Inspecciones Industriales
II.Colombia.s.a.s

MANIPULACION DE ALIMENTOS EN PROCESO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS RESOLUCION 2505 DE 2004

NOMBRE:
OMAR EDUARDO HERRERA PAEZ
IDENTIFICACIÓN: 1022994603



De: BOGOTA D.C.

ID
MATDA-03718

LICENCIA	CAT	HORAS	RH
SI	C1	10	O+

FECHA CERT.	FECHA VENCE
14/02/2026	13/02/2027

NOTA IMPORTANTE

La educación informal tiene como objetivo brindar oportunidades para complementar, actualizar, perfeccionar, renovar o profundizar conocimientos, habilidades, técnicas y prácticas. Son cursos de corta permanencia, cuya duración es inferior a 160 horas; no requieren de autorización de las secretarías de educación y conducen a una CONSTANCIA DE ASISTENCIA. Para su ofrecimiento se debe cumplir

LISETH PAOLA VARGAS MANCHA

ESTE CARNET ES PERSONAL E INTRANSFERIBLE. EN CASO DE PERDIDA FAVOR COMUNICARSE A:
LINEAS DE ATENCIÓN: 310 757 5203 / 323 289 5704
DIRECCIÓN: BOGOTÁ OFC. ADMIN: CR 88 A 136 70 / VILLAVICENCIO: OFC. OPERATIVA CLL 26A NO. 34-67, PISO 2
CONSULTE SU CERTIFICADO:
www.inspeccionesindustrialesdecolombia.com O al correo: ll.cert@inspeccionesindustrialesdecolombia.com

Inspecciones Industriales II.Colombia.s.a.s

CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 2.6.6.8 DE DECRETO ÚNICO REGLAMENTARIO DEL SECTOR EDUCACIÓN INFORMAL DECRETO1075 DE 26 DE MAYO DE 2015.
LICENCIA OCUPACIONAL: RESOLUCION No. 10494 2025
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DISTRITAL DE BOGOTÁ
REG. MERCANTIL N° 03724627 -NIT 901.138.598-4

CONSTANCIA DE ASISTENCIA

OMAR EDUARDO HERRERA PAEZ

CON Cedula de ciudadania **No.** 1022994603 **DE** BOGOTA D.C.

CURSÓ Y APROBÓ:

MANIPULACION DE ALIMENTOS EN PROCESO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS RESOLUCION 2505 DE 2004

APROBÓ EL DIA 14/02/2026- **VALIDO HASTA EL** 13/02/2027
CON UNA INTENSIDAD HORARIA DE (10) HORAS
EN CONSTANCIA FIRMAN

Liseth Vargas
RECTORA SGSST

MATDA-03718

Sara Liseth Sanabria Vargas
GERENTE

LINEAS DE ATENCIÓN: 310 757 5203 / 323 289 5704
WWW.INSPECCIONESINDUSTRIALESDECOLOMBIA.COM

DIRECCIÓN: BOGOTÁ OFC. ADMIN: CR 88 A 136 70 / VILLAVICENCIO: OFC. OPERATIVA CLL 26A NO. 34-67, PISO 2
LA AUTENTICIDAD DE ESTE DOCUMENTO PUEDE SER VERIFICADA EN NUESTRA PÁGINA WEB O MEDIANTE EL SIGUIENTE ENLACE:
https://inspeccionesindustrialesdecolombia.com/


ingeniería
Alimenticia
seguridad en manipulación de alimentos
Certifica
como MANIPULADOR
DE ALIMENTOS
en el programa de capacitación
continua de 10 horas al año
Res. 2674 / 2.013 a:
Lina Katherine Vargas Rodríguez
Nombre y Apellido
1,015,440,265
Documento de Identidad
Desde: 10/Mar/2026 Hasta: 09/Mar/2027
Fecha de vencimiento


Escanear el código QR
para verificar la validez de
este documento.
Contactos:
5415404
3153516864
3152238410
Nit. 11187795-1
MTA1MjI4
Código Nº
ingeniería
Alimenticia
NIT: 11.187.795-1
Capacitador
Aut. Min, Salud y Protección Social.
www.cursosdemanipulacion.com
Calle 57 N° 13-74 Of. 202 Chapinero
Lideres en capacitación

Clinisur IPS 1 Ltda.
Salud Ocupacional

Régimen : RÉGIMEN Salud Ocupacional
NIt. 900.148264-9 Código del Prestador S.D.S. 110011738901

CLINISUR IPS 1 LTDA

900148264

NÚMERO
000046960

CERTIFICADO LABORAL

EMPRESA: PARTICULAR FECHA 09/02/2024 11:12:25

PREOCUPACIONAL O INGRESO ☑ POS-OCUPACIONAL O EGRESO ☐ PERIÓDICO ☐

NOMBRE Y APELLIDO: LINA KATHERINE VARGAS RODRIGUEZ C.C 1015440265

EDAD 30 Años SEXO F CARGO A DESEMPEÑAR NUTRICIONISTA



EXÁMENES PRACTICADOS

Evaluación médico ocupacional	☑	Exámenes de laboratorio	SI ☐ NO ☑
Visiometria	☐	Glic ☐ Col ☐ Trigli ☐ Otros ☐	
Optometria	☐	¿Cuáles?	
Audiometria	☐		
Espirometria	☐	Énfasis Osteomuscular	☑
		Otros	☐

EXÁMENES COMPLEMENTARIOS

El suscrito médico hace constar que el (la) señor(a) se presentó a valoración médica el día de hoy expidiendo el siguiente

CONCEPTO

LABORAR SIN RESTRICCIÓN PARA EL CARGO ☑
LABORAR CON RESTRICCIÓN PARA EL CARGO ☐

	SI	NO	NA
RESTRICCIÓN PARA TRABAJO EN ALTURAS	☐	☐	☑
RESTRICCIÓN PARA TRABAJO EN ESPACIOS CONFINADOS	☐	☐	☑

RESTRICCIONES
NINGUNA

RECOMENDACIONES
CONTROL MEDICO RUTINA EPS
USO DE LOS EPP EN FUNCION DEL PELIGRO PARA EL TRABAJADOR/ REALIZAR PAUSAS ACTIVAS
OBSERVACION: DAR CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCION 692 DEL 29 DE ABRIL DEL 2022.
SE SUGIERE AUDIOMETRIA Y VISIOMETRIA OCUPACIONAL

EXÁMENES DE EGRESO
Sospecha de enfermedad laboral SI ☐ NO ☐ ¿Cuál?

Lina Vargas

FIRMA DEL PACIENTE

Cédula Ampliada

Dr. Didier J. Rincon C.
Medico Especialista en Gerencia en Salud Ocupacional
Reg.11294 C.C. 79.687.876

FIRMA DEL ESPECIALISTA

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MIREYA PAEZ GUTIERREZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 52286231

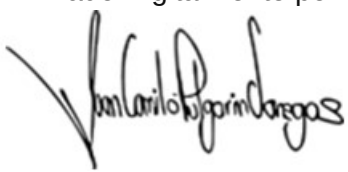
Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

con una duración de 20 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los veinticinco (25) dias del mes de febrero de dos mil veintiseis (2026)

Firmado Digitalmente por



JUAN CAMILO PULGARIN VANEGAS
Subdirector (E)
CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

110918226 - 25/02/2026
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9303003415289CC52286231C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Natali Báez Cortés
Médico Cirujano
U. Nacional
RM 17515

Fecha: 16 / 06 / 2025

Paciente: MIREYA PAEZ GUTIERREZ

Documentos de identidad: 52.286.231

IDX APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Se expide certificado medico de paciente en mención el cual puede vivir en comunidad, sin enfermedades infecto-contagiosas de piel o garganta con exámenes paraclinicos normales que le permiten manipular alimentos.

