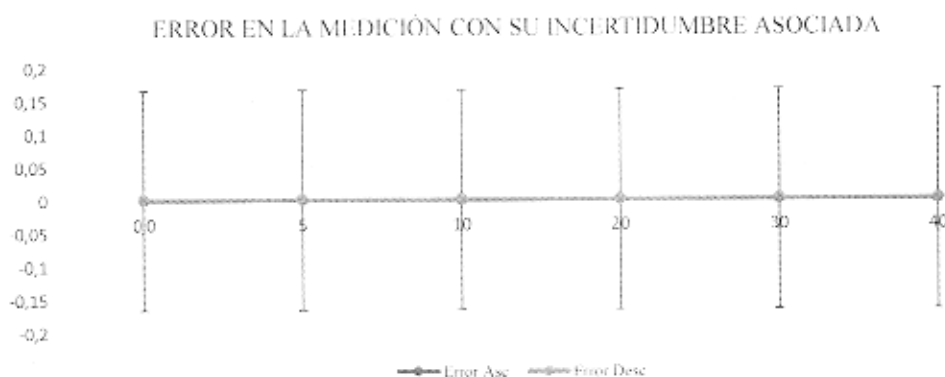
Desviación (s): 0,0 0,0

PRUEBA DE EXCENRICIDAD		
Prueba	Carga	Error
1	15,0	0,0
2	15,0	0,0
3	15,0	0,0
4	15,0	0,0
5	15,0	0,0



	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN	CÓDIGO	F-PS-C-01
		VERSIÓN:	02
		FECHA:	2024-09-13
		NUMERO NUMBER	

GRÁFICA DE LA CALIBRACIÓN



Nota: La anterior gráfica representa los valores medidos, con su incertidumbre asociada.

Observaciones:

INCERTIDUMBRE

Los valores de incertidumbre reportados se estimaron con un nivel de confianza del 95,45 %.
Multiplicando la incertidumbre estándar combinada por el factor de cobertura k.

$$U = k \cdot u_c$$

Para obtener la incertidumbre expandida.

U= Incertidumbre expandida
u_c= Incertidumbre combinada
k= Factor de cobertura

Fin del certificado

Página 3 de 3



CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN CALIBRATION CERTIFICATE

Número
DX-129827

Solicitante: EQUILAB COLOMBIA S.A.S.
Customer

Dirección: Carrera 83 B # 33 - 138, Medellín, Antioquia
Address

Sede: Medellín
Headquarters

Ítem de Calibración: JUEGO DE PESAS
Calibration Item

Fabricante: ANAYCO

Modelo: Paralelepipedas

Cantidad: 7

Serie: 01 a la 07

Código: EQ-M01

Valor de las pesas: (5 000 a 20 000) g

Material pesa(s): Hierro fundido gris

Densidad: 7,1 g/cm³

Clase de la(s) pesa(s): M₁

Método de Calibración: El valor de masa convencional de la(s) pesas(s) se determina por el método de comparación con las pesas patrón, usando el esquema de sustitución (ABA).
Calibration Method

El laboratorio usa el siguiente documento como referencia:
- NTC-1848 Pesas de clases E₁, E₂, F₁, F₂, M₁, M₁₋₂, M₂, M₂₋₃ y M₃. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos. Generalidades (2007).

Fecha de Recepción: 2026-02-02
Date of Reception

Fecha de Calibración: 2026-02-10
Date of Calibration

Firmado
digitalmente por
MONTOYA
MUNOZ JEYSON
STIVEN
Fecha: 2026.02.26
15:18:53 -05'00'

KATERINE PEREZ GOMEZ
Calibrado por:
Calibrated by

Autorizado por:
Authorized by

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido total o parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito de Doxa Internacional S.A.S.
Los resultados contenidos en el presente certificado se relacionan solamente al ítem identificado anteriormente y se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. Doxa Internacional S.A.S. no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de este certificado.


Certificado de calibración número: DX-129827
Trazabilidad:
Trazability

Las mediciones realizadas son trazables al sistema internacional de unidades por un laboratorio de calibración acreditado cuyo servicio es adecuado para el uso previsto y el Organismo de Acreditación está cubierto por el Acuerdo de ILAC o Acuerdos Regionales reconocidos por ILAC, según se evidencia en los certificados referidos a continuación:

Instrumentos	Código	Certificado de Calibración
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	0919	M02-624789
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	0920	M02-624788
PESA INDIVIDUAL CLASE F1	1208	CAP-239-25
BALANZA DIGITAL	1257	DX-129135
BALANZA DIGITAL	1249	DX-117885
REGISTRADOR DE TEMPERATURA Y HUMEDAD	1238	DX-128989
MEDIDOR DE CONDICIONES AMBIENTALES	1194	MET-LP-CC 11181

Condiciones Ambientales
Environmental Conditions

Los datos registrados de las condiciones ambientales, se refieren al momento y lugar en el que se realizaron las mediciones.

Condiciones durante la calibración

Temperatura del aire:	20,1 °C ± 0,2 °C
Humedad relativa:	61,2 %hr ± 7,4 %hr
Presión atmosférica:	848,1 hPa ± 0,6 hPa

Incertidumbre de Medición
Measurement Uncertainty

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor. La incertidumbre indicada no incluye una estimación de variaciones a largo plazo. La incertidumbre de medición reportada en este certificado de calibración es conforme a los requisitos establecidos en la GUM.

- En la calibración del instrumento, la estimación de la incertidumbre sigue los lineamientos de la NTC-1848 Pesas de clases E₁, E₂, F₁, F₂, M₁, M₁₋₂, M₂, M₂₋₃ y M₃. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos. Generalidades - Anexo C, numeral C.6 (2007)

Información de la Calibración
Calibration Information

- El sitio en el cual se realiza la calibración del instrumento es: Laboratorio de masa de Doxa Internacional S.A.S

- La calibración se realiza en el siguiente intervalo nominal: 5 000 g a 20 000 g

Resultados de las Mediciones
Measurement Results

Los resultados de la calibración permiten determinar la masa convencional de las pesas de prueba. Por otra parte, en este certificado se puede conocer el factor de cobertura utilizado, la incertidumbre expandida de medida asociada y la declaración de conformidad.



Certificado de calibración número: DX-129827

Información antes de ajuste

Marca o Serie	Valor Nominal (g)	Lectura antes de ajuste (g)	Error Medido (g)
01	5.000	4.999,2	0,78
02	10.000	9.998,9	1,15
03	10.000	9.999,6	0,45
04	20.000	19.998,8	1,20
05	20.000	20.001,7	-1,65
06	20.000	19.998,9	1,10
07	20.000	19.999,1	0,90

TABLA DE RESULTADOS

Serie o Marca	Valor Nominal (g)	Error Medido (g)	Factor de Cobertura k	Incertidumbre Expandida (g)	Error máximo permisible ($\pm g$)	Declaración de conformidad
01	5.000	0,128	2,01	0,083	0,25	No solicitada
02	10.000	0,20	2,00	0,17	0,50	No solicitada
03	10.000	0,20	2,00	0,17	0,50	No solicitada
04	20.000	0,59	2,00	0,33	1,0	No solicitada
05	20.000	0,49	2,00	0,33	1,0	No solicitada
06	20.000	0,39	2,00	0,33	1,0	No solicitada
07	20.000	0,29	2,00	0,33	1,0	No solicitada

**Certificado de calibración número: DX-129827****Observaciones***Observations*

- La sigla IBP hace referencia al instrumento bajo prueba.
- El usuario es responsable de volver a calibrar sus instrumentos en un intervalo de tiempo apropiado.
- La etiqueta de calibración fue entregada con el instrumento.
- Doxa Internacional S.A.S. no realiza adiciones, desviaciones o exclusiones del método.
- Doxa internacional S.A.S. no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual se registra en los campos: solicitante, dirección, sede, ubicación, fabricante, modelo, serie, código, intervalo de medida y resolución, ya que esta puede afectar la validez de los resultados.
- La densidad de la pesa de prueba se calcula con base a la ecuación B.7.9-1 de la NTC-ISO 1848:2007
- Las pesas se encuentran rayadas, peladas y oxidadas en la parte inferior

Información para la declaración de conformidad*Information for the declaration of conformity*

- El cliente no solicitó declarar conformidad en los resultados de esta calibración.

