y los controles fisicoquímicos (Cl y pH) en base a la normatividad de agua potable.

✓ Indicar las acciones preventivas o correctivas que se requieran, ajustando los parámetros según la normatividad para la calidad del agua, describiéndose los procedimientos que garanticen la potabilización del agua.

✓ Determinar la calidad del agua utilizada en los comedores escolares para la elaboración de alimentos y procesos de higienización, mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo al cronograma de muestreos.

✓ Monitorear la calidad fisicoquímica del agua a emplearse en los comedores escolares mediante la medición de cloro y pH a medida de cada aforo del tanque de abastecimiento.

✓ Efectuar actividades de higiene y mantenimiento en los tanques o recipientes de almacenamiento de agua, garantizándose la calidad desde su recepción.

✓ Diseñar registros que soporten las actividades de control realizadas a diario.

## 10.3 ALCANCE

El programa aplica al agua captada, almacenada y empleada en todas las actividades diarias de los diferentes comedores escolares de las instituciones educativas de los siete municipios del departamento de Arauca, ya sea en los procesos de producción, higienización tanto del personal como de los beneficiarios, limpieza y desinfección y servicios generales, teniendo en cuenta su procedencia o caracterización de la fuente la cual puede ser de puntillo, acueducto veredal, o captación de fuente hídrica mediante equipos; el monitoreo de la misma permite realizar un control adecuado del agua que ingresa al área de producción del comedor escolar, al igual del agua contenida en los tanques o recipientes de almacenamiento y en la red de distribución interna, la calidad de esta debe estar sustentada por análisis fisicoquímicos y microbiológico solicitados ante un laboratorio certificado por parte del operador a cargo del programa de alimentación, y suministrando de esta manera los datos necesarios para caracterizar la fuente y dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad legal vigente. Además, en caso de sequía o por otro imprevisto que llegare a presentarse, se debe siempre garantizar el suministro del agua, mediante gestiones ante el municipio como transporte en carro tanque de agua o llevando el suministro hasta el lugar que se requiera como botellones o pimpinas.

## 10.4 MARCO REFERENCIAL

Una de las referencias con respecto a la potabilización del agua, es la normatividad, la cual es la que establece las condiciones y los parámetros que permiten que sea apta para consumo humano, por ello es necesario relacionar lo indicado en la misma como se manifiesta a continuación y luego se describe la parte bibliográfica.

### PARTE NORMATIVA

Según la **Resolución 2115 de 2007** Por medio del cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano. Resuelve en su capítulo II; características físicas y químicas del agua para consumo humano.

Artículo 2°: Características físicas. El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se señalan a continuación:

Cuadro N° 1Características físicas

| *Características físicas* | *Expresadas como* | *Valor máximo aceptable* |
|---|---|---|
| Color aparente | Unidades de platino cobalto (UPC) | 15 |
| Olor y Sabor | Aceptable o no aceptable | Aceptable |
| Turbiedad | Unidades nefelometricas de turbiedad (UNT) | 2 |

Fuente: Artículo 2, Resolución 2115 de 2007, Min Protección Social, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Artículo 4°. Potencial de hidrogeno. El valor para el potencial de hidrogeno **pH** del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre **6,5 y 9,0.**

Artículo 6°. Características químicas de sustancias que tienen implicaciones sobre la salud humana. Las características químicas del agua para consumo humano en relación con los elementos, compuestos químicos y mezcla de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana se señalan en el siguiente cuadro.

Cuadro N°2 características químicas que tienen implicaciones sobre la salud humana

| *Elementos, compuestos químicos que y mezclas de compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana* | *Expresados como* | *Valor máximo aceptable (mg/L)* |
|---|---|---|
| Carbono orgánico total | COT | 5,0 |
| Nitritos | NO2 | 0,1 |
| Nitratos | NO3 | 10 |
| Fluoruros | F | 1,0 |

Fuente: Artículo 2, Resolución 2115 de 2007, Min Protección Social, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Artículo 7°. Características químicas que tienen consecuencias económicas e indirectas sobre la salud humana. Las características químicas del agua para consumo humano en relación con los elementos y compuestos químicos que tienen consecuencias económicas e indirectas sobre la salud se señalan a continuación:

Cuadrado N°3 Características químicas que tienen mayores consecuencias económicas e indirectas sobre la salud

| **Elementos, compuestos químicos que tienen implicaciones de tipo económico** | **Expresados como** | ***Valor máximo aceptable (mg/L)*** |
|---|---|---|
| Calcio | Ca | 60 |
| Alcalinidad total | CaCO3 | 200 |
| Cloruros | Cl- | 250 |
| Aluminio | Al+3 | 0,2 |
| Dureza total | CaCO3 | 300 |
| Hierro total | Fe | 0,3 |
| Magnesio | Mg | 36 |
| Manganeso | Mn | 0,1 |
| Molibdeno | Mo | 0,07 |
| Sulfatos | SO4-2 | 250 |
| Zinc | Zn | 3 |
| Fosfatos | PO4-3 | 0,5 |

Fuente: Artículo 7, Resolución 2115 de 2007, Min Protección Social, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Artículo 9°. Características químicas de otras sustancias utilizadas en la potabilización.

El valor aceptable del **cloro residual** libre en cualquier punto de la red de distribución del agua para consumo humano deberá ser comprendida entre **0,3 y 2,0 mg/L.** la dosis de cloro por aplicar para la desinfección del agua y asegurar el residual libre debe resultar de pruebas frecuentes de demanda de cloro.

Artículo 11. Características microbiológicas. Las características microbiológicas del agua para consumo humano deben enmarcarse dentro de los siguientes valores aceptables desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 Unidad Formadora de Colonia (UFC) o 1 microorganismos en 100 $cm^3$ de muestra:

Cuadro N°4. Características microbiológicas:

| ***Técnicas utilizadas*** | ***Coliformes totales*** | ***Escherichia coli*** |
|---|---|---|
| Filtración por membrana | 0 UFC/100 $cm^3$ | 0 UFC/100 $cm^3$ |
| Enzima sustrato | < de 1 microorganismos en 100 $cm^3$ | < de 1 microorganismos en 100 $cm^3$ |

| | | |
|---|---|---|
| Sustrato definido | 0 microorganismos en 100 $cm^3$ | 0 microorganismos en 100 $cm^3$ |
| Presencia-ausencia | Ausencia en 100 $cm^3$ | Ausencia en 100 $cm^3$ |

Fuente: Articulo 11, Resolución 2115 de 2007, Min Protección Social, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

Articulo 5. Tratamientos permitidos a las aguas potables

Se efectuarán los tratamientos fisicoquímicos necesarios tales como decantación, floculación, coagulación, filtración, micro filtración, cloración, ozonización, rayos U.V. y pasteurización. Cualquier otro tratamiento no contemplado en este articulo debe ser sometido previamente a estudio y aprobación del Ministerio de Salud

**PARTE BIBLIOGRÁFICA**

El agua es un compuesto químico formado por dos átomos de Hidrógeno y uno de Oxigeno: fórmula de la molécula le confiere propiedades físicas y químicas muy especiales como la capacidad para disolver otros compuestos razón se dice que es el disolvente universal. Esta característica hace que el agua no se encuentre químicamente pura en la naturaleza. Siempre se encuentran en ella compuestos disueltos o en suspensión, estableciéndose como características, reflejándose a continuación los parámetros relevantes en la potabilización del agua denotándose como marco de referencia para el desarrollo del programa dentro de los comedores escolares. El agua puede provenir de diferentes fuentes, lo cual hace que tenga variaciones fisicoquímicas y microbiológicas:

1. Aguas superficiales: Provenientes de acequias, ríos, quebradas, y riachuelos, esta agua dependiendo del sitio de nacimiento y recorrido, pueden tener diferentes niveles de contaminación química o bacteriológica.