Dra. Natali Báez Cortes
Médico Cirujano
Universidad Nacional de Colombia
T.P. 17515

Dr. Natali Baéz Cortes

311 283 47 90
kr 4 # 58 - 59

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YULY MILENA MORALES GONZALEZ

Con Cedula de Ciudadania No. 1022943150

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

con una duración de 15 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los dos (2) días del mes de abril de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por



JAIME GARCIA DI MOTOLI
Subdirector
CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

66286672 - 02/04/2020
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9303002081849CC1022943150C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Natali Báez Cortés
Médico Cirujano
U. Nacional
RM 17515

Fecha: 16 / 06 / 2025

Paciente: YULY MILENA MORALES GONZALEZ

Documentos de identidad: 1.022.943.150

IDX APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Se expide certificado medico de paciente en mención el cual puede vivir en comunidad, sin enfermedades infecto-contagiosas de piel o garganta con exámenes paraclinicos normales que le permiten manipular alimentos.

Dra. Natali Báez Cortes
Medico Cirujano
Universidad Nacional de Colombia
T.P. 17515

Dr. Natali Baéz Cortes

311 283 47 90
kr 4 # 58 - 59

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MARIA JACQUELINE CABEZAS MERCHAN

Con Cédula de Ciudadanía No. 52288554

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

con una duración de 20 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los veinticinco (25) dias del mes de febrero de dos mil veintiseis (2026)

Firmado Digitalmente por

JUAN CAMILO PULGARIN VANEGAS
Subdirector (E)
CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

110918224 - 25/02/2026
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9303003415289CC52288554C.

UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Natali Báez Cortés
Médico Cirujano
U. Nacional
RM 17515

Fecha: 16 / 06 / 2025

Paciente: MARIA JACQUELINE CABEZAS MERCHAN

Documentos de identidad: 52.288.554

IDX APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Se expide certificado medico de paciente en mención el cual puede vivir en comunidad, sin enfermedades infecto-contagiosas de piel o garganta con exámenes paraclinicos normales que le permiten manipular alimentos.

Dra. Natali Baez Cor
Medico Cirujan
Universidad Nacional de
T.P. 175

Dr. Natali Baéz Cortes

311 283 47 90
kr 4 # 58 - 59

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JEIMMY LORENA GOMEZ GONZALEZ

Con Cédula de Ciudadanía No. 1022978149

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

con una duración de 20 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Bogotá. a los veinticinco (25) dias del mes de febrero de dos mil veintiseis (2026)

Firmado Digitalmente por

JUAN CAMILO PULGARIN VANEGAS
Subdirector (E)
CENTRO DE GESTION DE MERCADOS, LOGISTICA Y TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

110918216 - 25/02/2026
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9303003415289CC1022978149C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Natali Báez Cortés
Médico Cirujano
U. Nacional
RM 17515

Fecha: 16 / 06 / 2025

Paciente: JEIMMY LORENA GOMEZ GONZALEZ

Documentos de identidad: 1.022.978.149

IDX APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

OBSERVACIONES:

Se expide certificado medico de paciente en mención el cual puede vivir en comunidad, sin enfermedades infecto-contagiosas de piel o garganta con exámenes paraclinicos normales que le permiten manipular alimentos.

Dra. Natali Baez Cortes
Médico Cirujano
Universidad Nacional de Colombia
T.P. 17515

Dr. Natali Baéz Cortes

311 283 47 90
kr 4 # 58 - 59

INFORME FINANCIERO
MODALIDADES: EIH - FAMILIAR Y COMUNITARIA
6. CONTRAPARTIDA

DETALLES DE LA EJECUCIÓN DE LA CONTRAPARTIDA Y/O COFINANCIACIÓN PROPUESTA

RUBRO	DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO	CONCEPTO DEL RECURSO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	VALOR EJECUTADO A LA FECHA	SALDO POR EJECUTAR
VINCULACION TH	PERFIL GESTOR DE ALIMENTOS	$17.658.561	CONTAPARTIDA		$0	$1.408.329	$3.250.000	$3.250.058	$3.250.058	$3.250.058	$3.250.058					$7.908.387	$9.750.174
LINEA DE INVERSION	ENCUENTROS DE SABERES	$20.000.000	CONTRAPARTIDA		$0	$0	$0	$5.000.000	$10.000.000	$5.000.000	$0					$5.000.000	$15.000.000
LINEA DE INVERSION	ADQUISICION DE BIENES	$33.373.060	CONTRAPARTIDA		$0	$0	$0	$0	$23.217.105	$10.155.955	$0					$0	$33.373.060
																$0	$0
TOTAL APORTE		**$71.031.621**		**$0**	**$0**	**$1.408.329**	**$3.250.000**	**$8.250.058**	**$36.467.163**	**$18.406.013**	**$3.250.058**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$12.908.387**	**$58.123.234**

Firma del Representante Legal

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: EIH

UNIDAD DE SERVICIO: Usme Centro

CENTRO ZONAL: Usme

REFRIGERADOR No. #1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: MAYO - 2026 AÑO:

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	7:00 Am	2,9	MARCELA VARGAS	23			
					5:00 pm	3.2	MARCELA VARGAS				
2				13	7:00 Am	2,9	MARCELA VARGAS	24			
					5:00 pm	3,1	MARCELA VARGAS				
3				14	7:00 Am	3,0	MARCELA VARGAS	25	7:00 Am	3,0	Marcela Vargas
					5:00 pm	3,3	MARCELA VARGAS		5:00 pm	3,5	Marcela Vargas
4	7:00 Am	3,0	MARCELA VARGAS	15	7:00 Am	3,0	MARCELA VARGAS	26	7:15 Am	2,8	Marcela Vargas
	5:00 pm	3,5	MARCELA VARGAS		5:10 pm	3,2	MARCELA VARGAS		5:00 pm	3,3	Marcela Vargas
5	7:00 Am	3,1	MARCELA VARGAS	16				27	7:00 Am	2,9	Marcela Vargas
	5:00 pm	3,8	MARCELA VARGAS						5:00 pm	3,0	Marcela Vargas
6	7:00 Am	2,9	MARCELA VARGAS	17				28	7:00 Am	3,0	Marcela Vargas
	5:00 pm	3,2	MARCELA VARGAS						5:00 pm	3,2	Marcela Vargas
7	7:10 Am	2,9	MARCELA VARGAS	18				29	7:00 Am	3,0	Marcela Vargas
	1:50 pm	3.0	MARCELA VARGAS						5:00 pm	3,3	Marcela Vargas
8	7:00 Am	3.0	MARCELA VARGAS	19	7:00 Am	2,9	MARCELA VARGAS	30			
	5:00 pm	3,1	MARCELA VARGAS		5:00 Pm	3,0	MARCELA VARGAS				
9				20	7:00 Am	3,2	Marcela Vargas	31			
					8:pm 00	3.8	Marcela Vargas				
10				21	7:00 Am	2,9	Marcela Vargas				
					6:00 pm	3,5	Marcela Vargas				
11	7:00 Am		MARCELA VARGAS	22	7:00 Am	2,8	Marcela Vargas				
	5:00 pm		MARCELA VARGAS		5:30 pm	3,0	Marcela Vargas				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: EDUCACION INICIAL EN EL HOGAR UNIDAD DE SERVICIO: LOREDO ALCANTOL BODEGA SERRANIAS

CENTRO ZONAL: USME REFRIGERADOR No. 1

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: MAYO AÑO: 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	FESTIVO			12	8:00	4°C	Goerna 6	23	SABADO		
					4:10	4°C	Goerna 6				
2	SABADO			13	8:20	4°C	Goerna 6	24	DOMINGO		
					4:25	4°C	Goerna 6				
3	DOMINGO			14	8:00	4°C	Goerna 6	25	8:00	4°C	Goerna 6
					4:00	4°C	Goerna 6		4:15	4°C	Goerna 6
4	8:00	4°C	Goerna 6	15	8:00	4°C	Goerna 6	26	8:20	4°C	Goerna 6
	4:00	4°C	Goerna 6		4:15	4°C	Goerna 6		4:00	4°C	Goerna 6
5	8:10	3.9°C	Goerna 6	16	SABADO			27	8:00	4°C	Goerna 6
	4:55	4°C	Goerna 6						4:00	4°C	Goerna 6
6	8:20	4°C	Goerna 6	17	DOMINGO			28	8:00	4°C	Goerna 6
	4:20	3°C	Gloria 6						4:55	4°C	Goerna 6
7	8:00	3°C	Goerna 6	18	FESTIVO			29	8:35	4°C	Goerna 6
	4:00	4°C	Goerna 6						4:20	4°C	Goerna 6
8	8:00	4°C	Goerna 6	19	8:00	4°C	Goerna 6	30	SABADO		
	4:55	3°C	Elena Goerna		4:00	4°C	Goerna 6				
9	SABADO			20	8:00	3°C	Goerna 6	31	DOMINGO.		
					5:00	4°C	Goerna 6				
10	DOMINGO			21	8:15	4°C	Goerna 6				
					4:30	4°C	Goerna 6				
11	8:00	4°C	Goerna 6	22	8:00	4°C	Goerna 6				
	4:00	4°C	Goerna 6		4:00	4°C	Goerna 6				