Fecha de emisión:*Date of emission*

2026-02-17

Fin del certificado

HACE CONSTAR QUE:

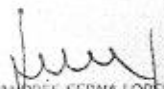
JAVIER DE JESUS ALVAREZ VILLA

C.C. 71767964

Asistió a el diplomado:

Aseguramiento Metrológico (Competencia Profesional)
Competencias:

Desarrollar sistemas de calibración, verificación y seguimiento a los dispositivos de medición.
Elaborar normas, instructivos, manuales y registros requeridos en la gestión metrológica.
Capacitación con una intensidad de 288 horas


JULIO ANDRÉS SERMA LOPERA
DIRECTOR DE EXTENSIÓN ACADÉMICA

Medellín, viernes, 18 de agosto de 2017


NORA ISABEL GALLEGO MOSQUERA
JEFE - DPTO. ADMISIONES Y PROGRAMACIÓN ACADÉMICA

Acta N° 350 de 2017
Educación no formal

Instituto Tecnológico Metropolitano
Institución Universitaria Adscrita al Municipio de Medellín
Solea e Inspección y Vigilancia por el Ministerio de Educación Nacional

www.itm.edu.co




Alcaldía de Medellín
Cuenta con vos

ITM: Modelo de Calidad, para una Ciudad Innovadora y Competitiva

Fumigaciones Al Instante
NIT: 901430872
Cra 43 55 61 candelaria centro Medellin, Medellin
Tel: +57 3137774155
Concepto Sanitario:
Nº 166 SS Antioquia del 05/02/2026
Representante Legal:
Sorantly Londono NIT: 43996883

Certificado de Control de Plagas



Folio Nº 237

Se otorga el presente certificado por prestación de servicios de saneamiento ambiental en el siguiente inmueble:

Identificación del Inmueble Tratado
Nombre: HOSTERIA BOHIOS
Dirección del Inmueble: SANTA FE DE ANTIOQUIA

Identificación del Propietario
Nombre/Razón Social: HOSTERIA BOHIOS
NIT: 3105962411
Dirección: SANTA FE DE ANTIOQUIA

Entidad o Persona que Solicitó el Trabajo
Nombre: Tatiana Alvarez
NIT:
Dirección: SANTA FE DE ANTIOQUIA

Diagnóstico Previo
Especies a controlar:
Grado de infestación: Sin evidencia

Tratamientos Realizados: Desinsectación

Metodología Aplicada: M.I.P (Manejo Integrado de Plagas)

Lugares Tratados: TODA LA HOSTERIA

Fecha: 27/04/2026

Fecha inicio tratamiento: 27/04/2026

Fecha término vigencia: 27/04/2026

Tratamiento de Desinsectación

Nombre comercial	Registro INVIMA	Formulación	Dosis Ambiental	Ingrediente Activo	Concentración	Lugares Tratados	Cantidad
HAWKER PLUS	RGSP-370-2018	Suspension concentrada	10 ml por litro	Cipermetrina + Tetrametrina	Cipermetrina 250g/L + Tetrametrina 150g/LEC	Toda la Hosteria	60 ml
TIERRA DE DIATOMEAS	NO QUIMICO	Polvo para espolvoreo	10 gramos o más	Ecologico	Composición: 72.5 % Algas de Diatomeas	Cocina	40 gramos
LAMINA-TRAMPA PEGAMENTO CATCHMASTER	NO QUIMICO	Trampa adhesiva para insectos rastrosos y roedores	1 unidad o más	Pegamento con aroma a mantequilla de mani	100% adhesivo	Cocina	2 unidades

Observaciones

Para asegurar la eficacia del programa de Manejo Integrado de plagas, Fumigaciones Al Instante recomienda mantener todas las instalaciones, tanto interiores como exteriores, libres de materia orgánica y residuos que puedan atraer vectores sanitarios. Es esencial realizar un adecuado saneamiento en las áreas exteriores, así como gestionar de manera efectiva el material en desuso y otros posibles focos de atracción. La implementación de estas prácticas contribuirá significativamente a prevenir la proliferación de plagas y mantener un entorno seguro y saludable.

Recomendaciones

Fumigaciones Al Instante exige el retiro de personas y animales domésticos del área de tratamiento, durante y posterior a el tiempo de reingreso, ventilar el recinto por según indica HDS del producto utilizado.



Escanee para descargar y validar la autenticidad de este documento

DEIBY ANDRÉS PRESIGA LÓPEZ
1035865080
Ingeniero Ambiental
Asesor Técnico

Fumigaciones Al Instante
Cra 43 55 61 candelaria centro Medellin
Teléfono: +57 3137774155 | Correo: fumigacionesalinstantesas@gmail.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 1,932

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
29 DÍA	04 MES	2026 AÑO	SAN JERÓNIMO (ANTIOQUIA, COLOMBIA)	EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL DE INGRESO			
Ciudad							
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL				SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL			
CIIU (Actividad Económica) del empleador							
5511 - ALOJAMIENTO EN HOTELES.							
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cedula de Ciudadanía, CE, Cedula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PT, Pasaporte)							
Apellidos y Nombres				Gender	Edad	Documento de Identificación	
SERRA CAMPILLO ALEJANDRO				MASCULINO	21 AÑOS 10 MESES 5 DÍAS	CC	1011590345
Carga				Tipo		Número	
AUXILIAR DE MESA Y BAR							
EPS		AFP		ARL			
NUEVA EPS		PROTECCION		POSITIVA			
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL							
CON DEFECTO FISICO O ENFERMEDAD QUE NO DISMINUYE SU CAPACIDAD LABORAL PARA LA LABOR ASIGNADA							
Observaciones: VER RECOMENDACIONES							
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS							
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO		RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA		NO APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL				KOH			
COPROLOGICO				FROTIS DE GARGANTA			
RECOMENDACIONES MÉDICAS		RECOMENDACIONES OCUPACIONALES			HÁBITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES		
		USO DE EPP			HÁBITOS SALUDABLES		
		SVE VISUAL					
		SVE AUDITIVO					
		SVE CARDIOVASCULAR					
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
PUEDE LABORAR COMO MESA Y BAR.							
REALIZA EXAMEN MEDICO CON ENFASIS EN OSTEOMUSCULAR, EL CUAL NO PRESENTA ALTERACION A LA FECHA.							
RECOMIENDO EVITAR LEVANTAR MAS DE 15 KILOS CON MIEMBRO SUPERIO IZQUIERDO							
Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: _____ Nombre: CC: 73227671 - REINEL ANTONIO CASTRO R. M.: 13390999 L.S.O.: S2020060006371				 Código de Seguridad B1433H1N1932			
 Firma: _____ Nombre: SERRA CAMPILLO ALEJANDRO CC: 1011590345							