2. Lagos: Son reservorios naturales o artificiales sometidos a la acción del viento, la temperatura ambiente, radiación solar, presencia de algas y animales acuáticos o terrestres, que modifican la calidad del agua.

3. Aguas subterráneas: Agua extraídas de pozos que pueden ser superficiales o profundos.

Generalmente presentan problemas de contaminación procedentes de filtraciones de nivel freático bajo. Estas aguas se obtienen por la perforación de pozos o aljibes superficiales con profundidades entre 8 y 20 metros.

4. Aguas de Pozos profundos: Son aguas extraídas de pozos con profundidades superiores a 20 metros, generalmente, son más estables en cantidad y calidad por la filtración natural; por lo común, tienen menor contenido de oxigeno, mayor contenido de gas carbónico, una dureza mayor, debido a los extractos calcáreos que atraviesan, con altos contenidos de hierro y coloración oscura inherente al nivel del hierro. Estas aguas requieren tratamientos especiales de coagulación, sedimentación, filtración, oxigenación y desinfección para su adecuado control.

Ya sea cualquiera de las fuentes donde provenga el agua para que sea bebible debe reunir los requisitos en cuanto a sus características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, acordes con las normas nacionales e internacionales. Para tener una idea de las características requeridas se definirán las más sobresalientes a continuación

### 10.4.1 CARACTERISTICAS FISICAS

Se denominan físicas porque pueden ser detectadas por medio de los sentidos, lo cual implica que tienen incidencia directa sobre las condiciones estéticas del agua, es decir, en su buena presentación. Las características físicas del agua son:

•**Turbiedad:** es el fenómeno óptico que puede medirse por la mayor o menor resistencia del agua al paso de la luz. Se debe a partículas que estando en suspensión, como los coloides, le dan al líquido la capacidad de dispersar la luz. Por ejemplo, tierras finamente divididas. La turbiedad debe tenerse en cuenta para la presentación del agua, pero además es importante la desinfección, ya que en esas partículas en suspensión se esconden pequeños organismos que se protegen del desinfectante.

•**Color:** Es en importancia, la segunda característica física del agua, puede estar íntimamente ligado a la turbiedad, se presenta como una característica independiente de ella. El color se debe a diferentes componentes de la materia mineral y vegetal en descomposición; cuando se encuentran disueltos, reciben el nombre de color verdadero. Si además hay presencia de arcillas o arenas que enturbien el agua, se le denomina color aparente.

•**Olor y Sabor:** El olor y sabor del agua son producidos, fundamentalmente por algas, materia orgánica en descomposición, desechos industriales y sales de diferentes orígenes.

### 10.4.2 CARACTERISTICAS QUÍMICAS

Para el efecto de nuestro análisis se tienen en cuenta los siguientes parámetros:

•**PH (potencial de hidrogeno):** Es importante considerar el pH del agua, porque tiene efecto sobre los procesos de tratamiento y se relación con la obstrucción y deterioro de las redes de acueducto. Además, el pH determina las reacciones químicas afectando, por ejemplo, el proceso de desinfección con cloro. Las actividades biológicas se desarrollan en un intervalo de pH entre el 6 y 8.

•**La Acidez:** La acidez del agua es una medida de la cantidad total de sustancias ácidas presentes en ella, expresadas como carbonato de calcio equivalente.

•**La Alcalinidad:** La alcalinidad del agua se mide por su capacidad para neutralizar ácidos. En aguas naturales la alcalinidad se debe principalmente a la disolución de rocas calizas; es importante en el tratamiento del agua porque reacciona con coagulantes para favorecer la floculación, uno de los procesos de tratamiento de agua que veremos más adelante.

•Tiene incidencia sobre el carácter incrustante que pueda tener en el agua y si está presente en altas cantidades tiene efecto sobre el sabor y la turbiedad. Un alto valor de la alcalinidad hace que el agua produzca efectos destructivos en las tuberías de acueducto, como el fenómeno de incrustación, lo que además disminuye la capacidad de transporte de las tuberías.

•**La Dureza**: Aguas duras son las que no permiten que se disuelva el jabón, es decir, no dejan hacer espuma. La dureza afecta procesos industriales y en algunos casos puede dar sabor al agua. Cuando las aguas son muy suaves o blandas disuelven rápidamente el jabón.

### 10.4.3 PROCESO DE POTABILIZACIÓN DE AGUAS SUPERFICIALES

El agua es el componente principal de la materia viva, es esencial para el hombre, dentro de la naturaleza no es totalmente pura, porque recoge del ambiente gases y partículas químicas y biológicas extrañas a su composición. Para uso humano, previamente debemos purificarla. Con la purificación se eliminan las sustancias extrañas que posea

Se denomina **agua potable** al agua "bebible" en el sentido que puede ser consumida por personas y animales sin riesgo de contraer enfermedades. Esta contiene iones que no son nocivos cuando están presentes en bajas cantidades; este proceso es manejado por plantas de tratamiento que son un conjunto de estructuras, equipos y materiales necesarios para acondicionamiento del agua produciendo en ella cambios físicos, químicos, y bacteriológicos apta para el consumo humano. La potabilización del agua generalmente incluye los siguientes procesos: Captación, Floculación o Coagulación, Sedimentación, Filtración y Desinfección, estabilización y almacenamiento. A continuación, se definirán solos los procesos que pueden realizarse de alguna forma en los comedores escolares:

- <u>Captación:</u>

  La captación de aguas superficiales se realiza por medio de tomas de agua que se hacen en los ríos, diques o napas subterráneas o por medio de puntillos. El agua proveniente de ríos está expuesta a la incorporación de materiales y microorganismos requiriendo un proceso más complejo para su tratamiento, la mayoría es bombeada con ayuda de un equipo para llegar a tanques elevados, cuando los caños o ríos son cercanos, solo se requiere de mangueras o tuberías, para dar con la presión requerida, en napas subterráneas con presentación de pozo profundo, se requerirá un balde o recipiente limpio además de un laso para subir el agua desde lo profundo a la superficie y luego se le realiza el almacenamiento para los demás tratamientos posibles. La captación de aguas subterráneas que se obtiene por medio de puntillos se efectúa por medio de pozos de bombeo o perforaciones, que en su mayoría presenta aumento en los minerales químicos característicos en el agua, para lo cual

necesitan de equipos como electrobombas (funciona con electricidad) o motobombas (funciona con combustible). Y es así como el agua es bombeada de la fuente a los tanques de abastecimiento por medio de acueductos o canales. En las sedes en las que definitivamente la sequía no permita obtención de agua, el operador deberá allegar agua en botellón, al momento de descargar los víveres, y orientar al personal en el uso adecuado y no desperdicio de la misma.