OBSERVACIONES _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

NIT: 901656701-9

INFORME DE REGISTROS DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

OBJETIVO

Presentar el registro y control de la entrega de los Elementos de Protección Personal (EPP) al personal que colabora en la entidad, garantizando el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, así como la protección integral de los mismos en el desarrollo de sus funciones.

El presente informe aplica a todos los trabajadores, contratistas y personal vinculado que, en el ejercicio de sus actividades, requieren el uso obligatorio de Elementos de Protección Personal, de acuerdo con los riesgos identificados en cada puesto de trabajo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

La entrega de los EPP se realiza conforme a los siguientes lineamientos:

- Identificación de necesidades.
- Selección de los EPP adecuados de acuerdo con la actividad a desempeñar.
- Socialización del uso correcto, mantenimiento y reposición de los elementos.
- Archivo y custodia de los informes de entrega como evidencia.

REGISTROS DE ENTREGA

Durante el periodo comprendido entre febrero y abril, se realizó la entrega de Elementos de Protección Personal al personal operativo y administrativo que lo requería.

Los registros incluyen la siguiente información:

- Nombre del trabajador
- Número de identificación
- Cargo
- Tipo de EPP entregado
- Firma de recibido

Los formatos de entrega reposan en el archivo físico y digital de la entidad, debidamente diligenciados y firmados como soporte del cumplimiento de esta actividad.

Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
vicaza11@gmail.com

TIPOS DE EPP ENTREGADOS

Entre los principales elementos entregados se encuentran:

- Tapabocas,
- Guantes de protección,
- Gafas de seguridad, (cuando aplique)
- Dotación sanitaria,
- Cofias.

CUMPLIMIENTO

La entrega de los EPP se realizó en cumplimiento de la normatividad vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo en Colombia, garantizando condiciones seguras para el desarrollo de las actividades laborales y minimizando riesgos para la salud de los trabajadores.

CONCLUSIONES

- Se evidencia el cumplimiento en la entrega oportuna de los Elementos de Protección Personal al personal requerido.
- Los registros se encuentran debidamente diligenciados, garantizando trazabilidad y control.
- Se asegura la protección de los trabajadores frente a los riesgos asociados a sus labores.
- La entidad demuestra compromiso con la seguridad y bienestar de su talento humano.

RECOMENDACIONES GENERALES

- Continuar con la actualización periódica de los registros.
- Realizar seguimiento al uso adecuado de los EPP.
- Programar reposición oportuna de los elementos según su vida útil.
- Fortalecer capacitaciones sobre el uso correcto de los EPP.

NIT: 901656701-9

REGISTRO FOTOGRÁFICO







Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
vicaza11@gmail.com

NIT: 901656701-9

PROPUESTA DE EMPAQUE SECUNDARIOS PARA ALIMENTOS

Objetivo

Diseñar un empaque ecológico para alimentos procesados (secundarios) que cumpla con la normativa colombiana y contribuya a la protección del medio ambiente mediante el uso de materiales sostenibles y estrategias de economía circular.

Contexto Colombiano

- Según la Resolución 1407 de 2018 del Ministerio de Ambiente, los productores deben gestionar adecuadamente los residuos de envases y empaques.
- Colombia cuenta con iniciativas de reciclaje como Cierra el Ciclo, Red Reciclo, y programas de aprovechamiento de residuos sólidos en varias ciudades.
- Se fomenta el uso de materiales biodegradables y compostables, especialmente para productos alimenticios.

Materiales sostenibles disponibles en Colombia

- Bioplásticos a base de almidón de yuca o maíz, producidos localmente.
- Papel kraft reciclado de origen nacional, certificado por el FSC.
- Fibras vegetales como la caña de azúcar o el fique, usadas para empaques biodegradables.
- Cartón reciclado con tintas ecológicas a base de agua.

Diseño ecológico sugerido

- Empaque monomaterial (por ejemplo, solo papel o solo bioplástico).
- Uso de cierres mecánicos compostables o sistema de doblez reutilizable.

Ventajas ambientales y sociales

- Disminución de residuos sólidos en rellenos sanitarios.
- Reducción de emisiones en la cadena logística.
- Apoyo a la economía local mediante la compra de materiales colombianos.
- Generación de empleo verde en la cadena de reciclaje y producción sostenible.

Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

Ejemplo de aplicación

- Envoltura de papel kraft reciclado, con capa interna de bioplástico.
- Impresión con tintas a base de agua.
- Etiquetado con íconos de reciclaje y compostaje, y mensaje educativo sobre disposición final.

Recomendaciones finales

-Incluir campañas educativas sobre el manejo adecuado del empaque posconsumo.
-Optar por empaques hechos de materiales que se descomponen naturalmente, como papel reciclado, cartón o bioplásticos.
-Siempre que sea posible, evita el uso de plásticos de un solo uso.
-Diseña empaques que utilicen la menor cantidad de material posible sin comprometer la protección del producto. Esto no solo reduce residuos, sino que también puede disminuir costos.
-Utilizar empaques que se ajusten al tamaño del producto. Esto minimiza el espacio vacío y reduce la cantidad de material necesario.
- Incluir instrucciones claras al contrato pedagógico, sobre cómo reciclar el empaque. Esto puede ayudar a los consumidores a deshacerse de él de manera responsable.
-Trabajar con proveedores que comparten nuestro compromiso con la sostenibilidad y que ofrezcan soluciones innovadoras en empaques.
-Informa a nuestros clientes (contrato pedagógico), sobre la importancia de elegir empaques sostenibles y cómo pueden contribuir a un futuro más verde.

Conclusión

En conclusión, la implementación de un empaque sostenible para alimentos, no solo representa una oportunidad para reducir el impacto ambiental, sino que también responde a la creciente demanda de los consumidores por productos responsables y ecológicos. Al optar por materiales biodegradables, diseños eficientes y prácticas de producción sostenibles, podemos minimizar el uso de recursos y la generación de residuos, contribuyendo así a un ciclo de vida más responsable para nuestros productos.

Además, esta propuesta no solo beneficia al medio ambiente, sino que también puede mejorar la imagen y fomentar la lealtad del consumidor, al alinearse con sus valores y preocupaciones. Al educar a nuestro cliente, y posteriormente a las familias

participantes sobre la importancia del reciclaje y la sostenibilidad, creamos un vínculo más fuerte y consciente entre ellos y nuestros productos.

En definitiva, adoptar un enfoque sostenible en el empaque de alimentos secundarios es un paso crucial hacia un futuro más verde y responsable, y estamos comprometidos a liderar este cambio en la localidad. Juntos, podemos hacer una diferencia significativa y contribuir a un mundo más saludable para las generaciones venideras.

Para dar cumplimiento desde nuestra entidad vamos a trabajar con los siguientes Empaques biodegradables para alimentos:

*Para el refrigerio usaremos: En su mayoría bioplásticos.

*Para el RPP usaremos: el sistema de bolsas reutilizables en lona y plástico biodegradables, eco amigables y empaque en red.