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 1.931

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
29 DÍA	04 MES	2026 AÑO	SAN JERÓNIMO (ANTIOQUIA, COLOMBIA)	EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL DE INGRESO			
Ciudad							
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL				SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL			
CIIU (Actividad Económica) del empleador:							
5511 - ALOJAMIENTO EN HOTELES.							
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cedula de Ciudadanía, CE, Cedula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PT, Pasaporte)							
Apellidos y Nombres				Género	Edad	Documento de Identificación	
GRANADA HERNANDEZ CESAR ARMANDO				MASCULINO	46 AÑOS 6 MESES 29 DÍAS	CC	16186211
Carga						Tipo	Número
OFICIOS VARIOS							
EPS		AFP		ARL			
NUEVA EPS		COLPENSIONES		POSITIVA			
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL							
APTO SIN RESTRICCIONES							
Observaciones: NO APLICA							
APTO		PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS					
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO		RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA		NO APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL				✓		KOH	
COPROLOGICO				✓		FROTIS DE GARGANTA	
RECOMENDACIONES MÉDICAS		RECOMENDACIONES OCUPACIONALES			HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES		
		USO DE EPP			DEJAR DE FUMAR		
		SVE VISUAL			HÁBITOS SALUDABLES		
		SVE AUDITIVO			NO FUMAR		
		SVE CARDIOVASCULAR					
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
PUEDE LABORAR COMO OFICIOS VARIOS.							
REALIZA EXAMEN MEDICO CON ENFASIS EN OSTEOMUSCULAR, EL CUAL NO PRESENTA ALTERACION A LA FECHA.							
Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: Nombre: CC 73227671 - REINEL ANTONIO CASTRO R. M.: 13390999 L.S.O.: S202006000S371				 Firma: Nombre: GRANADA HERNANDEZ CESAR ARMANDO CC: 16186211			
 Código de Seguridad Z1433F1L1931							



N° 1.930

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL			
29 DÍA	04 MES	2026 AÑO	SAN JERÓNIMO (ANTIOQUIA, COLOMBIA)			EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL DE INGRESO	
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE							
Nombre de la empresa				Empresa en misión			
SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL				SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL			
CIU (Actividad Económica) del empleador							
5511 - ALOJAMIENTO EN HOTELES.							
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cédula de Ciudadanía, CE, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PT, Pasaporte)							
Apellidos y Nombres				Género	Edad	Documento de Identificación	
PIEDRAHITA MUÑOZ MARIA MARIBEL				FEMENINO	30 AÑOS 8 MESES 7 DÍAS	CC	1040373947
Cargos				Tipo Número			
AUXILIAR DE COCINA							
EPS				AFP		ARL	
NUEVA EPS				NO REFIERE		POSITIVA	
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL							
CON DEFECTO FÍSICO O ENFERMEDAD QUE NO DISMINUYE SU CAPACIDAD LABORAL PARA LA LABOR ASIGNADA							
Observaciones: VER RECOMENDACIONES							
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS							
RESTRICCIONES LABORALES				TIPO		RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES				NO APLICA		NO APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:							
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL				KOH			
COPROLOGICO				FROTIS DE GARGANTA			
RECOMENDACIONES MÉDICAS				RECOMENDACIONES OCUPACIONALES		HÁBITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES	
VALORACION POR EPS - MEDICINA GENERAL, NUTRICIONISTA				USO DE EPP		HÁBITOS SALUDABLES	
				SVE VISUAL		CONTROL DE PESO	
				SVE AUDITIVO		HACER DEPORTE	
				SVE CARDIOVASCULAR		DIETA BALANCEADA	
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES							
DE LABORAR COMO AUXILIAR DE COCINA.							
SE REALIZA EXAMEN MEDICO CON ENFASIS EN OSTEOMUSCULAR, EL CUAL NO PRESENTA ALTERACION A LA FECHA.							
RECOMIENDO CITA EN SU IPS POR MAL CONTROL METABOLICO (OBESIDAD), MEDICINA GENERAL, NUTRICIONISTA.							
Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.							
Médico				Aspirante o Trabajador			
 Firma: _____ Nombre: CC: 73227571 - REINEL ANTONIO CASTRO R. M.: 13390999 L.S.O.: 82020080005371				 Código de Seguridad A1433G1M1930			
 Firma: _____ Nombre: PIEDRAHITA MUÑOZ MARIA MARIBEL CC: 1040373947							



N° 1.933

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN			TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL	
29 DÍA	04 MES	2026 AÑO	SAN JERÓNIMO (ANTIOQUIA, COLOMBIA)	
Ciudad			EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL DE INGRESO	
DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE				
Nombre de la empresa			Empresa en misión	
SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL			SANCHEZ GRISALES MARTIN ABEL	
CIIU (Actividad Económica) del empleador				
5511 - ALOJAMIENTO EN HOTELES.				
DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC, Cédula de Ciudadanía, CE, Cédula de Extranjería, TI, Tarjeta de Identidad, PT, Pasaporte)				
Apellidos y Nombres		Género	Edad	Documento de Identificación
OSPINA TILANO MALANYNN SUSANA		FEMENINO	20 AÑOS 11 MESES 25 DÍAS	CC 10011590815
Carga		Tipo Número		
XILIAR DE MESA Y BAR				
EPS		AFP		ARL
COOSALUD		PROTECCION		POSITIVA
CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL				
APTO SIN RESTRICCIONES				
Observaciones: NO APLICA				
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS				
RESTRICCIONES LABORALES		TIPO	RECOMENDACIONES	
SIN RESTRICCIONES LABORALES		NO APLICA	NO APLICA	
El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:				
EVALUACION MEDICA OCUPACIONAL		✓	KOH ✓	
COPROLOGICO		✓	FROTIS DE GARGANTA ✓	
RECOMENDACIONES MÉDICAS		RECOMENDACIONES OCUPACIONALES		HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
		USO DE EPP		HÁBITOS SALUDABLES
		SVE VISUAL		
		SVE AUDITIVO		
		SVE CARDIOVASCULAR		
OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES				
DE LABORAR COMO MESA Y BAR.				
REALIZA EXAMEN MEDICO CON ENFASIS EN OSTEOMUSCULAR, EL CUAL NO PRESENTA ALTERACION A LA FECHA.				
Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.				
Médico		Aspirante o Trabajador		
 Reinel Castro Muñoz Médico Esp. en Salud Ocupacional		 OSPINA TILANO MALANYNN SUSANA		
Firma: _____ Nombre: CC. 73227671 - REINEL ANTONIO CASTRO R. M.: 13390999 L.S.O.: S20200600S371		Código de Seguridad X1433D1J1933 CC: 10011590815		

Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial10394435

Que el señor (a) **JULIETA JARAMILLO BEDOYA**

Documento de Identidad **100757405**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL

Resolución CSD - 98 - 14



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal



Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial10394436

Que el señor (a) **BERENICE OTALVARO MALDONADO**

Documento de Identidad **43703578**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL

Resolución CSD - 98 - 14



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal



CERTIFICA QUE:

+Serial10394433

Que el señor (a) **DEYSI YURANNY CATAÑO GARCIA**

Documento de Identidad **1036338391**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL

Resolución CSO - 38 - 14



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal



CERTIFICA QUE:

+Serial10394434

Que el señor (a) **MELANYNN SUSANA OSPINA TILANO**

Documento de Identidad **1011590815**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL

Resolución CSO - 38 - 14



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal



Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial10394431

Que el señor (a) **ALEJANDRO CERNA CAMPILLO**

Documento de Identidad **1011590345**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL

Resolución CSO - 08 - 14



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal



Curso de Manipulación de Alimentos, Diagnostico, Implementación, Asesorías, Auditorías, Planes de Saneamiento, Capacitaciones Continuas, BPM

FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.

CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial10394432

Que el señor (a) **MARÍA MARIBEL PIEDRAHITA MUÑOZ**

Documento de Identidad **1040373947**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL

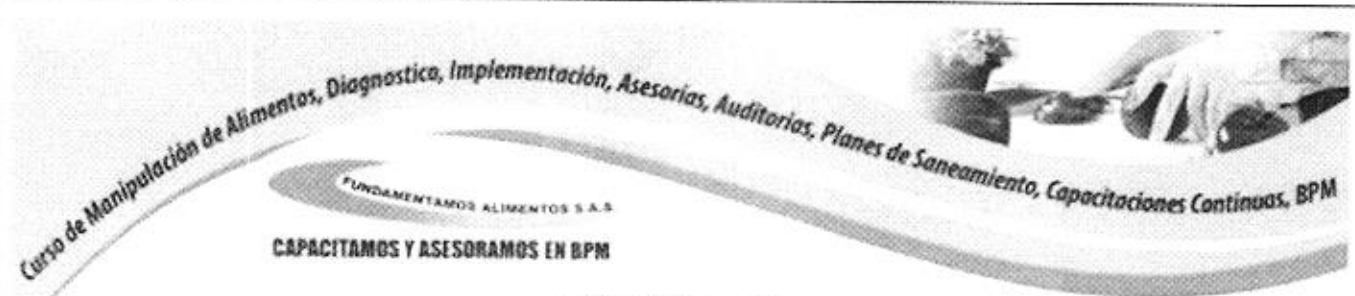
Resolución CSO - 08 - 14



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal





FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial10394439

Que el señor (a) **WILNEIDY MACHADO**

Documento de Identidad **31475064**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración
de 10 horas, realizadas en Medellín

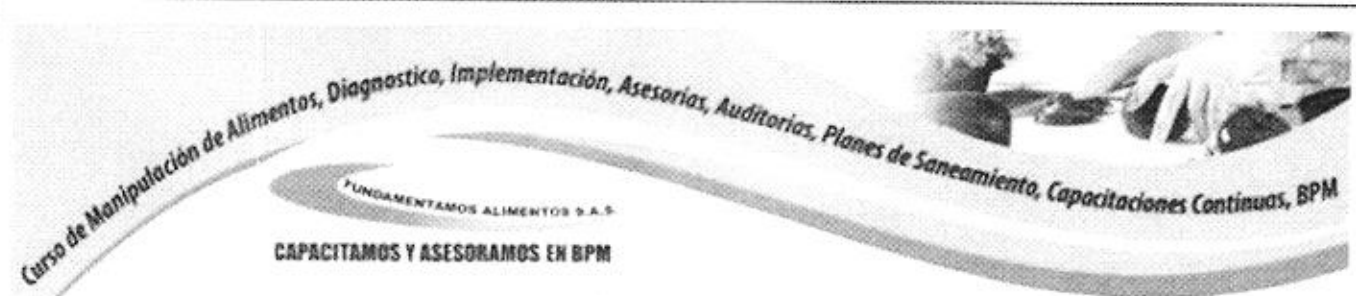
el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal



FUNDAMENTAMOS ALIMENTOS S.A.S.
CAPACITAMOS Y ASESORAMOS EN BPM

CERTIFICA QUE:

+Serial10394440

Que el señor (a) **CARLOS DANIEL SÁNCHEZ VANEGAS**

Documento de Identidad **1007242245**

Asistió al curso de **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS** con una duración
de 10 horas, realizadas en Medellín

el día **10** del mes de **OCTUBRE** del año **2025**

MODALIDAD VIRTUAL



Sara Tellez U.
Profesional

[Signature]
Representante Legal



FORMATO DE ASISTENCIA A EVENTO DE FORMACIÓN

Nombre del evento:		Capacitación Inicial SSI	
Lugar:		San Jeronimo, Hotel las Margaritas	
Duración del evento:		2:00pm a 4:00pm	
Fecha:		Marzo 25 de 2026	
Numero de invitados:		9	
Facilitador:		Natalia Andrea Sánchez Cardona	
☐ Interno		☒ Externo	
		Nombre	FIRMA
1	31475064	Wladimir Andueza Machado Guevara	Wladimir
2	5024510	Profesora Elizabeth Hernandez	Elizabeth
3	32290360	Enis Rocio Ramos	Enis
4	8471616	Alejandro Ivanillo Pérez	Alejandro
5	103633655	Yolanda Andrea Ortiz	Yolanda
6	31438530	Daniel Arce Cartaya	Daniel
7	1004242245	Carlos Daniel Sanchez Vanegas	Carlos
8	0470399	José Joaquín Baez	José
9			
10	15402555	Camilo Vazquez	Camilo
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
Observaciones:			

Natalia A Sánchez C
Nombre del facilitador

Natalia A Sánchez C
Firma



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINA

**HOSTERIA BOHIOS TROPICAL
NIT: 8471831-3**

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
--	---

CONTENIDO

1.	PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA	5
1.1	Condiciones generales.....	5
1.1.1	Descripción.....	5
1.1.2	Normas Higiénico-Sanitarias	5
1.1.3	Dotación y demarcación.....	6
1.1.4	Normas de seguridad.....	7
1.1.5	Acciones de seguridad y buenas prácticas.....	7
1.1.6	Plan de Atención Médica y Primeros Auxilios	8
2.	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y DE EMERGENCIA DE PISCINAS DE USO COLECTIVO	10
2.1	PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS.....	10
2.1.1	Manejo de residuos sólidos	10
2.1.2	Manejo de residuos líquidos.....	12
2.2	MANTENIMIENTO DE LA PISCINA	13
2.3	Tratamiento de Agua de Piscinas – Seguridad Microbiológica.....	13
2.4	Manejo del agua por presencia de material fecal, vómito, agua residual y sangre	20
2.5	PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA. DIARIA DEL ESTANQUE DE PISCINA	21
2.5.1	Condiciones Generales.....	21
2.5.2	justificación	21
2.5.3	Consideraciones a tener en cuenta para el programa de limpieza y desinfección	24
2.5.4	Valoración y solución de los problemas más frecuentes que puede presentar el agua de los vasos.....	25
2.5.5	Cronogramas de actividades generales de limpieza.....	27
2.5.6	Procedimientos de Limpieza Diaria En El Estanque de Piscina	28
2.5.7	Resumen de las funciones del operario de piscinas	31
2.5.8	Condiciones higiénicas de las instalaciones.....	32
2.5.9	Aseos y vestuarios	32
2.6	Proceso para el tratamiento del agua de la piscina	33
2.7	Proceso de limpieza y desinfección diaria de superficies	35
2.7.1	Frecuencia semanal de las actividades del programa	35