- **Sedimentación:**

Es el asentamiento por gravedad de las partículas sólidas contenidas en el agua. Se realiza en depósitos anchos y de poca profundidad. La sedimentación puede ser simple o secundaria. La simple se emplea para eliminar los sólidos más pesados sin necesidad de tratamiento especial mientras mayor sea el tiempo de reposo, mayor será el asentamiento y consecuentemente la turbiedad será menor haciendo el agua más transparente. El reposo prolongado natural también ayuda a mejorar la calidad del agua debido a la acción del aire y los rayos solares; mejor sabor y el olor, oxida el hierro y elimina algunas substancias.

La secundaria se emplea para quitar aquellas partículas que no se depositan ni aun con reposo prolongado, y que es la causa principal de turbiedad. En este caso, se aplican métodos de coagulación con sustancias como el alumbre, bajo supervisión especializada, pero si no se cuenta con este producto se puede hacer pasar por lienzos o telas que ayuden a retener partículas, haciendo el procedimiento de manera repetidas con reposos cortos para ir clarificando el agua.

- **Filtración:**

Paso del agua a través de un medio poroso para eliminar las partículas suspendidas como limo, arcilla, algas, bacterias, virus y coloides que no se sedimentaron, utilizando un filtro: estructura con un medio poroso consiste en capas interpuestas de grava, arena y antracita entre otros por donde pasa el agua sedimentada en forma ascendente o descendente, dejando retenido en el medio filtrante las partículas que no se removieron en el sedimentado. Hay dos clases de filtros de arena: los de acción lenta y los de acción rápida, y estos se dividen en filtros de superficie libre y filtros de presión. En los filtros lentos el agua pasa por gravedad a través de la arena a baja velocidad, la separación de los materiales sólidos se efectúa al pasar el agua por los poros de la capa filtrante y adherirse las partículas a los granos de arena. En los filtros rápidos con superficie libre el agua desciende por gravedad a través de la arena a una velocidad mayor. El filtro se lava con una corriente de agua en sentido contrario al de filtrado, que expande el lecho y se lleva al desagüe los sólidos acumulados. En algunas sedes se cuenta con filtros de barro, que son material poroso que retiene partículas, pero filtran de manera lenta, por lo cual deberá realizar la actividad de filtración con antelación a los procesos, de manera de contar con la capacidad del agua requerida para un día de labor.

- **Desinfección:**

Es el proceso por el cual se destruyen los agentes microbianos, por medio de productos químicos como: Hipoclorito de Sodio, Hipoclorito de calcio, Dióxido de cloro, ozono etc. Este es el último paso en la potabilización del agua superficial. El agua tratada se acumula en cisternas y tanques elevados desde donde es distribuida por red a los domicilios. Cuando la fuente es agua subterránea o proviene de pozo filtrante (pozo a orilla del río que percibe el agua del mismo), el único tratamiento que requiere

generalmente es la desinfección. A continuación, se presentan los diferentes procesos de desinfección que se pueden efectuar para completar la potabilización del agua.

- **Hipocloritos**

  Hipoclorito de sodio (NaClO): Es de fácil manejo, no es tóxico a menos que sea ingerido, de fácil transporte, no requiere de equipos sofisticados para su aplicación. Tiene la desventaja de tener poca estabilidad, tiene una baja concentración de cloro activo (entre 2.5 y 15%, la concentración más común

  5.25%).

- **Ozonación**

  Puede esterilizarse el agua por medio de ozono (O3), gas inestable que debe ser generado en aparatos especiales por descargas eléctricas en cámaras de aire seco. El ozono debe aplicarse directamente del ozonizador al agua tratada en una cámara de contacto especialmente diseñada para tal efecto, como una columna empacada, un reactor a dispersión de burbujas o un tubo en "U" para incrementar la cinética de transferencia del O3. En caso de implementar la Ozonación debe tenerse en cuenta de contar con un suministro de energía durante las 24 horas del día.

- <u>Almacenamiento:</u>

  Este se realiza en tanques de gran tamaño, según la captación que se tenga, en donde el propósito es abastecer de agua en condiciones adecuadas por tiempos establecidos; estos son recipientes pueden ser plásticos, concreto u otro material aceptado por la norma.

## 10.5 DESARROLLO DEL PROGRAMA

### 10.5.1 CARACTERIZACIÓN DE LA FUENTE

Para ejecutar las actividades de producción e higienización en cada uno de los comedores escolares, se hace necesario y vital contar con agua con calidad potable y en la cantidad suficiente para un día de labores normales. Teniendo en cuenta que el programa en su mayoría se ejecuta en la zona rural de los diferentes municipios del departamento de Arauca, la fuentes de captación de agua que abastecen a las sedes educativas y por ende a los comedores escolares son por lo general acueductos veredales (que no es potable), en otras puntillos o cisternas(que no es potable) y con algunas fuentes hídricas (como caños o quebradas cercanas(no potable), que por lo general son afectadas en época de invierno, presentándose turbiedad, afectando directamente la calidad de esta; solo las sedes ubicadas en el área urbana y las sedes cercanas al área urbana de los municipios, son los favorecidos con agua potable proveniente del acueducto municipal, aspecto que favorece el reconocer las características de la fuente, teniendo presente que las empresas de acueductos municipales están obligadas a llevar un monitoreo de la calidad del agua, obteniendo resultados mensuales, que pueden emplearse para caracterizar la fuente. Para las sedes del área rural es necesario qué en cada comedor escolar, el personal manipulador tenga identificado cual es la fuente de captación basándose en el marco referencial de manera de facilitar los pasos a seguir en la obtención de agua con calidad potable, requiriéndose que el personal

manipulador de alimentos reconozca los criterios que permiten evidenciar y monitorear la calidad del agua como se indica a continuación

**10.5.2 CRITERIOS DE CALIDAD DEL AGUA**

1. **Organolépticos:** olor, percepción visual (sin sustancias y materiales flotantes posterior a su almacenamiento).

2. **Almacenamiento o/y Tratamiento:** según las condiciones iniciales se realiza el tratamiento que requiera ya sea sedimentación, filtración y/o desinfección como se indica en el marco referencial

3. **Monitoreo Interno:** medición de parámetros: pH, Cloro residual (luego de la cloración) dentro de la norma (de 6.5 a 9 en pH y 0,3 a 2 en cloro) y físicos como color y turbiedad aceptable.

4. **Monitoreo Externo:** Evaluación de parámetros Microbiológicos y Fisicoquímicos por medio de laboratorio externo de acuerdo al cronograma de muestreo, indicándose aceptados

a. **Físico – Químicos**: Características de PH, Color, turbiedad, Sólidos en suspensión, Cloro residual, alcalinidad, dureza, cloruros, hierro, Nitritos, Sulfatos dentro del rango de la norma (como esta descrito en el marco legal).

b. **Microbiológicos:** presencia o ausencia, de microrganismos patógenos (Coliformes totales, Coliformes fecales, Aerobios Mesófilos). (como esta descrito en el marco legal).