Para la entrega de RPP correspondiente al mes de mayo, se utilizarán los siguientes empaques secundarios con características amigables con el medio ambiente:

*BOLSAS REUTILIZABLES EN ARPILLERA TRANSPARENTE





Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

NIT: 901656701-9

*BOLSAS ECO AMIGABLES RECUPERABLES PARA LA FRUTA Y VERDURA

Para el mes de mayo, el empaque para fruta es en red, el cual es una opción popular debido a su capacidad de permitir la ventilación y visibilidad del producto, lo que ayuda a prolongar su vida útil y facilitar el transporte. Estas redes son en materiales sostenibles.

Ventajas del empaque en red y bioplásticos.

Ventilación:
La estructura de malla permite que el aire circule, evitando la acumulación de humedad y reduciendo el riesgo de deterioro y putrefacción.

Visibilidad:
Los participantes pueden ver fácilmente el producto, lo que aumenta la confianza y percepción del alimento.

Protección:
Las redes pueden ayudar a proteger las frutas y verduras de daños durante el transporte y manipulación.

Sostenibilidad:
Se están desarrollando opciones más sostenibles, como redes de celulosa, que reducen el impacto ambiental.





Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

NIT: 901656701-9

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE DISTRIBUCIÓN

MAYO







Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

NIT: 901656701-9





Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

Banco Caja Social
Su banco amigo.

UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

Extracto Individual
Cuenta de Ahorros

ASOCIACION BALUARTE NACIONAL CAMPESINO COMUNA
CL 59 10 68

BOGOTA BOGOTA D.C.
REGIONAL: 01 OFICINA: 0002 2413

Vive una experiencia financiera sin complicaciones y recarga tu Cuentamiga de Banco Caja Social de manera rápida y fácil con PSE. Ábrela y disfruta de muchos más beneficios en: www.bancocajasocial.com

Información Confidencial

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA | Banco Caja Social



Periodo del Informe
1 de Mayo a 31 de Mayo de 2026

Cuenta De Ahorros
*********5952**

Saldo Anterior	Más Créditos y Depósitos	Menos Débitos y Retiros	Intereses del Periodo	Nuevo Saldo
203,397,194.03	792,054,964.82	-449,580,942.01	12,641.82	545,871,216.84

Cuenta De Ahorros
*********5952**

Detalle de productos

Fecha	Transacción	Documento	Lugar	Débitos	Créditos	Saldos
MAY 06	DEBITO AUTORIZADO POR ACH DEBITO POR LOTE:0003650799 PA0000742101	03650799	ACH	39,484,573.00		163,912,621.03
MAY 11	DEBITO PAGO NOMINA Y O PR DEBITO POR LOTE:0003837028 PA0000742374	03837028	ACH	36,081,207.00		127,831,414.03
MAY 13	TRANSFERENCIA OTRA ENTIDA 000000899999239 PAGOS 00000000000000000000000 INSTITUTO COLOMBI	04419332	ACH		792,042,323.00	919,873,737.03
MAY 14	DEBITO AUTORIZADO POR ACH DEBITO POR LOTE:0003964836 PA0000742565	03964836	ACH	284,942,742.00		634,930,995.03
MAY 14	DEBITO PAGO NOMINA Y O PR DEBITO POR LOTE:0003989750 PA0000742593	03989750	ACH	76,200,000.00		558,730,995.03
MAY 27	DEBITO PAGO NOMINA Y O PR DEBITO POR LOTE:0004389357 PA0000743309	04389357	ACH	2,374,000.00		556,356,995.03
MAY 27	DEBITO PAGO NOMINA Y O PR DEBITO POR LOTE:0004389343 PA0000743309	04389343	ACH	9,039,000.00		547,317,995.03
MAY 28	COMPRA INTERNET 183294 REINTEGRO CONTRATO 11018472026 Marzo	2568574	INTERNET	4,610.85		547,313,384.18
MAY 28	COMPRA INTERNET 183296 REINTEGRO CONTRATO 11018472026 ABRIL	2590793	INTERNET	12,706.16		547,300,678.02

Continua en la siguiente página

Línea Amiga
En Bogotá: (601) 542 6446
Desde otras ciudades: 01 8000 9100 38
Desde celular: #233

Información Importante

1.Banco Caja Social NIT. 860.007.335-4 informa que la Defensoría del Cliente es ejercida por los Doctores José Guillermo Peña González (Defensor Principal) y Camilo Andrés Gaviria Velásquez (Defensor Suplente).
Dirección: Av. 19 No 114 - 09, oficina 502. Teléfonos (601) 2131322 / (601) 2131370 en Bogotá D.C.
E-Mail: defensorbancocajasocial@pgabogados.com. Horario de atención de Lunes a viernes de 8:30 a.m. a 1:00 p.m. y de 2:00 p.m. a 5:30 p.m.

2.Podrá informar su inconformidad sobre el contenido del extracto a nuestros revisores fiscales KPMG S.A.S., al correo revisoriafiscalbancocajasocial@fundaciongruposocial.co.

3.Este producto se encuentra protegido por el Seguro de Depósito de Fogafín. Para mayor información ingrese a www.bancocajasocial.com

4.Para mas informacion sobre los procedimientos del Banco respecto a la gestión y gastos de cobro prejudicial, lo invitamos a consultar nuestra pagina www.bancocajasocial.com.

Fogafín Seguridad para tu dinero
Producto protegido por el Seguro de Depósitos
www.fogafin.gov.co

Continuación Cuenta De Ahorros

Fecha	Transacción	Documento	Lugar	Débitos	Créditos	Saldos
MAY 31	GRAVAMEN MOVS FINANCIEROS DEBITO POR LOTE:0003650799 PA0000742101	12345678	CHAPINERO	1,442,103.00		545,858,575.02
MAY 31	ABONO DE INTERESES	12345678	CHAPINERO		12,641.82	545,871,216.84

Información Confidencial
VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA | Banco Caja Social

NIT: 901656701-9

Bogotá, D.C Junio 4 de 2026

ASOCIACION BALUARTE NACIONAL CAMPESINO COMUNAL Y COMUNITARIO JUANA JULIA GUZMAN

CONTRATO DE APORTE N.º. 11018472026

NOTA DE AJUSTE: Se realiza respectivo descuento de acuerdo con la Supervisión el cual se describe a continuación:

MODALIDAD EIH OD BOSA

DESCUENTOS	MES	VALOR
INEJECUCIONES	MAYO	$ 694.148
VALOR TOTAL		**$ 694.148**

MODALIDAD CDI

DESCUENTOS	MES	VALOR
INEJECUCIONES	MAYO	$ 24.765.039
VALOR TOTAL		**$ 24.765.039**

VALOR A DESCONTAR: VEINTICINCO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO OCHENTA Y SIETE PESOS MCTE ($25.459.187)

Atentamente,

CARMENZA GOMEZ ORTEGA
Representante Legal
CC. N.º 27.185.814
Anexo: N/A

Carrera 15 # 32-21
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

NIT: 901656701-9

Bogotá, D.C Junio 4 de 2026

ASOCIACION BALUARTE NACIONAL CAMPESINO COMUNAL Y COMUNITARIO JUANA JULIA GUZMAN

CONTRATO DE APORTE N.º. 11018472026

INFORME DE ENTREGA: mediante el presente informe se relaciona las entregas de RPP y RLC en la modalidad EIH Y CDI correspondiente al mes de MAYO en la Localidad de Bosa, el cual se describe a continuación:

MODALIDAD COMUNITARIA

CENTRO ZONAL	MODALIDAD	CONCEPTO	CUPOS	EAS	RACION ENTREGADA	NUMERO DE RACIONES ENTREGADAS POR GRUPO ETARIOS				TOTAL
						GESTANTE/LACTANTES	NIÑ@S DE 6 A 11 MESES	NIÑ@S DE 1 A 3 AÑOS	NIÑOS DE 3 A 5 AÑOS	
BOSA	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR FAMILIAR Y COMUNITARIA	Atención de los Beneficiarios	2066	OPERACIÓN DIRECTA	RPP	770	400	896	0	2066
					RLC MENSUAL	2014				2014
BOSA	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL	Atención de los beneficiarios	375	OPERACIÓN DIRECTA	LISTA DE MERCADO	222				222

Atentamente,

CARMENZA GOMEZ ORTEGA
Representante Legal

Carrera 15 # 32-21
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

NIT: 901656701-9

INFORME SOBRE MODIFICACIÓN EN LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS.