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
--	---

2.8	Proceso de limpieza y desinfección diaria de superficies	35
2.9	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE SISMO	36
2.7.1	Dentro de la piscinas.....	36
2.10	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- EN CASO DE INCENDIO... ..	36
2.10.1	Recomendaciones generales.....	36
2.10.2	Durante el amago de incendio	37
2.10.3	Después del amago de incendio.....	37
2.11	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO MECÁNICO	38
2.11.1	Procedimiento frente a un riesgo mecánico	38
2.12	PROGRAMA DE CONTROL DE EMERGENCIAS- RIESGO QUÍMICO... ..	39
2.13	LISTAS DE CHEQUEO Y LIBRO DE CONTROL Y SEGUIMIENTO..	41
3.	MODELO PARA EL CÁLCULO DE ÍNDICES DE CALIDAD DEL AGUA (LANGELIER – IRAPI).....	42
3.1	Índice de Saturación LANGELIER – ISL	42
3.1.1	Calculo del ISL.....	42
3.2	INDICE DE RIESGO PARA AGUAS DE PISCINAS Y ESTRUCTURAS SIMILARES – IRAPI	45
3.2.1	CALCULO DE IRAPI.....	45
4.	INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS	49
4.1	PICTOGRAMAS DE LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS	50
4.2	PROCEDIMIENTO PARA EL TRABAJO SEGURO EN LA PISCINA	51
4.2.1	Limpieza de piscinas.....	51
4.2.2	Puesta en marcha de filtros.....	52
4.2.3	Lavado y desinfección de tanques de agua y albercas	53
4.3	DOSIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS	54
4.3.1	Dosificación.....	54
4.3.2	Ensayo para determinar la dosificación, para subir el pH.....	55
5.	OTRAS DISPOSICIONES DE LA NORMA	56
5.1	MÁXIMA CAPACIDAD DE BAÑISTAS.....	56
5.2	PERIODO DE RECIRCULACION	56
6.	EVALUACIÓN.....	57
6.1	Evaluación y control de plan de saneamiento de piscinas... ..	57
6.2	Supervisión limpieza y desinfección.....	57
6.3	Supervisión de limpieza de estanques.....	57
6.4	Supervisión de seguridad microbiológica.....	57

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

1. PROTOCOLO DE SEGURIDAD Y EMERGENCIA

1.1 CONDICIONES GENERALES

Atendiendo lo dispuesto en la Ley 1209 de 2008, Diario Oficial N° 47.050 del 14 de julio de 2008, por medio de la cual se establecen las normas de seguridad en piscinas, se adopta para su aplicación dentro de las instalaciones de la HOSTERIA BOHIOS

Descripción

Podemos definir una piscina como un lugar de reunión y esparcimiento entre cuyas instalaciones destaca como elemento central el vaso, permanentemente lleno de agua y destinado al baño colectivo. De esta definición se deduce, sin embargo, que el uso de las piscinas entraña un potencial riesgo sanitario si las instalaciones no reúnen las condiciones adecuadas o si no se establecen los mecanismos necesarios para garantizar la calidad óptima del agua, sometida a múltiples procesos de contaminación.

Las piscinas son espacios diseñados para promover activamente la salud física, el deporte recreativo y el desarrollo integral, dentro de los principios del orden, disciplina y cuidado.

Teniendo en cuenta que las niñas, niños, adolescentes y jóvenes son quienes ven en la piscina un momento de recreación y de ocio incomparable y son los adultos que los acompañan quienes deben asegurarse de que están seguros en todo momento; para lograr que la seguridad de los bañistas no corra ningún riesgo, es importante tomar las siguientes medidas de prevención que permitan proteger y brindar el bienestar físico a las personas que accedan a las instalaciones. A continuación, se desglosan cada uno de los conjuntos de normas.

1.1.1 Normas Higiénico-Sanitarias

1. Es obligatorio ducharse antes de ingresar a la piscina, para no introducir en el agua elementos contaminantes, y después del baño, para evitar la sequedad de la piel y mucosas. Las personas con las mucosas excesivamente sensibles deberán, además, protegerse con gafas, tapones de oídos y evitar, en lo posible, la inmersión de la cabeza.
2. Ante cualquier sensación de malestar (dolor de cabeza, espasmos, náuseas) abandonar inmediatamente el agua.
3. No arrojar, ni abandonar desperdicios, o basuras en los alrededores de la piscina y zona de playa o andén; se deben utilizar las papeleras destinadas para tal efecto teniendo en cuenta el punto ecológico que se encuentra en la piscina.

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

4. Después de utilizar protectores solares como "Aceites y/o grasas", se debe tomar una ducha antes de ingresar a la piscina
5. No se permite el uso de las piscinas si se cuenta con heridas, laceraciones, hongos y demás infecciones en la piel.
6. Se prohíbe el ingreso a las piscinas a menores de doce (12) años sin el acompañamiento de un adulto responsable.

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

No se permite el ingreso de mascotas a la piscina, con excepción de los perros guías utilizados por personas con disfunciones visuales

7. Se prohíbe el ingreso a la piscina a los bañistas con cadenas collares, camisetas, o elementos similares que puedan generar atrapamiento mecánico.
8. Se prohíbe la entrada a la piscina por fuera del horario de funcionamiento y luego de haber alcanzado la cantidad de usuarios como máximo para utilizarla.
9. No se permite en la piscina el ingreso y consumo de; alimentos, bebidas, cigarrillos y demás relacionados.
10. Utilizar las papeleras

No se permite el ingreso de mascotas a la piscina, con excepción de los perros guías utilizados por personas con disfunciones visuales

1.1.2 Dotación y demarcación

1. La piscina debe contar como mínimo con dos aros salvavidas y un bastón largo con gancho, que estén ubicados a la vista y con fácil acceso en caso de una emergencia.
2. La piscina debe estar demarcada indicando la profundidad de esta.
3. Se debe tener alrededor de la piscina en lugar visible avisos de las normas de seguridad y reglas existentes para hacer uso de las piscinas

1.1.3 Normas de seguridad

1. No se deben utilizar vasos o botellas de vidrio en el área de la piscina.
2. No usar dentro de la piscina piezas o prendas diferentes al traje de baño y gorro. Se exceptúan el uso de trajes especiales para piscina.
3. No se permite el ingreso a la piscina con heridas abiertas o sin curar.
4. No permite el ingreso a las piscinas de aquellas personas que se encuentran bajo los efectos del alcohol y sustancias psicoactivas (SPA).
5. En la zona dura que rodea las piscinas se prohíbe montar en patines, bicicletas o similares.

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

6. Se debe contar con Salvavidas o persona competente relacionada para garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad.
7. Los bañistas deben informar si se encuentran con afectaciones de salud al Salvavidas o persona competente.

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

1.1.4 Acciones de seguridad y buenas prácticas

1. Se debe contar con botiquín de primeros auxilios con material idóneo para los diferentes tipos de riesgos que se puedan presentar en la piscina
2. Se debe contar con mínimo dos (2) flotadores circulares con cuerda y un bastón con gancho en la piscina.
3. No permitir el ingreso a menores de 12 años, sin el acompañamiento de un adulto responsable.
4. Tener demarcación en piso externo de la piscina indicando su profundidad.
5. Se debe contar con cerramiento de las piscinas que garanticen que ninguna persona ingrese en horas de NO funcionamiento.
6. Alarma de o detector de inmersión con los parámetros técnicos exigidos en la normatividad, sonido de alarma mínimo 80 decibeles.
7. Se debe tener adecuadas cubiertas de anti atrapamiento.
8. Se debe tener adecuado sistema de liberación de vacío
9. Se debe contar con personal Salvavidas o personal competente para desarrollar dicha función.
10. Tener y llevar libro de registro con control sanitario, responsable salvamiento y demás relacionados.

1.1.5 Plan de Atención Médica y Primeros Auxilios

Orientado a prestar a las víctimas atención pre-hospitalaria en el lugar del incidente (ya sea en Emergencia o Desarrollo Normal del Incidente) y a posibilitar la derivación de las que así lo requieran a centros de atención especializada. En caso de Emergencia este plan opera mientras llega la ayuda institucional (principalmente Secretaría de Salud), y sirve de apoyo a esta cuando se haga presente en el lugar

Actividades de primeros auxilios

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

Antes:

1. Revisar, periódicamente botiquines, revisando el tipo de elementos necesarios para atender las victimas en caso de emergencia. Y manuales de primeros auxilios.
2. Coordinar con anticipación qué instituciones hospitalarias quedan en las cercanías, qué tipo de servicio prestan, a qué precio, en qué horario, etc.
3. Determinar la capacidad máxima de atención para cada tipo de víctima, disponible en las instalaciones.
4. d. Asistir a capacitaciones y reentrenamientos

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

Durante:

1. Atender las víctimas de la emergencia.
2. Disponer de un lugar para la prestación de los primeros auxilios en forma inmediata y oportuna.
3. Dependiendo de la gravedad del accidente, contactar un centro de asistencia médico.