**10.5.3 CAPACIDAD DEL TANQUE O RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA**

Cada uno de los comedores escolares debe contar con un tanque o recipientes para el almacenamiento del agua abastecida, en caso de no contarse, se debe gestionar (operador o directivo docente) recipientes de gran tamaño en lo ideal mayor de 80 litros, para que puedan realizar labores para un día de producción, donde se puedan aplicar las actividades que mejoren y se pueda monitorear la calidad del agua, e igualmente es necesario tener provisión de este preciado líquido en todos los procesos de elaboración de alimentos, y para la higienización de áreas, y de las manos, tanto del personal como de los mismos beneficiarios, garantizando un servicio de calidad a los estudiantes beneficiarios; haciéndose necesario el abastecimiento de agua de calidad potable y en cantidad suficiente para un día labor, incluyéndose como obligatorio en todas las instituciones educativas, especialmente para el comedor escolar, teniendo en cuenta que en casos de rupturas de las redes de acueductos veredales o daños de electrobombas o escases de este líquido universal no se detengan las actividades pertenecientes al programa de alimentación escolar; por lo general el diseño de los tanques o recipientes es en forma cilíndrica, plásticos o de PVC, de colores claros, o de concreto con capacidad mayor a 80 Litros, que cuente con su respectiva tapa y tenga cerrado ajustado que no permita el ingreso de plagas al mismo, y no presente ninguna grieta, desgaste o fisura.

**10.5.4 CAPACITACION EN LOS REQUISITOS Y FUNCIONES DEL PERSONAL ENCARGADO DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA**

El manipulador encargado de la ejecución y seguimiento del programa de abastecimiento de agua tendrá que cumplir los siguientes requisitos:

✓ Poseer gran sentido de pertenencia con el medio ambiente y la ecología.

✓ Capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura. (programa de abastecimiento de agua potable)

✓ Capacitado en Control de agua y uso racional de la misma.

Por otra parte, las funciones que deberá cumplir serán:

✓ Revisar periódicamente la red de recepción de agua, para la detección o la presencia de fugas y posibles daños en la red, además de los posibles sedimentos o partículas que presente el agua en abastecimiento y posterior sedimentación donde se requiera, para que realice las acciones correctivas a que haya lugar.

✓ Velar por garantizar el almacenamiento de líquido universal

✓ Requerir el kit de medición de los parámetros a evaluar

✓ Efectuar los controles a medida del término de cada aforo del tanque monitoreando los parámetros de cl. y pH a evaluar

✓ Registrar los valores obtenidos de los parámetros a evaluar como monitoreo del abastecimiento de agua

✓ Realizar las acciones correctivas cuando los resultados del control sobrepasen los establecidos en la norma.

✓ Mantener en el comedor escolar el control sobre el uso adecuado del agua dentro de los procesos de elaboración de alimentos e higienización de instalaciones, menaje utensilios y equipos.

✓ Realizar acciones de higiene y mantenimiento a los tanques o recipientes de almacenamiento

✓ Realizar inspecciones semanales en la red de agua y sus aditamentos (llaves en buen estado) con el fin de prevenir fugas y posibles focos de contaminación.

### 10.5.5 USOS DEL AGUA

El agua utilizada en los comedores escolares es utilizada para procesos como:

- ✓ Limpieza y desinfección de todas las áreas de producción
- ✓ Para elaboración de alimentos
- ✓ Higienización de manipuladores y titulares de derecho.
- ✓ Preparación de sustancias de limpieza y desinfección
- ✓ Consumo en las baterías sanitarias donde haya lugar

Una vez garantizando el suministro y abastecimiento de agua, en cada uno de los comedores se debe contar con el control de calidad del agua para las operaciones de higienización de áreas y procesos de elaboración de alimentos, garantizando un servicio de calidad. Por lo anterior se indican los siguientes procedimientos que se deben realizar en el abastecimiento de agua.

### 10.5.6 ACCIONES PREVENTIVAS O CORRECTIVAS PARA LA POTABILIDAD DEL AGUA EN LOS COMEDORES QUE LA FUENTE DE CAPTACION NO SEA POTABLE

Tomándose de referencia las fuentes de captación de cada comedor, se hará necesaria la impiementación de acciones preventivas o correctivas que permitan garantizar la potabilidad del agua a emplear, haciéndose necesario las siguientes pautas

### 10.5.6.1 PROCEDIMIENTO DE MEJORA DE LA CALIDAD DEL AGUA CAPTADA Y ALMACENADA PARA SU USO EN EL COMEDOR ESCOLAR

Análisis: El análisis o revisión física se debe realizar fundamentalmente a través del olfato y la vista, para detectar aspecto, olor, color, turbiedad, material flotante y otras materias extrañas que puede contener el agua, tales como arena, residuos orgánicos, insectos, los cuales llegan a través de la tubería de agua por arrastre del material depositado en la red de conducción, cuando se trata de acueducto veredal, o provenientes de caños o quebradas; y cuando se trata de pozos o cisternas solo se hace necesario la revisión del color, olor y turbiedad teniendo en cuenta que el sistema sea cerrado. Si se presenta material extraño en el agua y falta de asepsia en los tanques de recolección es una indicación de contaminantes que genera impotabilidad en el agua para consumo humano, por lo cual la primera tarea es la higienización de los tanques o recipientes y retiro de partículas extrañas flotantes que se observen en el agua.

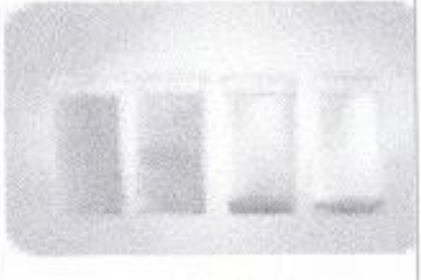
Procedimiento:

1. Como primera medida, se deberá garantizar el suministro recepcionándose de la fuente de captación, para ello es necesario que en cada comedor escolar cuente con tanque o recipientes (protegidos con tapa, bien ubicada e identificada la capacidad) para el almacenamiento del agua a emplear en los procesos de elaboración

de los alimentos e higienización. El personal manipulador debe rotar o gastar el agua almacenada frecuentemente, dependiendo de la cantidad de beneficiarios, se rotará semanal o cada 3 días, sea cual sea la fuente se captación.

2. Revisar el estado aséptico de las superficies externas e internas de los tanques o recipientes, que contienen agua y que llega a los puntos de recepción ya sea por tuberías de conducción o de manera manual.

3. Cuando el agua se encuentre turbia se procederá a realizar los tratamientos como se describen en la tabla seguida del procedimiento y a los cuales tenga acceso. En los comedores que no cuenten con ningún tipo de filtro, se realizara sedimentación, filtración por tela, y ebullición, en los comedores que cuenten con filtros de arena, o de barro o sistema de ozono, se dejara sedimentar y luego de pasar por el filtro que presenten, decepcionándose en otro recipiente limpio y desinfectado, e igualmente se le realizara cocción para emplearse en bebidas, a continuación, se indica cada posible tratamiento a aplicar:

| METODO |
| --- |
| Cualquiera de los siguientes métodos a aplicar, es necesario que se garantice el almacenamiento o<br>abastecimiento de agua en recipientes de tamaño que cubra las necesidades de un día de |
| **SEDIMENTACIÓN** |
| Consistirá en recepcionar el agua en tanques o recipientes grandes, dejar<br>en reposo de 6 a 12 horas, con el fin de darle quietud al agua, y permita que por acción de la gravedad se asiente las partículas de turbiedad quedando en el fondo lodos y partículas flotantes de mayor tamaño en la parte superior, transcurrido el tiempo de reposo se retira con un colador las posibles partículas que estén flotando y se trasvasa el agua a otro recipiente teniendo precaución de no revolver la parte asentada, para proceder a la filtración. Cuando el agua presente color oscuro denominado calichoso, se debe ventilar o producir caídas escalonadas (con una seria de   |
| **TRATAMIENTO POR FILTRACIÓN EN ARENA** |