Durante la ejecución del proceso contractual y en el desarrollo de las actividades de selección y suministro de alimentos correspondiente al mes de mayo, se registró una modificación respecto de los productos inicialmente definidos, dichos cambios corresponden al grupo alimenticio de las frutas el cual fue naranja por pera.

Las entregas efectuadas se ajustaron en su totalidad a lo previsto en la planeación inicial, cumpliendo con las especificaciones técnicas, condiciones de calidad y lineamientos previamente acordados entre las partes.

Se deja constancia de que todas las validaciones, acuerdos y definiciones fueron gestionadas y formalizadas a través de los canales oficiales de comunicación, particularmente mediante correo electrónico, lo cual garantizó la trazabilidad, transparencia y respaldo documental del proceso.

En consecuencia, no fue necesario elevar solicitudes de modificación ni emitir autorizaciones adicionales, dado que la ejecución se mantuvo conforme a lo aprobado desde la etapa inicial, asegurando el cumplimiento integral de lo pactado.

CONCLUSIÓN

El proceso contractual se desarrolló con dicha variación en los productos seleccionados. Toda vez que la ejecución se realizó conforme a lo aprobado y documentado en la planeación inicial.

Después de realizar la evaluación correspondiente a la modificación implementada en los productos seleccionados, se concluye que los cambios efectuados no generan alteraciones significativas en su composición nutricional. Por lo tanto, el aporte nutricional declarado se mantiene dentro de los parámetros establecidos, garantizando que las características nutricionales del producto continúan siendo equivalentes a las previamente definidas. En consecuencia, la modificación realizada no afecta la calidad nutricional ni el cumplimiento de los requisitos aplicables.

Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

NIT: 901656701-9

INFORME DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS

OBJETIVO

Presentar los resultados de la identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos asociados a las actividades desarrolladas nuestra entidad, con el fin de establecer controles y medidas de intervención que permitan prevenir accidentes de trabajo, enfermedades laborales y promover condiciones seguras y saludables para los trabajadores.

ALCANCE

La presente evaluación comprende las actividades relacionadas con la recepción de materias primas, almacenamiento, lavado y desinfección, empaque, transporte de alimentos, operación de cuartos fríos, gestión de residuos y labores administrativas desarrolladas dentro de la organización.

METODOLOGÍA

La identificación de peligros y valoración de riesgos se realizó mediante la observación de las actividades operativas y administrativas, considerando los peligros presentes, sus posibles consecuencias, los controles existentes y las medidas de intervención requeridas. La valoración del riesgo se efectuó teniendo en cuenta la probabilidad de ocurrencia y la severidad de las consecuencias derivadas de cada peligro identificado.

RESULTADOS DE LA IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS

*Recepción de materias primas

Durante el proceso de descarga de alimentos e insumos se identificó un peligro biomecánico asociado al sobreesfuerzo y manipulación manual de cargas. Este peligro puede generar lesiones lumbares y fatiga muscular en los trabajadores. Actualmente se cuenta con charlas en levantamiento seguro de cargas; sin embargo, se recomienda fortalecer los controles mediante la implementación de ayudas mecánicas y pausas activas periódicas. El nivel de riesgo identificado es medio.

Así mismo, se identificó un peligro locativo relacionado con el tránsito en zonas húmedas, que puede ocasionar caídas al mismo nivel. Como medida de control existen actividades de señalización y limpieza, recomendándose complementar con el uso obligatorio de calzado antideslizante. El nivel de riesgo corresponde a medio.

Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
vicaza11@gmail.com

* Almacenamiento

En las actividades de organización de productos en estibas se identificó el peligro de mala acomodación de objetos. Las posibles consecuencias incluyen golpes y contusiones. Actualmente las estibas se encuentran en estado adecuado y el riesgo se encuentra valorado como bajo; no obstante, se recomienda mantener inspecciones periódicas y garantizar una correcta estiba de los productos.

* Lavado y desinfección

Se identificó exposición a sustancias químicas derivada del uso de detergentes y desinfectantes. Este peligro puede ocasionar irritación ocular y dérmica en los trabajadores. La asociación cuenta con etiquetado adecuado de productos. Se recomienda fortalecer las capacitaciones sobre manejo seguro de sustancias químicas y verificar permanentemente el uso de los elementos de protección personal. El nivel de riesgo es medio.

* Empaque de alimentos

Las actividades de empaque presentan un peligro biomecánico relacionado con movimientos repetitivos, los cuales pueden generar tendinitis y fatiga muscular. Actualmente se realiza rotación de tareas como medida de control; sin embargo, se recomienda implementar pausas activas ergonómicas y seguimiento periódico a las condiciones osteomusculares de los trabajadores. El riesgo fue valorado como medio.

* Transporte de alimentos

Durante la conducción de vehículos se identificó el riesgo de accidente de tránsito, clasificado como peligro de seguridad. Las consecuencias potenciales pueden incluir lesiones graves e incluso la muerte. Aunque la organización cuenta con conductores con licencias vigentes y programas de mantenimiento vehicular, la valoración realizada establece un nivel de riesgo alto, debido a la gravedad de las posibles consecuencias. Por lo anterior, se recomienda implementar y fortalecer un Plan Estratégico de Seguridad Vial, realizar inspecciones periódicas de vehículos, capacitaciones en conducción segura y seguimiento al comportamiento vial de los conductores.

* Refrigeración

La exposición prolongada a bajas temperaturas representa un peligro físico asociado al frío extremo. Entre las consecuencias identificadas se encuentran la hipotermia y enfermedades respiratorias. Como medida de control se recomienda limitar los tiempos de exposición y establecer periodos de recuperación térmica. El riesgo fue valorado como medio.

*Gestión de residuos

Durante la manipulación de residuos orgánicos se identificó un peligro biológico relacionado con la contaminación por microorganismos. Las posibles consecuencias incluyen infecciones y enfermedades de origen biológico. Actualmente se exige el uso de guantes y tapabocas; sin embargo, se recomienda fortalecer los protocolos de disposición, limpieza y desinfección. El nivel de riesgo es **medio**.

*Áreas administrativas

En las actividades administrativas se identificó un peligro biomecánico derivado de posturas inadecuadas durante el trabajo prolongado frente al computador. Las consecuencias pueden incluir dolor cervical y lumbar. La organización dispone de puestos de trabajo ergonómicos y el riesgo fue valorado como **bajo**. Se recomienda realizar evaluaciones ergonómicas periódicas y promover pausas activas durante la jornada laboral.

ANÁLISIS GENERAL

La valoración de riesgos evidencia que la mayoría de los peligros identificados presentan un nivel de riesgo **medio**, lo que requiere la implementación y fortalecimiento de controles preventivos para evitar la materialización de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

Se destaca como riesgo prioritario el asociado al transporte de alimentos, debido a su valoración **alta**, lo cual demanda especial atención por parte de la organización mediante la implementación de medidas de gestión vial, seguimiento permanente y fortalecimiento de la cultura de seguridad.

Los riesgos clasificados como **bajos** corresponden principalmente a actividades de almacenamiento y labores administrativas; sin embargo, deben mantenerse los controles existentes y las actividades de inspección y seguimiento para evitar incrementos en su nivel de riesgo.