Después:

Realizar un informe sobre los resultados el accidente o siniestro con información de las víctimas registradas, su atención y su estado Mantenimiento reposición e inventario de recursos.

Se debe contar con un botiquín básico de primeros auxilios en las piscinas que debe tener como mínimo lo siguiente:

1. Gasas estériles
2. Termómetro
3. Esparadrapo y venda adhesiva
4. Baja la lengua
5. Venda elástica
6. Desinfectante para uso humano (yodo o agua oxigenada)
7. Solución salina
8. Jabón quirúrgico (opcional)
9. Guantes de late
10. Tijeras
11. Fonendoscopio
12. Tensiómetro
13. Linterna con pilas de repuesto
14. Camilla o Miller para inmovilización dentro del agua
15. Inmovilizadores de trauma (para extremidades)
16. Férula cervical o cuello philadelphia
17. Sistema de bolsa válvula mascara RCP
18. Bolsa roja
19. Elemento de protección personal (bioseguridad)
20. Los demás elementos que consideran necesarios

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

Se deben tener en cuenta las fechas de vencimiento y la forma de almacenamiento de los elementos y productos del botiquín, así como la apariencia y consistencia de los mismos.

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

2. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y DE EMERGENCIA DE PISCINAS DE USO COLECTIVO

La información y disposiciones para el plan de Saneamiento básico y de emergencia, contempla que la piscina de HOSTERIA ACUARELA DEL RIO debe contar con los parámetros descritos, con el fin de mitigar los posibles riesgos que se puedan presentar por el uso o accidentes en las diferentes piscinas de las instalaciones.

El responsable de llevar a cabo la ejecución de este plan será el operario encargado de la piscina o piscinero, junto el encargado de la supervisión de dichas actividades.

Se detalla el programa de actividades de limpieza diaria del estanque de piscina, el Plan de emergencia y Seguridad Microbiológica en Piscinas y el manejo y solución a seguir cuando se presente materia fecal, vómito, agua residual y sangre.

2.1. PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

2.1.1. Manejo de residuos sólidos

Herramientas:

Depósitos con tapa, con diferentes colores fácilmente identificables para residuos sólidos ubicados en el área de la piscina. Cada depósito debe contener la respectiva bolsa, carretilla de transporte, elementos de seguridad. Actividades de capacitación y sensibilización.

Implementos de protección:

Guantes, delantal

Separación:

La separación de residuos en las piscinas y zonas comunes se determina según el siguiente gráfico



HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

Clase	Ejemplo	Color bolsa
Orgánico	Residuos de comida y todo lo combinado con comida.	Bolsa verde
Reciclable	Papel y cartón.	Bolsa blanca
	Botellas de plástico y latas.	Bolsa blanca
Ordinario	leopos, paquetes y cáscaras	Bolsa negra
Peligrosos	Empaques y recipientes vacíos de insumos químicos, toallas y papel higiénico.	Bolsa roja
Especiales	Arena o lecho del material filtrante	N/A

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---

PROCESO



NOTA: Una vez al año como mínimo, auxiliar de las zonas húmedas, programará la realización de actividades orientadas a la sensibilización para así incrementar el compromiso de cada usuario frente al cuidado de la salud y del medio ambiente. La divulgación se hará mediante avisos y pictogramas alusivos.

2.1.2 Manejo de residuos líquidos

Herramientas:

Depósitos con tapa, con diferentes colores fácilmente identificables para residuos sólidos ubicados en el área de la piscina. Cada depósito debe contener la respectiva bolsa, carretilla de transporte, elementos de seguridad. Actividades de capacitación y sensibilización.

Implementos de protección

Guantes, delantal, carretilla

Separación

Para la determinación de un residuo líquido se debe considerar su propiedad física y química, de tal manera se establece su manejo y disposición final. En relación de aquellos generados en la operación y mantenimiento de las piscinas los dos tipos de residuos que se pueden generar son:

- Residuos líquidos originados de la recirculación del agua y proceso de vaciado de la piscina
- Residuos semilíquidos o lodos, resultantes de procesos de tratamiento del agua y limpieza de filtros

Disposición

Para el caso de la disposición y manejo final se recomienda utilizar procesos de tratamientos adecuados donde se disminuyan impactos por la generación de olores, proliferación de vectores, generación de focos y/o botaderos no autorizados. En relación con los residuos líquidos del vaciado de la piscina se manejan con su descarga directa al sistema de alcantarillado existente en la sede – posterior entrega a pozo séptico

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
---	---





HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

2.2. MANTENIMIENTO DE LA PISCINA

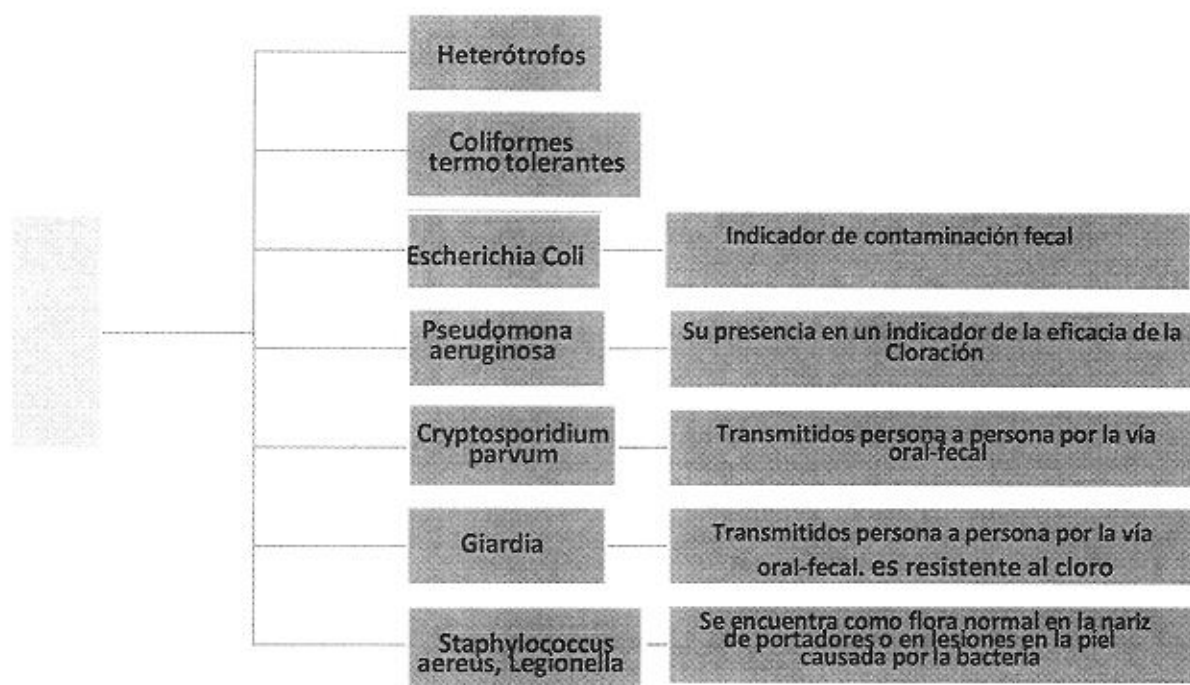
Se inicia con la aplicación de los químicos establecidos para el mantenimiento de las aguas de piscinas, descritos en El Programa de actividades de limpieza diaria del estanque de Piscina Sección 2.5 del presente documento.