El filtro de arena es un método de tratamiento ecológico del agua,

relativamente sencillo y poco costoso. Su principio consiste en hacer percolar el agua a través de un tanque con orificios diminutos en su parte posterior que contiene en su interior una capa de arena, gravilla y en algunas ocasiones carbón activado. En Este tipo de filtro se ha implementado por iniciativa de los padres de familia que los han construido en algunas escuelas alejadas, y son colocados después de la captación cuando provienen de acueductos veredales y de cisternas o puntillos y antes del almacenamiento; si alguna



**FILTACION POR**

El agua se puede filtrar con facilidad con ayuda de una tela, como se

refleja en la imagen. Hacerlo permite eliminar las principales impurezas sólidas del agua, así como las larvas de insectos que pueda contener. La tela utilizada, preferiblemente lienzo o algodón, debe ser lo suficientemente gruesa como para retener las impurezas. Si es demasiado gruesa, la filtración durará más tiempo. Debe lavarse y esterilizarse con agua caliente antes de cada uso. Por sí misma, la filtración no es un medio de tratamiento satisfactorio. Sin embargo, filtrar el agua antes de tratarla con alguno de los otros métodos

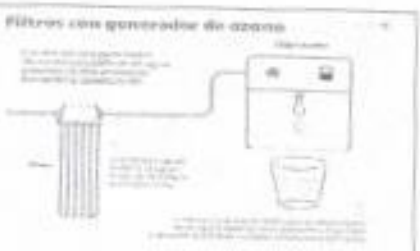


**FILTRACIÓN A TRAVEZ DE FILTRO DE BARRO**

Este tipo de filtro se ha encontrado en algunos comedores escolares, que

por lo general han sido dotados por ONG, para mejorar las condiciones de la calidad del agua, está compuesto por un recipiente plástico por general de color azul con su respectiva tapa y adaptado a este una llave dispensadora al final del recipiente, que contiene en su interior una unidad de barro (arcilla, aserrín y plata coloidal) quemado poroso de color café

**FILTRACIÓN Y DESINFECCION A TRAVEZ DE SISTEMA DE OZONO**

| | |
|---|---|
| Este tipo de filtración consta de un filtro celuloso o de polietileno algunas<br>veces en combinación con carbón activado contenido en un cascaron o carcasa, que se encuentra conectado a la tubería de recepción del agua y en alguno caso a una cámara de ozono, este filtro en forma de cartucho permite retención de partículas y metales pesado a través del paso del agua, se debe hacer mantenimiento semanal como se describe el manual de limpieza y desinfección. En caso de venir acompañado por la cámara de ozono, que en algunas sedes educativas cuentan con este equipo en forma de figura |  |
| **TRATAMIENTO POR** | |
| Permite eliminar o destruir todos los gérmenes y microorganismos<br>presentes en el agua. Para ello, esta debe filtrarse y después hervirse. El agua tratada por ebullición puede tener un sabor |  |
| programa, para la preparación de los alimentos. Para este paso se debe<br>tomar la olla más grande que se tenga en el comedor, llenar y colocar a calentar en la estufa y deje a punto de ebullición que o hierva (se observen burbujas de calor) el agua (90 a 100°C en caso de contar con termómetro o cuando halla presencia de burbujas) entre 5 -10 minutos (dependiendo de la cantidad de agua a emplear). Almacene el agua hervida en recipientes limpios, desinfectados y con su | |
| **DESINFECCIÓN POR** | |
| La desinfección por cloración se deberá realizar en las sedes que<br>no cuenten con agua potable, y para ello debe tenerse el insumo hipoclorito, teniendo presente que su aplicación es necesaria, por lo común y a exigencia con el programa de limpieza & desinfección implica la utilización de hipoclorito de sodio (cloro de 5.25 %), y recordando que el agua captada en la ruralidad va ser nulo en el contenido de cloro residual, por ello debe llevarse al rango establecido por la norma que es 2 ppm. La dosificación del hipoclorito depende de la cantidad de agua a potabilizar; y esta debe estar limpia y sin residuos, el producto de desinfección debe ser sin fragancia, color o sabor, se debe indicar que luego de adicionada la cantidad calculada de hipoclorito según los litros, se debe agitar, tapar y dejar reposar como mínimo 30 minutos antes de su consumo. Para tener claridad en la cantidad de hipoclorito a utilizar se presenta en la siguiente tabla teniendo en cuenta que la capacidad de almacenamiento debe ser mayor a 80 litros | |

4. Para complementar la imagen anterior:

**Tabla N 1. Cantidad de hipoclorito de sodio al 5.25 % a Adicionar por la cantidad de litros de agua limpia y sin residuos.**

| Volumen de agua a desinfectar | Cantidad de cloro líquido a agregar |
|---|---|
| 80 litros | 3 ml (60 gotas) |
| 90 litros | 3.4ml (68 gotas) |
| 100 litros | 3.8 ml (76 gotas) |
| 200 litros | 7.6 mililitros (152 gotas o 7 ml y 12 gotas) |
| 250 litros | 9.5 mililitros (9 ml y 10 gotas) |
| 500 litros | 19 mililitros |
| 1000 litros | 38 mililitros |
| 1500 litros | 57.1 mililitros (57 mililitros y 2 gotas) |
| 2000 litros | 76.2 mililitros (76 mililitros y 4 gotas) |
| 5000 litros | 190.5 mililitros (190 mililitros y 10 gotas) |



5. Tomar una muestra de agua para los análisis de Cloro libre o Residual y pH, tanto la que se emplea para las preparaciones como la empleada para la higienización. Los resultados de los anteriores análisis deben ser registrados en el formato (Registro del abastecimiento de agua en la medición de Cloro y pH correspondientes de acuerdo al lugar de toma de muestra, y deberán estar dentro de la norma, en caso contrario deberá acción correctiva como se establece más adelante que de igual manera deberá registrarse cuando se presente la novedad.

### 10.5.7 DETERMINACION DE LA CALIDAD DEL AGUA

Para determinar la calidad del agua a utilizar en cada comedor escolar se tendrá en cuenta los parámetros exigidos en el marco legal, tanto para los análisis fisicoquímicos y microbiológicos. la toma de la muestra estará a cargo de un profesional idóneo (microbiólogo o Ing. de alimentos) y el análisis estará cargo de un laboratorio externo que este habilitado y avalado por autoridad sanitaria y se encuentre autorizado dentro de la resolución 1615 de 2015 realizándose la toma de la muestra en la llave de salida del tanque o recipiente de almacenamiento de agua y se deberá realizar un análisis por cada comedor escolar según el cronograma que se presente para el plan de muestreo e igualmente el procedimiento de la toma será descrito en este mismo plan, a continuación se relaciona los parámetros a evaluar.