NIT 901656701.9

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS

NIT 901656701.9

Proceso / Área	Actividad	Peligro	Clasificación del Peligro	Consecuencia Potencial	Controles Existentes	Probabilidad	Consecuencia	Nivel de Riesgo	Medidas de Intervención
Recepción de materias primas	Descargue de alimentos e insumos	Sobreesfuerzo y manipulación manual de cargas	Biomecánico	Lesiones lumbares, fatiga muscular	Capacitación en levantamiento de cargas	Media	Moderada	Medio	Implementar ayudas mecánicas y pausas activas
Recepción de materias primas	Tránsito en zonas húmedas	Piso resbaloso	Locativo	Caídas al mismo nivel	Señalización y limpieza	Media	Moderada	Medio	Uso obligatorio de calzado antideslizante
Almacenamiento	Organización de productos en estanterías	Caída de objetos	Seguridad	Golpes y contusiones	Estanterías aseguradas	Baja	Moderada	Bajo	Inspecciones periódicas y correcta estiba
Lavado y desinfección	Uso de detergentes y químicos	Exposición a sustancias químicas	Químico	Irritación ocular y dérmica	Etiquetado y fichas de seguridad	Media	Moderada	Medio	Capacitación en manejo seguro de químicos
Empaque de alimentos	Movimientos repetitivos	Riesgo ergonómico	Biomecánico	Tendinitis y fatiga muscular	Rotación de tareas	Media	Moderada	Medio	Implementar pausas activas ergonómicas
Transporte de alimentos	Conducción de vehículos	Accidente de tránsito	Seguridad	Lesiones graves o muerte	Licencias vigentes y mantenimiento	Baja	Muy grave	Alto	Plan estratégico de seguridad vial
Refrigeración	Exposición a bajas temperaturas	Frío extremo	Físico	Hipotermia, enfermedades respiratorias	Dotación térmica	Baja	Moderada	Medio	Limitar tiempos de exposición
Gestión de residuos	Manipulación de residuos orgánicos	Contaminación biológica	Biológico	Infecciones o enfermedades	Uso de guantes y tapabocas	Media	Moderada	Medio	Protocolos de disposición y desinfección
Áreas administrativas	Trabajo prolongado en computador	Posturas inadecuadas	Biomecánico	Dolor cervical y lumbar	Puestos ergonómicos	Media	Leve	Bajo	Evaluaciones ergonómicas periódicas

CONCLUSIONES

1. Se identificaron peligros de tipo biomecánico, locativo, químico, físico, biológico y de seguridad en las diferentes áreas evaluadas.

2. El riesgo con mayor criticidad corresponde al transporte de alimentos, debido a la posibilidad de ocurrencia de accidentes de tránsito con consecuencias graves o fatales.

3. Los controles actualmente implementados contribuyen a la reducción de los riesgos identificados; no obstante, es necesario fortalecer las medidas de intervención propuestas.

4. La capacitación continua del personal, el uso adecuado de los elementos de protección personal, las inspecciones periódicas y el seguimiento a las condiciones de trabajo constituyen herramientas fundamentales para la prevención de accidentes y enfermedades laborales.

5. Se recomienda revisar y actualizar periódicamente la matriz de identificación de peligros y valoración de riesgos, garantizando su alineación con los cambios operativos y normativos aplicables.

Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
vicaza11@gmail.com

NIT: 901656701-9

MEDIO DE TRANSPORTE, MAYO

Transporte y Logística

Para llevar a cabo la distribución del mes reportado, se adicionaron los vehículos de la flota vehicular del proveedor Bonanza, los cuales cuentan con los requerimientos técnicos y sanitarios exigidos para garantizar el adecuado transporte de los alimentos.

Los vehículos cumplen:

- Furgones equipados con sistemas de refrigeración, destinados al traslado de productos que requieren conservación en frío.
- Vehículos apropiados para movilizar raciones secas, asegurando condiciones de limpieza y protección durante el trayecto.
- Personal de conducción capacitado, siguiendo protocolos de manipulación de alimentos y normas de bioseguridad.

Control y Verificación

Durante todo el proceso logístico, se efectuó un control riguroso a las rutas, condiciones del transporte y cumplimiento de los tiempos de entrega. El equipo de conductores y ayudantes acompañarán las actividades de distribución para asegurar que los productos llegarán en óptimas condiciones.

Conclusiones

La entrega correspondiente al mes de mayo se proyecta ejecutar satisfactoriamente utilizando los furgones iniciales y los que posteriormente se adicionaron, los cuales anteriormente fueron nombrados.

Las condiciones de transporte y logística permitirán asegurar la calidad e integridad de los alimentos entregados a los beneficiarios.

Cordialmente;

VÍCTOR MANUEL CAMPO
CC. 9.694.443 Aguachica César

Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
baluartejuanajulia@gmail.com

NIT: 901656701-9

PLAN DE PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

BODEGA DE ALMACENAMIENTO

ASOCIACIÓN BALUARTE NACIONAL CAMPESINO COMUNAL Y COMUNITARIO JUANA JULIA
901656701-9

Dirección: Carrera 5 # 97ª sur 40

Abril 2026

Versión: 1.0

Carrera 15 # 32-83
Teusaquillo Bogotá
Tel: 300 6862367- 3156224241
vicaza11@gmail.com

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 3
2. OBJETIVOS 4
Objetivo General 4
Objetivos Específicos 4
3. ALCANCE 5
4. MARCO LEGAL 7
5. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS 9
6. ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD 10
7. RECURSOS PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS 11
8. ASOCIACIÓN PARA EMERGENCIAS 11
9. PROCEDIMIENTO GENERAL DE RESPUESTA 12
10. PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS 12
11. PLAN DE EVACUACIÓN 14
12. DIRECTORIO DE EMERGENCIAS 14
13. CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO 14
TEMAS 15
Capacitación en Primeros Auxilios 15
Capacitación en Manejo de Extintores 15
Capacitación en Evacuación y Rescate 16
Capacitación en Atención de Emergencias Químicas 16
14. SIMULACROS 17
15. SEGUIMIENTO Y MEJORA CONTINUA 17

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento de la normatividad vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y con el propósito de proteger la vida, la integridad física de los trabajadores, contratistas, visitantes y bienes de la organización, se establece el presente Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias para la bodega de almacenamiento y distribución de alimentos.

Este documento define los procedimientos, recursos y responsabilidades necesarios para prevenir, controlar y responder de manera oportuna y eficaz ante situaciones de emergencia que puedan afectar la operación de la empresa.

En las instalaciones de la ASOCIACIÓN BALUARTE NACIONAL CAMPESINO COMUNAL Y COMUNITARIO JUANA JULIA, se puede generar situaciones de emergencia por fenómenos antrópicos (causados por el hombre: como incendios, atentados terrorista, explosiones, fallas en estructuras) y de acuerdo con su ubicación geográfica se suman también fenómenos naturales como movimientos sísmicos, inundaciones, descargas eléctricas que en algún momento dado, además de causar en la mayoría casos traumáticos de orden económico y afectar el servicio que la empresa presta, pueden afectar en una forma súbita y significativa el estado, además condiciones de salud de las personas expuestas, en el proceso normal de la actividad y generar pérdidas en la producción.

Para que el Plan de Preparación, Prevención y Respuesta ante Emergencias de la ASOCIACIÓN funcione, todos los que participan en la respuesta deben entender el sistema y su rol dentro del mismo. Esto solo se puede lograr por medio de capacitación y experiencia. Como en cualquier respuesta, el plan depende del trabajo en equipo, la coordinación y la cooperación entre todas las secciones y las unidades involucradas.

2. OBJETIVOS

Objetivo General

Establecer los lineamientos para la prevención, preparación y respuesta ante emergencias que puedan presentarse en las instalaciones de la bodega de almacenamiento de alimentos, dotándolos de los recursos y conocimientos necesarios para responder de manera efectiva ante emergencias, con el fin de minimizar las lesiones humanas y las pérdidas económicas asociadas.

Objetivos Específicos

- Identificar las amenazas internas y externas que puedan generar emergencias.
- Establecer medidas de prevención y mitigación.
- Definir procedimientos de actuación frente a emergencias.
- Proteger la vida e integridad de trabajadores y visitantes.
- Minimizar daños a la infraestructura, equipos y productos almacenados.
- Garantizar una evacuación segura y organizada.
- Capacitar al personal para actuar adecuadamente ante situaciones de emergencia.

3. ALCANCE

Con el plan de emergencias, se pretende minimizar las consecuencias y severidad de los posibles eventos catastróficos que se puedan presentar en un área o sector determinado, disminuyendo las lesiones tanto humanas como económicas y el daño de la ASOCIACIÓN.