2.3 TRATAMIENTO DE AGUA DE PISCINAS – SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA

La presencia de microorganismos patógenos en el agua de la piscina y en otros elementos anexos puede transmitir determinadas infecciones a los usuarios. Para garantizar la calidad sanitaria del agua, y evitar así riesgos para la salud de los bañistas, el agua deberá ser tratada. El tratamiento del agua tiene como finalidad evitar las alteraciones de la calidad que pueden ser producidas por diversos agentes contaminantes, como son:

Bacterias	Causantes de enfermedades como otitis, conjuntivitis, Gastroenteritis, etc.2.
Virus	causantes del papiloma y la hepatitis A.
Hongos	Suelen desarrollarse en las zonas húmedas anexas a la piscina, provocando enfermedades como el pie de atleta o la candidiasis.
Algas	Pueden proliferar debido a tratamientos inadecuados del agua o a la presencia de nitratos, y contribuir a la aparición de los anteriores.

	HOSTERIA BOHIOS TROPICAL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS
--	---





HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

Además de esta contaminación biológica, puede existir una **contaminación química**: debida a un inadecuado funcionamiento del sistema de depuración, por el uso de sustancias químicas no autorizadas o por el mal uso de las que se añaden durante el proceso de depuración. Para evitar los riesgos sanitarios derivados de la presencia de los contaminantes biológicos y químicos, las piscinas de uso colectivo deberán mantener, durante el periodo de funcionamiento, un sistema de depuración que elimine las impurezas y partículas, destruya los microorganismos, evite el desarrollo de algas, limite el carácter irritante del agua y evite la corrosión y atascado de las conducciones y distintas partes de los equipos. El agua de llenado de las piscinas procederá de la red pública de distribución de agua de consumo siempre que sea posible.

El tratamiento del agua de la piscina tiene como finalidad mantener la calidad del agua de baño, de forma que su uso no suponga un riesgo para la salud de los bañistas. Para ello, deberán realizarse un conjunto de operaciones continuas y simultáneas que permitan la depuración de todo el volumen de agua de la piscina, en un periodo de tiempo determinado. (Ciclo de depuración).

Etapas de tratamiento:

Filtración

En HOSTERIA ACUARELA DEL RIO, esta etapa se realiza por medio de filtración de bombeo y la frecuencia de su recirculación será de forma diaria teniendo en cuenta el tiempo de uso de la piscina.

Floculación

Para aumentar el rendimiento de los filtros de arena puede ser necesaria una floculación previa. Esta operación permite aglomerar las partículas más finas. Los floculantes que pueden utilizarse son piedra alumbre y sulfato de aluminio tipo A.

Desinfección:

El objetivo de la desinfección es eliminar los microorganismos presentes en el agua de baño, de forma que no se puedan transmitir agentes infecciosos a los bañistas y asegurar que cualquier organismo Patógeno que entre en el agua sea también rápidamente inactivado. Esto implica que el agua además de estar desinfectada, debe ser desinfectante, en relación con este, el agente químico utilizado Cloro al 60%, 70% y 90%. En cumplimiento de las recomendaciones de la Secretaría Seccional de Salud de Antioquia, se deberá tener en cuenta los siguientes parámetros ideales.

**HOSTERIA BOHIOS TROPICAL****PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS**

pH	Debe mantenerse un pH entre 7.0 y 7.5
Cloro residual libre	2.0-4.0 mg/l
Cloro combinado	No podrá sobrepasar en -0,2 mg/l sobre cloro libre medido

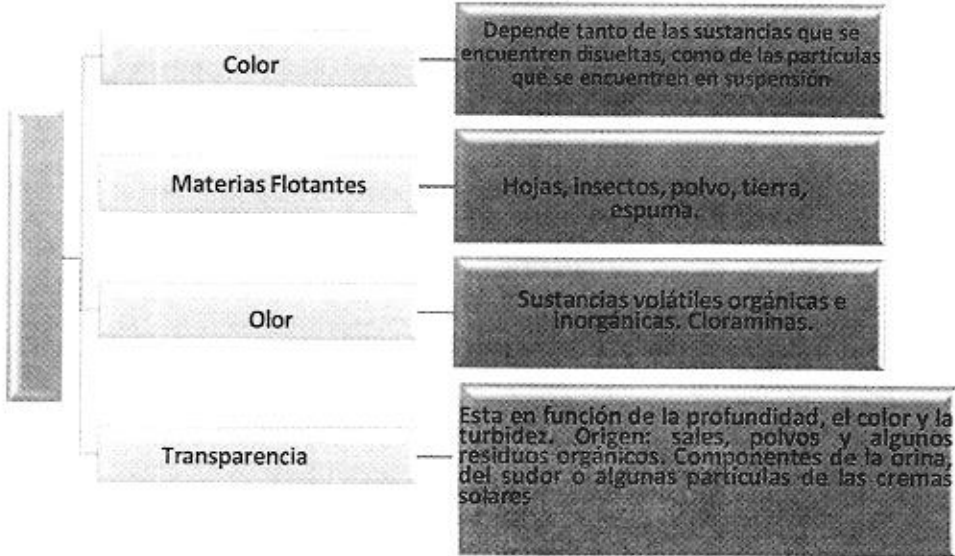
HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

Los productos de tratamiento se almacenarán en lugares inaccesibles a los bañistas, y deberán cumplir con las normas básicas de estibaje, señalización, reconocimiento de los productos químicos y existencia de fichas técnicas y de seguridad, anexas según utilización actual, almacenamiento según matriz de compatibilidad, buena iluminación y ventilación, evitar la humedad, extintor, mecanismos contra derrames.

Las determinaciones analíticas quincenales y mensuales se realizarán con un laboratorio acreditado para el análisis de agua de piscinas, los parámetros diarios se podrán establecer con los operarios del Área de Mantenimiento por medio de la utilización de medidores de pH y otros equipos que se requieran, o por la simple observación organoléptica del agua (olor, color y transparencia) El control diario deberá contener