| MUESTRA | | Características o Parámetro | Expresadas como | Valor máximo aceptable |
|---|---|---|---|---|
| AGUA POTABLE | FISICO QUIMICO | Color aparente | Unidades de Platino Cobalto (UPC) | 15 |
| | | Turbiedad | Unidades Nefelométricas de turbiedad | 2 |
| | | pH | Potencial de Hidrogeno | 6,5 a 9 |
| | | Alcalinidad Total | CaCO3 | 200 |
| | | Cloruros | Cl- | 250 |
| | | Aluminio | Al3+ | 0,2 |
| | | Dureza Total | CaCO3 | 300 |
| | | Hierro Total | Fe | 0,3 |
| | | cloro residual | mg/L | 0,3 y 2,0 |
| | | Nitritos | NO2- | 0,1 |
| | | Nitratos | NO3 | 10 |
| | | Fluoruros | - F- | 1,0 |
| | MICRO BIOLOGICO | Coliformes Totales | Presencia/Ausencia | Ausencia en 100 cm3 |
| | | Escherichia coli | Presencia/Ausencia | Ausencia en 100 cm3 |

También se efectuará mediciones de la calidad del agua en cada comedor, luego de haber aplicado los tratamientos indicados anteriormente; los parámetros a analizar serán cloro libre y pH, efectuándose la medición de estas variables, antes de iniciar las operaciones diarias de preparación de los alimentos, se medirán mediante el método de colorimetría con comparador visual, con el kit BASIC (DPD), K-1001S conformado por 3 reactivos DPD, (R-0001, R0002, Y R-0014) en forma de goteros, y capsula que presenta junto al depósito de agua denominadas células, una escala colorimétrica para cloro libre y bromo y al otro extremo una escala colorimétrica para pH, que permite establecer por valores numéricos, realizándose la toma por parte del personal manipulador en la llave de recepción de agua del área de lavado o de salida del tanque o recipiente del abastecimiento, recordando que los resultados se encuentre dentro de los siguientes rangos

| Características o Parámetro | Expresadas como | Valor máximo aceptable |
|---|---|---|
| pH | Potencial de Hidrogeno | 6,5 a 9 |
| cloro residual | mg/L (ppm) | 0,3 y 2,0 |

Para hacer posible la determinación de la calidad fisicoquímica con respecto a las dos anteriores características o parámetros el personal será capacitado en el uso del kit comparador y para reforzar los conocimientos se guiará por el siguiente procedimiento:

### 10.5.7.1 PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA O MEDICION DE CLORO Y PH AL ABASTECIMIENTO DE AGUA

Es indispensable el control frecuente, para garantizar potabilidad del agua para consumo humano y para uso en los procesos productivos y en la higienización general del comedor.

Equipo de medición: Medidor manual de pH y Cloro para agua / piscinas,

- **pH & Chlorine Tester**
- **PH-CL2**
- **CL / pH Pool Tester**

**Water pH & Chlorine Test Meter**



Equipo: Medidor manual con electrodo y aguja

## ANTES DE EMPEZAR

1. Lávate las manos.
2. Asegúrate de que el equipo esté **limpio y seco**.
3. No sumerjas nunca la parte superior del medidor (solo la punta metálica).

## PASO A PASO PARA MEDIR EL pH

1. **Enciende el equipo**
   (si tiene botón ON/OFF).
2. **Sumerge el electrodo**
   Introduce la punta metálica en el agua entre **5 y 10 cm**.
3. **Espera unos segundos**
   Mantén el equipo quieto hasta que la aguja se estabilice.
4. **Lee el resultado**
   Mira la escala de pH (normalmente va de 0 a 14).
5. **Interpreta el pH**
   - ☑ **6.5 – 8.5** → Aceptable para agua potable
   - ◯ **7.2 – 7.8** → Ideal para piscinas
   - ● <6.5 → Agua ácida
   - ● >8.5 → Agua alcalina

## PASO A PASO PARA MEDIR EL CLORO

1. **Cambia a modo CL / $Cl_2$**
   (si el equipo tiene selector).
2. **Introduce nuevamente el electrodo**
   En la misma profundidad (5–10 cm).
3. **Espera que la aguja se estabilice**
   No muevas el equipo.
4. **Lee la escala de cloro**
   Generalmente en **ppm o mg/L**.
5. **Interpreta el cloro**
   - ☑ **0.3 – 2.0 ppm** → Agua potable
   - ◯ **1 – 3 ppm** → Piscina
   - ● >5 ppm → Exceso de cloro

DIRECCION: Cra 5 # 9-59
CONTACTO: 3209197608
CORREO: pae2026@gmail.com

### DESPUÉS DE MEDIR

1. Lava el electrodo con **agua limpia**.
2. Sécalo suavemente con un paño.
3. Guarda el equipo en un lugar seco.

### ⚠ RECOMENDACIONES IMPORTANTES

- ✗ No golpees el electrodo.
- ✗ No lo dejes sumergido mucho tiempo.
- ✗ No midas agua muy caliente.
- ☑ Calibra el equipo periódicamente si el fabricante lo permite.

## 10.5.8 ACCIONES CORRECTIVAS

### 10.5.8.1 ESTABILIZACIÓN DEL PH EN EL AGUA

Cuando los valores de pH se encuentren por debajo de los parámetros establecidos (6.5) (teniendo en cuenta que el kit trae en menor rango el valor 6.8, se debería indicar que cuando el color del resultado sea más claro del último valor del kit comparador, se indica que está por debajo de la norma ósea por debajo de 6.5) se procede a alcalinizar con una base la cual es el Bicarbonato de sodio que es de fácil adquisición, empleándose al 1%. Cuando los valores de pH se encuentren por encima del rango (9.0) (teniendo en cuenta que el kit trae en mayor rango el valor 8.2, se debería indicar que cuando el color del resultado sea más oscuro o encendido del valor del kit comparador, se indica que está por encima de la norma ósea por encima de 9) de los parámetros establecidos se procede a neutralizar con ácido cítrico empleándose al 1%, (en caso de no contarse con ácido cítrico reemplazar por vinagre o jugo de limón) se adicionara en las siguientes concentraciones (dosificaciones)

**Tabla N° 2. Concentración de base o acido a aplicar**

| Volumen a | Cantidad de bicarbonato a | Cantidad de ácido cítrico a |
|---|---|---|
| 80 litros | 0.8 g | 0.8 g (8 ml de limón) |
| 90 litros | 0.9 g | 0.9 g (9 ml de limón) |
| 100 litros | 1 g | 1 g (10 ml de limón) |
| 200 litros | 2 g | 2 g (20ml de limón) |
| 250 litros | 2,5 g | 2,5g (25 ml de Limon) |

| | | |
|---|---|---|
| 500 litros | 5 g | 5 g (50 ml de Limon) |
| 1000 litros | 10 g | 10 g (100 ml de Limon) |
| 5000 litros | 50 g | 50 g (500ml de Limon) |

**10.5.8.2 ESTABILIZACIÓN DEL CLORO LIBRE RESIDUAL**

Recuerde que las especificaciones de cloro que lo ideal para el área rural debe llegar a 2.0 ppm se refiere al cloro libre residual y no confundir con el cloro que se requiere para los procesos de higienización. Cuando las mediciones de cloro se encuentran por debajo de los parámetros establecidos se realizan las siguientes acciones correctivas, teniendo en cuenta que se cuenta con hipoclorito de sodio al 5.25% (cloro común): se dará un ejemplo para indicar la cantidad a aplicar. Ejemplo de cálculo para la dosificación: Se cuenta con un de tanque de 80L (Volumen del tanque), y con Hipoclorito de sodio al 5.25 (% o concentración del desinfectante) y se debe desinfectar el agua para consumo a 2ppm (concentración necesaria), la constante 10, se emplea para evitar conversiones de litros a mililitros y de porcentaje a ppm, arrojándose el resultado en mililitros; utilizando la siguiente formula reemplazando los valores como se muestra a continuación

$$\text{Cantidad desinfectante que necesito} = \frac{(\text{ppm necesaria}) \times (\text{Volumen del tanque})}{(\%\ \text{desinfectante}) \times (\text{Valor constante})}$$

$$\text{Cantidad desinfectante que necesito} = \frac{(2\ \text{ppm}) \times (80\text{L})}{(5.25\ \%) \times (10)}$$

Cantidad desinfectante que necesito= 3 ml

Para poder realizar la dosificación de forma correcta, se debe emplear una jeringa de 10 ml, que especifique la marcación o numeración; para tener claro el valor según el volumen se recuerda la Tabla N 1. Cantidad de hipoclorito de sodio al 5.25 % a Adicionar por la cantidad de litros de agua limpia y sin residuos que especifica las dosificaciones ubicadas en el numeral 10.5.6.1, subíndice 4.