El presente plan aplica para:

- Personal administrativo.
- Personal operativo.
- Conductores.
- Contratistas.
- Visitantes.
- Proveedores.

Dentro de todas las áreas de la bodega, incluyendo:

- Área de recepción de materias primas.
- Área de almacenamiento.
- Área de empaque.
- Área de lavado y desinfección.
- Neveras.
- Zona de cargue y descargue.
- Parte administrativas.
- Áreas comunes.

A continuación, se presentan las estrategias fundamentales divididas por sus componentes principales:

1. Prevención (Antes)

- **Análisis de Altura y Carga**: Inspeccionar el anclaje de estanterías y estibas para evitar colapsos por sobrepeso o sismos.
- **Red Eléctrica Segura**: Vigilar los sistemas de refrigeración para prevenir cortocircuitos que inicien incendios.
- **Control de Plagas Post-evento**: Sellar herméticamente ductos y accesos para evitar vectores si fallan las barreras físicas.

2. Preparación (Antes)

- **Brigadas Logísticas**: Entrenar a los operarios en rutas de evacuación despejadas y seguras.
- **Protocolo de Retiro**: Diseñar un plan de contingencia para reubicar mercancía rápidamente si el techo o la estructura fallan.

3. Respuesta (Durante)

- **Apagado de Maquinaria**: Frenar y asegurar maquinas.
- **Corte de Suministros**: Interrumpir gas y electricidad central para evitar explosiones o contaminación química de los alimentos.
- **Zonificación de Evacuación**: Guiar al personal hacia el punto de encuentro, asegurando que no se crucen con vehículos de carga en movimiento.

4. Recuperación (Después)

- **Evaluación de Inocuidad**: Inspeccionar si el agua de bomberos, el humo o los químicos de los extintores contaminaron el inventario.
- **Monitoreo de Temperatura**: Verificar el estado de los termómetros en los cuartos fríos antes de declarar la pérdida del producto.
- **Disposición de Residuos**: Separar y desechar inmediatamente los alimentos dañados para evitar focos de infección o contaminación cruzada.

4. MARCO LEGAL

El presente Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias se desarrolla en cumplimiento de la normatividad colombiana vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, gestión del riesgo y atención de emergencias, teniendo como fundamento las siguientes disposiciones legales y técnicas:

Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional

Establece las disposiciones generales relacionadas con la preservación, conservación y mejoramiento de la salud de los trabajadores. En materia de emergencias, determina la obligación de implementar medidas preventivas para controlar los riesgos que puedan afectar la salud y seguridad de las personas dentro de los lugares de trabajo, así como garantizar condiciones seguras en las instalaciones.

Resolución 2400 de 1979 – Estatuto de Seguridad Industrial

Reglamenta las condiciones de higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo. Define requisitos relacionados con vías de circulación, salidas de emergencia, señalización, prevención y control de incendios, equipos de emergencia y condiciones locativas que permitan proteger la integridad de los trabajadores ante situaciones de riesgo.

Ley 1562 de 2012

Modifica el Sistema General de Riesgos Laborales y fortalece las responsabilidades de los empleadores en la identificación, evaluación y control de los peligros presentes en los ambientes laborales. Establece la necesidad de implementar acciones preventivas y correctivas para minimizar la ocurrencia de accidentes y emergencias.

Decreto 1072 de 2015 – Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo

Compila la normatividad del sector trabajo y establece la obligatoriedad de implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). En su Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, exige la formulación e implementación de planes para la prevención, preparación y respuesta ante emergencias, considerando la identificación de amenazas, la asignación de recursos, la capacitación del personal y la realización de simulacros periódicos.

Resolución 0312 de 2019

Define los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Dentro de sus requisitos contempla la identificación de amenazas, el análisis de vulnerabilidad, la elaboración de planes de emergencia, la conformación de brigadas de emergencia, la disponibilidad de recursos para la

atención de eventos críticos y la realización de actividades de entrenamiento y simulación.

Norma Técnica Colombiana NTC 1700 – Medios de Evacuación

Establece los criterios técnicos para el diseño, ubicación, dimensiones y condiciones de los medios de evacuación en edificaciones. Su aplicación permite garantizar que las rutas de salida, puertas, pasillos y puntos de encuentro faciliten la evacuación segura y ordenada de las personas en caso de emergencia.

Norma Técnica Colombiana NTC 2885 – Extintores Portátiles

Define los requisitos para la selección, instalación, inspección, mantenimiento y utilización de extintores portátiles contra incendios. Esta norma sirve de referencia para asegurar la disponibilidad y operatividad de los equipos de primera respuesta ante conatos de incendio.

Guía Técnica Colombiana GTC 45

Proporciona la metodología para la identificación de peligros y la valoración de riesgos en las organizaciones. Su aplicación permite reconocer las amenazas internas y externas que pueden generar emergencias, facilitando la implementación de controles preventivos y la planificación de medidas de respuesta.

Ley 1523 de 2012 – Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres

Establece la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y promueve la adopción de medidas orientadas al conocimiento, reducción y manejo de los riesgos. Constituye un referente fundamental para la gestión integral de emergencias y la protección de las personas, bienes y procesos de la organización.

Resolución 0491 de 2020 (cuando aplique)

Establece lineamientos para la capacitación y entrenamiento de brigadas de emergencia, fortaleciendo la capacidad de respuesta de las organizaciones ante eventos que puedan afectar la vida, la salud y la continuidad de las operaciones. En conjunto, estas disposiciones normativas constituyen el marco de referencia para la formulación, implementación, mantenimiento y mejora continua del presente Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias, garantizando el cumplimiento legal y la protección de los trabajadores, visitantes, contratistas, instalaciones y bienes de la organización.

5. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS

Amenazas Tecnológicas

- Incendio por cortocircuito.
- Sobrecarga eléctrica.
- Explosión por falla eléctrica.
- Fuga de refrigerantes.
- Accidente vehicular interno.

Amenazas Naturales

- Sismos.
- Tormentas eléctricas.
- Inundaciones.
- Vientos fuertes.

Amenazas Antrópicas

- Actos de vandalismo.
- Robo.
- Sabotaje.
- Alteraciones del orden público.

Amenazas Biológicas

- Contaminación de alimentos.
- Brotes epidemiológicos.
- Presencia de plagas.

6. ANÁLISIS DE VULNERABILIDAD

Establecer el Patrón de comportamiento, ubicación, consecuencias y características de los fenómenos de tipo natural, tipo antrópico, o por los procesos de trabajo que en cualquier momento pueden generar alteraciones repentinas en las actividades normales de la empresa.

Determinar el nivel de exposición y la predisposición a la pérdida de un elemento o grupo de elementos ante una amenaza específica, teniendo en cuenta los elementos sometidos a riesgo como son: personas, recursos, sistemas y procesos.

Realizar un inventario específico de riesgos para la identificación de agentes generadores ligados a las instalaciones y actividades que puedan afectar en un momento dado el normal desarrollo de las actividades.

Aspecto Evaluado	Nivel
Personas	Medio
Infraestructura	Medio
Procesos	Medio
Equipos	Medio
Recursos de emergencia	Bajo

Aspectos críticos identificados

- Almacenamiento de materiales combustibles (cartón, plástico y empaques).
- Manipulación de productos químicos para limpieza.
- Operación de cuartos fríos.
- Tránsito constante de vehículos de carga.
- Concentración de personal en áreas de cargue y descargue.
-

7. RECURSOS PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Recursos Humanos

Conformada por trabajadores capacitados en:

- Primeros auxilios.
- Control de incendios.

Director de Emergencias

Responsable de coordinar las acciones durante la emergencia.

Recursos Físicos

- Extintores multipropósito ABC.
- Botiquines de primeros auxilios.
- Camilla.
- Linternas.
- Alarmas sonoras.
- Señalización de emergencia.
- Luces de emergencia.
- Directorio telefónico de emergencias.

8. ASOCIACIÓN PARA EMERGENCIAS

Comité de Emergencias

Responsabilidades:

- Declarar la emergencia.
- Coordinar la respuesta.
- Contactar organismos de socorro.