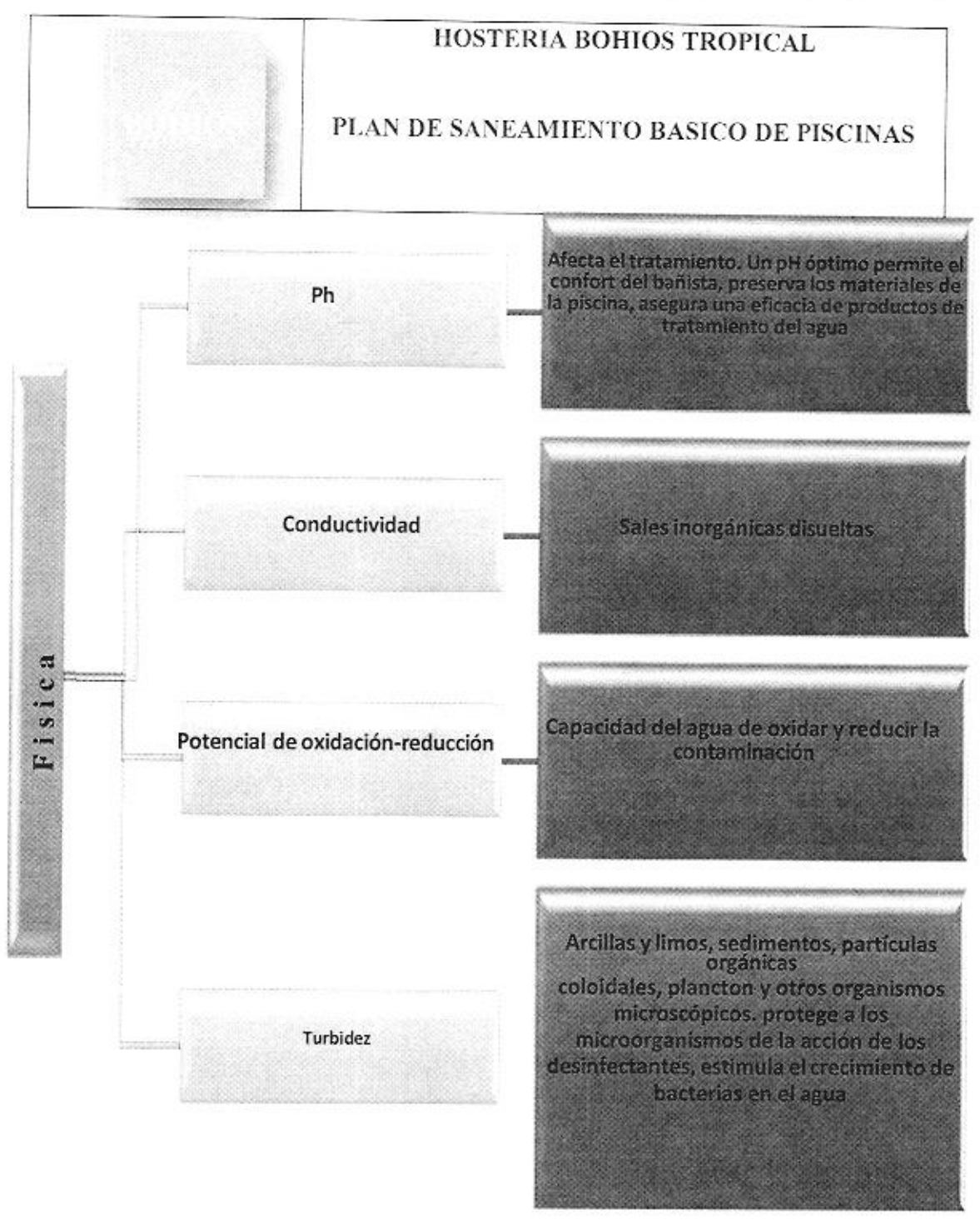
- Concentración de desinfectante utilizado (mg/l)
- Medición del cloro residual libre
- Medición de cloro combinado
- Determinación de color y olor
- Medición de pH
- Presencia de espuma o material flotante
- Determinación de transparencia del agua
- Cantidad de agua tratada y recirculada en las piscinas



HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

QUIMICA	Amonio	Su presencia nos indica contaminación orgánica, ya que se está produciendo degradación de la materia orgánica
	Dureza total	Concentración de todos los cationes (CA,Mg) en forma de carbonatos o bicarbonatos
	Cobre	Sulfato de cobre como alguicida o ionización cobre-plata
	Hierro	Disolución de rocas , vertiminetos industriales
	Plata	Ionización cobre – plata. Permite la desinfección y la floculación
	Acido cianúrico	Estabilizante del cloro
	Alcalinidad	Carbonatos y bicarbonatos. Afecta el tratamiento, incrustaciones
	Aluminio	Procede de los floculantes utilizados para eliminar la turbidez y los sólidos en suspensión presentes en el agua
	Bromo: libre, total	Agente desinfectante. Es más estable que el cloro a temperaturas cálidas, no produce olor del químico en el agua
	Cloro: residual, combinado	Agente desinfectante. Formación de cloraminas ,efectos respiratorios y dérmicos





HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

Los análisis de laboratorio para la determinación de las características físicas – químicas del agua se realizarán de manera semestral teniendo en cuenta frente al agua los siguientes parámetros:

Conductividad
 Turbidez
 Amonio
 Bacterias aerobias a 37°C
 Coliformes fecales
 Coliformes totales
Staphilococcus aureus
Pseudomonas aeruginosa
 Estreptococos fecales
 Clostridios sulfitorreductores
Salmonella sp.
 Larvas
 Algas
 Nitratos
 Oxidabilidad al permanganato
 Aluminio
 Cobre
 Hierro

Lo anterior con el fin de tener un control de calidad del agua y determinar labores frente acciones de contingencia y prevención a la afectación a la salud humana, para tener mayor claridad frente a la necesidad del reporte de estos parámetros se determina la descripción de lo que implica cada uno.

Cloro residual libre (CRL)

El cloro residual libre es el compuesto clorado que desinfecta el agua y por tanto el parámetro más importante a controlar para garantizar la seguridad microbiológica del agua de la piscina. Dado que su concentración disminuye, al consumirse en la desinfección o al evaporarse, es necesario un aporte continuo.

Cloro residual combinado (CRC)

Al añadir cloro a la piscina, parte de él se combina con compuestos nitrogenados, formando cloro residual combinado. Este producto no tiene ninguna acción positiva en el agua, y sin embargo es el principal causante de la irritación de ojos y del mal olor.

pH

El control del pH es fundamental por su triple repercusión. Por un lado, conforme el pH aumenta, el cloro residual libre se inactiva, perdiendo su capacidad de desinfección, y por otro lado, conforme el pH se distancia del valor fisiológico de siete, provoca irritación de ojos y mucosas, así como corrosiones en tuberías y precipitaciones de sustancias.

**HOSTERIA BOHIOS TROPICAL****PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS*****Transparencia y turbidez***

La turbidez del agua está provocada por partículas sólidas suspendidas en el agua, lo cual sanitariamente es importante pues provoca irritación en los ojos y pérdida de la acción desinfectante del cloro.



HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

Cantidad de agua depurada

Con el control diario de este parámetro se pretende comprobar el cumplimiento del ciclo de depuración exigido.

Conductividad

La conductividad muestra, de una forma global, la composición del agua. Este parámetro totaliza las sustancias con carga eléctrica disueltas en el agua. Su determinación, es una medida indirecta de cómo se va "ensuciando" el agua de las piscinas y permite apreciar un cambio significativo en la composición iónica.

Oxidabilidad al permanganato

La medición de la oxidabilidad al permanganato permite apreciar el contenido de materia orgánica en el agua.

Nitratos

La presencia de nitratos puede estar ocasionada por la oxidación de productos nitrogenados en el agua de la piscina, entre ellos la urea de la orina y las proteínas del sudor, saliva, etc. Su disminución y/o eliminación se consigue con el incremento de la renovación diaria del agua.

Coliformes totales

Su presencia en el agua de la piscina puede ser indicador de contaminación fecal, ya que son bacterias que viven en el intestino del hombre y de los animales. Valores superiores a diez colonias por 100 ml, es indicativo de mala desinfección.

Coliformes fecales

Su presencia en el agua de la piscina indica contaminación fecal reciente, ya que estas bacterias, que viven exclusivamente en el intestino del hombre y de los animales, suelen resistir poco tiempo fuera de su medio habitual.

Streptococos fecales

Su presencia en el agua de la piscina, indica contaminación fecal no reciente, pues son bacterias muy resistentes fuera de su medio habitual (intestino)

Salmonella sp.

Con este término se engloban todas las especies de salmonellas, que son bacterias causantes principalmente de enfermedades gastrointestinales tras su ingestión. Su medio es el intestino del hombre y animales, por lo que acceden al agua de la piscina por contaminación fecal.

Staphylococcus aureus

Se encuentra como flora normal en la nariz de portadores que pueden introducirlo en el agua de la piscina. También puede llegar al agua a través de personas que se bañen teniendo alguna lesión en la piel causada por



HOSTERIA BOHIOS TROPICAL

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO DE PISCINAS

esta bacteria.