Cuando se realice la medición de cloro y se observe que la escala esta alta, indicándose que el agua esta con valores de Cl superiores a los permitidos (2ppm), se procederá a realizar aireación (consiste en realizar movimientos circulares para permitir el ingreso de oxigeno en el agua) en el recipiente en el cual se encuentre almacenada el agua yse procederá a agitar vigorosamente (10-15 minutos) con un utensilio de cocina limpio y desinfectado con el propósito de evaporar el sobrante de cloro y estabilizar los valores de cloro en el agua para poder ser usada. Para dar un enfoque a lo descripto

anteriormente se presenta el siguiente bosquejo

Control y estabilización del cloro y pH.

| Cl y pH |
|---|
| Valores altos = Aireación (agitación dinámica) para cloro y para pH adición ácido cítrico |
| Valores bajos= Adición de Hipoclorito de calcio para el cloro y para pH adición de bicarbonato |
| |

### 10.5.9 HIGIENE Y MANTENIMIENTO A TANQUES DE ALMACENAMIENTO

Se deberá mantener una correcta limpieza y desinfección de cada uno de los tanques o recipientes de almacenamiento de agua, iniciándose las operaciones de limpieza y desinfección desde su parte interior hasta su parte exterior para evitar la contaminación cruzada del recipiente con el exterior, este proceso se realizara para recipientes pequeños con una **frecuencia semanal** en época de verano y en invierno **dos veces a la semana**, según los días que se labore, **cuando sean tanques elevados** se realizara quincenal o **mensual**, según lo requiera o lo tenga establecido el programa de limpieza y desinfección, para lo cual se empleara detergente y se desinfectara con solución de hipoclorito a 200ppm, para los recipientes o tanques bajos, también se aplicara agua caliente a manera de esterilizar las superficies de los mismos, y el registro de la actividad se indicara en el mismo formato de control de cloro y pH, registrándose en una casilla adjunta según el día que se realice y detallándose el responsable o quien realiza la actividad, que para algunos comedores será el personal manipulador y para otros algún miembro del comité de Alimentación escolar CAE; asi mismo se realizara un lavado de aditamentos de las tuberías (llaves de lavaplatos y de tanques) dos veces por semana y se chequeara que no se presenten fugas, ni rupturas a manera de revisión cada 8 días con el fin de obtener un mantenimiento preventivo.

### 10.5.10 ELEMENTOS NECESARIOS

Para dar cumplimiento se deberá suministrar los elementos necesarios para la ejecución o implementación de las actividades de control, monitoreo o determinación de la calidad del agua además de los requeridos para la higiene y mantenimiento de los tanques de almacenamiento, sin dejar de lado que, en caso de requerirse apoyo para tratamientos factibles, este gestione ante la comunidad y siempre por medio de sus supervisores de campo velen por la calidad del agua. Para facilitar que se cumpla las actividades a realizar como controles es imprescindible que cada comedor escolar cuente con los siguientes elementos.

- Tanque o recipiente para el almacenamiento del agua a bastecer
- En caso de requerirse, filtros o lienzos para la filtración del agua

•Suficiente suministro de hipoclorito de sodio al 5.25% tanto para acciones correctivas como para actividades de sanitización

- Jeringas de 10ml
- Kit colorimétrico comparador de cloro residual y pH de reactivos DPD.
- Bicarbonato y ácido cítrico o vinagre o limones para las acciones correctivas
- Cepillo, esponjas o abrasivos para la limpieza de los anques

•Formato de registro diario de monitoreo de cloro y pH del abastecimiento de agua y de las actividades de higienización

- Detergente el polvo para el lavado de superficies del tanque, llaves de aditamento y tubería

### 10.6.11 ACCIONES DE REGISTRO Y CONTROL

Como se describió en el procedimiento de la determinación de la calidad del agua, se debe registra los resultados de la toma realizada de cloro libre y pH, para indicar la ejecución de su análisis y a la vez su cumplimiento, además de indicar las actividades realizadas en cuanto a la higienización o mantenimiento, se hace necesario el formato donde se consigne la información obtenida y realizada, para ello se utilizara el formato que se encuentra como anexo 7 y que se denomina FC-S-MCA-0141 formato de REGISTRO DEL MONITOREO DE CALIDAD DEL AGUA.

# 11 PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

**11.1OBJETIVO**

Describir las actividades a seguir para proporcionar al personal del Operador, el entrenamiento y la capacitación permanente, con el propósito de Habilitarlo o hacerlo apto para realizar de manera eficiente las actividades propias de su cargo.

**11.2ALCANCE**

El programa tiene un alcance a para todo el personal que interviene en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar para el Operador.

**11.3RESPONSABLES**

COORDINADOR DEL PROYECTO: Coordinar todas las actividades para garantizar la ejecución del programa. Ejecutar las capacitaciones

**11.1 OBJETIVO**

Fortalecer de manera permanente los conocimientos, habilidades y actitudes del personal, mediante procesos sistemáticos de capacitación continua, que permitan mejorar el desempeño laboral, la calidad de los procesos, el cumplimiento de la normatividad vigente y la prestación de un servicio eficiente, seguro y de calidad.

**11.2 ALCALCE**

El Programa de Capacitación Continua del Programa de Alimentación Escolar (PAE) aplica a todo el personal que interviene directa e indirectamente en la planeación, preparación, manipulación, almacenamiento, transporte, distribución y control de los alimentos, incluyendo manipuladores de alimentos.

**11.3 RESPONSABLE**

**COORDINADOR DEL PROYECTO:** Coordinar todas las actividades para garantizar la ejecución del programa.

**11.4 FRECUENCIA**

Este programa se implementa continuamente según el cronograma de actividades presentado

**11.5 METODOLOGIA**

La metodología utilizada para la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada uno de las áreas se hace de dos formas:

- **Método de aprender haciendo:** Consta de tres pasos y es uno de los más efectivos. El primer paso consiste en dar la información al aprendiz de cómo se realiza el trabajo. En el segundo paso, el instructor demuestra en la práctica cómo se debe realizar el trabajo y el aprendiz observa. Por último, el aprendiz realiza el trabajo él mismo y el instructor lo corrige y retroalimenta.

- **Conferencia con participación:** Es una exposición en la que el instructor expone unilateralmente, pero se permite que los aprendices participen con preguntas durante la conferencia o al final de la misma.