Brigadistas

Responsabilidades:

- Guiar la evacuación.
- Atender lesionados.
- Controlar conatos de incendio.
- Reportar novedades.

Trabajadores

Responsabilidades:

- Conocer las rutas de evacuación.
- Participar en simulacros.
- Reportar condiciones inseguras.
- Acatar instrucciones de la brigada.

9. PROCEDIMIENTO GENERAL DE RESPUESTA

Fase 1: Detección

- Identificación de la emergencia.
- Activación de la alarma.
- Notificación al coordinador.

Fase 2: Evaluación

- Determinar magnitud.
- Identificar personas afectadas.
- Evaluar riesgos asociados.

Fase 3: Respuesta

- Aplicar protocolos específicos.
- Ejecutar evacuación si es necesario.
- Activar organismos externos.

Fase 4: Recuperación

- Evaluación de daños.
- Restablecimiento de operaciones.
- Investigación del evento.

10. PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS

10.1 Incendio

Antes

- Mantener inspeccionadas las instalaciones eléctricas.
- Capacitar en manejo de extintores.
- Mantener despejadas las salidas.

Durante

- Activar la alarma.
- Informar a la brigada.
- Utilizar extintores únicamente si el fuego es incipiente.
- Evacuar ordenadamente.

Después

- No ingresar hasta autorización.
- Verificar posibles focos secundarios.

10.2 Sismo

Durante

- Conservar la calma.
- Alejarse de estanterías y objetos que puedan caer.
- Proteger cabeza y cuello.

Después

- Evacuar si es necesario.
- Verificar lesionados.
- Reportar daños estructurales.

10.3 Derrame de Sustancias Químicas

Durante

- Restringir acceso al área.
- Utilizar EPP.
- Contener el derrame.
- Disponer residuos según procedimiento.

10.4 Emergencia Médica

Actuación

- Notificar a brigadistas.
- Aplicar primeros auxilios básicos.
- Solicitar apoyo médico.
- Registrar el incidente.
-

10.5 Accidente de Vehículo de Transporte

Actuación

- Asegurar la zona.
- Atender lesionados.
- Notificar a autoridades.
- Activar protocolos de seguridad vial.

11. PLAN DE EVACUACIÓN

Rutas de Evacuación

Las rutas deberán:

- Estar señalizadas.
- Mantenerse libres de obstáculos.
- Contar con iluminación de emergencia.

Punto de Encuentro

Ubicado en: PARQUE VILLA ANITA Carrera 5 Este #5

Características:

- Alejado de riesgos.
- Capacidad para todo el personal.
- Fácil acceso para organismos de socorro.

12. DIRECTORIO DE EMERGENCIAS

ENTIDAD	TELÉFONO
Línea Nacional de Emergencias	123
Bomberos	601 2002342 / 601 2001509
Policía Nacional	3154305633
Defensa Civil	601319 9000 / 144
Cruz Roja	601746 0909 / 322 363 1612
Ambulancia	123
Hospital de Usme	601766 0666 EXT 1033
Centro de Salud Santa Librada	601766 0666 EXT 1062

13. CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

Con el propósito de fortalecer las competencias del personal para actuar de manera oportuna, segura y eficaz ante situaciones de emergencia, la asociación establecerá un programa anual de capacitación, entrenamiento y sensibilización dirigido a trabajadores, contratistas y personal que desarrolle actividades dentro de las instalaciones.

Las actividades de formación estarán orientadas a la prevención de emergencias, la reducción de riesgos, la protección de la vida, la preservación de los bienes y la continuidad de la operación. Estas capacitaciones podrán realizarse mediante jornadas teóricas, talleres prácticos, simulaciones, simulacros y ejercicios de entrenamiento.

TEMAS

Capacitación en Primeros Auxilios

Dirigida especialmente a los integrantes de la Brigada de Emergencias y personal designado para la atención inicial de lesionados.

Contenido mínimo:

- Principios básicos de primeros auxilios.
- Valoración primaria y secundaria de víctimas.
- Activación de la cadena de emergencia.
- Reanimación cardiopulmonar (RCP) básica.
- Control de hemorragias.
- Manejo inicial de heridas, fracturas, quemaduras y lesiones menores.
- Atención de atragantamiento u obstrucción de vías respiratorias.
- Movilización segura de personas lesionadas.
- Uso y verificación del botiquín de primeros auxilios.

Frecuencia: Anual

Capacitación en Manejo de Extintores

Orientada a todo el personal de la organización.

Contenido mínimo:

- Conceptos básicos del fuego.
- Clases de fuego y riesgos asociados.
- Tipos de extintores y su aplicación.
- Inspección visual de equipos contra incendio.
- Técnica PASS (Halar, Apuntar, Presionar y Barrer).
- Procedimientos para el control inicial de conatos de incendio.
- Condiciones de seguridad para la intervención.
- Situaciones en las que se debe evacuar y solicitar apoyo externo.

Entrenamiento práctico:

- Uso real o simulado de extintores.
- Reconocimiento de los equipos instalados en la organización.

Frecuencia: Mínimo una vez al año.

Capacitación en Evacuación y Rescate

Dirigida a brigadistas, coordinadores de evacuación y personal en general.

Contenido mínimo:

- Procedimientos de evacuación establecidos en el plan de emergencias.
- Interpretación de rutas de evacuación.
- Identificación de puntos de encuentro.
- Roles y responsabilidades durante una emergencia.
- Técnicas básicas de rescate y evacuación de personas con movilidad reducida.
- Control de pánico y manejo de grupos durante emergencias.
- Comunicación y reporte de novedades.

Entrenamiento práctico:

- Simulacros de evacuación.
- Ejercicios de desplazamiento por rutas de emergencia.
- Prácticas de traslado de personas lesionadas.

Frecuencia: Anual y durante la realización de simulacros.

Capacitación en Atención de Emergencias Químicas

Aplicable especialmente al personal que manipule productos químicos de limpieza, desinfección, mantenimiento o almacenamiento.

Contenido mínimo:

- Identificación de sustancias químicas peligrosas.
- Interpretación de etiquetas y hojas de datos de seguridad (SDS).
- Riesgos asociados a derrames, fugas o exposición química.
- Procedimientos de contención y control de derrames.
- Uso de elementos de protección personal.
- Manejo y disposición segura de residuos contaminados.
- Procedimientos de descontaminación y atención inicial de personas expuestas.

Entrenamiento práctico:

- Simulación de derrames.
- Uso de kits de emergencia para materiales peligrosos.

Frecuencia: Anual o cuando se incorporen nuevas sustancias químicas.

14. SIMULACROS

La asociación realizará como mínimo un simulacro general de emergencias por año, con el fin de evaluar la efectividad de los procedimientos establecidos, la capacidad de respuesta del personal, el funcionamiento de las rutas de evacuación, los tiempos de respuesta y la coordinación entre brigadistas y trabajadores.

Al finalizar cada simulacro se elaborará un informe de evaluación que incluya:

- Fecha y hora de realización.
- Tipo de emergencia simulada.
- Número de participantes.
- Tiempo de evacuación.
- Hallazgos identificados.
- Acciones correctivas y oportunidades de mejora.
- Registro fotográfico y listado de asistencia

15. SEGUIMIENTO Y MEJORA CONTINUA

La asociación establecerá mecanismos de seguimiento, evaluación y mejora continua del Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante Emergencias, con el fin de garantizar su eficacia, pertinencia y actualización permanente frente a las condiciones reales de la operación, los riesgos identificados y los requisitos legales aplicables.

El proceso de seguimiento permitirá verificar el cumplimiento de los procedimientos establecidos, evaluar la capacidad de respuesta de la asociación ante situaciones de emergencia y determinar las acciones necesarias para fortalecer la prevención y el control de riesgos.

La revisión del presente plan se realizará:

- Anualmente.
- Cuando se presenten cambios en procesos o infraestructura.
- Después de una emergencia real.
- Después de simulacros que evidencien oportunidades de mejora.