Al final de cada capacitación se realizan evaluaciones cortas escritas o verbales para verificar la eficacia de la sesión. Si durante el análisis de los resultados de las evaluaciones realizadas se evidencia una calificación menor al 75% el

SM

Departamento de Calidad reforzará el tema tratado a través de material de lectura, así como una posterior evaluación escrita.

Si durante las sesiones de capacitación programadas se presenta inasistencia por parte de algún manipulador de alimentos su ausencia deber ser justificada y Calidad entregará material de lectura y programará una evaluación escrita.
Si de las sesiones programadas se genera una cancelación se debe re – programar la sesión aplazada

El responsable de realizar cada una de las capacitaciones debe documentarse bien y organizar como básico los siguientes ítems para el desarrollo de la capacitación:

1. Introducción de la Capacitación.
2. Objetivo de la Capacitación
3. Personal objetivo
4. Contenido
5. Metodología
6. Conclusiones.

CONTENIDO GENERAL

| Tema | Descripción | Dirigido a | Responsable |
|---|---|---|---|
| Resolución 2674/2013, conceptos de manipulación de alimentos, importancia de la inocuidad alimentaria, consecuencias de las malas prácticas y diligenciamiento de formatos. Plan de saneamiento básico. | Son herramientas básicas orientadas a la obtención de alimentos seguros para el consumo humano, centradas en la higiene y correcta manipulación de los alimentos. Estas consideran el adecuado **estado de salud del manipulador**, la **capacitación continua**, la aplicación de **prácticas higiénicas**, y el cumplimiento de los procedimientos establecidos, con el fin de prevenir la contaminación y garantizar la **inocuidad alimentaria.** | Personal manipulador de comedor escolares, bodega y personal de transporte. | Coordinador |
| Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido. Manejo de materias primas. | Los ciclos de menús, guías de preparación y el gramaje de servido son herramientas fundamentales para la planificación, estandarización y control de la producción de alimentos. Estos permiten garantizar la **calidad nutricional**, la **uniformidad en las preparaciones**, el adecuado **manejo de materias primas**, el control de costos y la correcta porcionamiento. Su correcta aplicación asegura el uso eficiente de los insumos, el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación y la entrega de alimentos seguros y de calidad al consumidor final. | Personal manipulador de comedores escolares, bodega. | Nutricionista |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS. | La contaminación cruzada es la transferencia de sustancias peligrosas de un alimento al otro por medio de vehículos como las manos, superficies de contacto de equipo contaminado, utensilios, o directamente de un alimento crudo o listo para consumir | Personal manipulador de comedores escolares, bodega. | Coordinador |
| Conservación de alimentos – almacenamiento transporte | La conservación de los alimentos mediante un adecuado **almacenamiento y transporte** es fundamental para mantener su calidad, inocuidad y valor nutricional. Este tema aborda las condiciones correctas de **temperatura, higiene, rotación, empaque y manipulación**, con el fin de prevenir la contaminación, el deterioro de los productos y las enfermedades transmitidas por alimentos. | Personal manipulador de comedor escolares, bodega y personal de transporte. | Coordinador |
| Resolución 5109 de 2005 – resolución 333 de 2011. | La Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011 establecen los lineamientos para el **rotulado y etiquetado de alimentos,** incluyendo la información nutricional, ingredientes, fechas de vencimiento y advertencias obligatorias. Su cumplimiento permite garantizar el **derecho del consumidor a una información clara y veraz,** facilita la correcta elección de los alimentos y asegura el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. | Personal manipulador de comedor escolares, bodega y personal de transporte. | Coordinador |

La persona encargada de dictar las capacitaciones será el Coordinador General del Programa de Alimentación Escolar vinculado directamente.

A continuación, se anexa el Cronograma de Capacitación para el año 2026

| TEMAS | TIEMPO | METODOLOGIA | DOCENTE | 2026 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO |
| Resolución 2674/2013, conceptos de manipulación de alimentos, importancia de la | 4 | Proyección de presentación y videos sobre el tema | Coordinador | x | | | | | x | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| inocuidad alimentaria, consecuencias de las malas prácticas y diligenciamiento de formatos. Plan de saneamiento básico. | | | | | | | | | | |
| Ciclos de Menús, guías de Preparación, gramaje de servido. Manejo de materias primas. | 2 | Proyección de presentación y videos sobre el tema | Nutricionista | | x | | | | | x |
| Prevención de la contaminación cruzada // Prevención y riesgo de las ETAS. | 2 | Proyección de presentación y videos sobre el tema | coordinador | | | x | | | | |
| Conservación de alimentos – almacenamiento transporte | 2 | Proyección de presentación y videos sobre el tema | coordinador | | | | x | | | |
| Resolución 5109 de 2005 – resolución 333 de 2011. | 1 | Proyección de presentación y videos sobre el tema | coordinador | | | | | x | | |

# 12.PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

**12.1 OBJETIVO**

Garantizar la operatividad de los equipos, herramientas e instalaciones propias de las actividades del operador, evitando accidentes e incumplimiento de la prestación del servicio, para el programa de alimentación Escolar PAE.

**12.2 ALCANCE**

Aplica para todos los equipos y/o herramientas del servicio de Alimentación, vehículos e instalaciones al servicio del programa de Alimentación Escolar PAE

**12.3 RESPONSABLES**

**Coordinador del Proyecto:** Organizar el cronograma de mantenimientos y coordinar su ejecución
**Manipuladores**: Realizar una correcta limpieza y desinfección de equipos, actividad que forma parte del mantenimiento preventivo de un equipo.

**Gerencia:** Garantizar los recursos para realizar los mantenimientos

### 12.4 PROCEDIMIENTO

El procedimiento para la realización de los mantenimientos parte de una programación de mantenimientos preventivos a través de un cronograma de mantenimientos; el Coordinador del proyecto controla este cronograma y verifica que la empresa o persona encargada de realizar los mantenimientos preventivos los realice según lo establecido previamente y, coordinar los mantenimientos correctivos a que haya lugar. La actividad de mantenimiento se deja registrada en el **formato soporte de mantenimiento.**

# 13. PLAN DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

### 13.1OBJETIVO

Asegurar que las mediciones de masa y de temperatura realizadas con los equipos de medición Termómetros y grameras son confiables, repetibles, reproducibles y comparables, en el programa de alimentación Escolar PAE

### 13.2 ALCANCE

Aplica para los termómetros y grameras al servicio del programa de Alimentación Escolar PAE

### 13.3 RESPONSABLES

Coordinador del Proyecto: Organizar el cronograma de Calibraciones y Verificaciones y, coordinar su ejecución

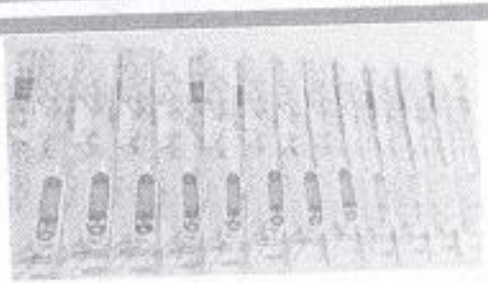
Manipuladores: Realizar una correcta limpieza y desinfección de equipos, actividad que forma parte del mantenimiento preventivo de un equipo

Gerencia: Garantizar los recursos para realizar las calibraciones

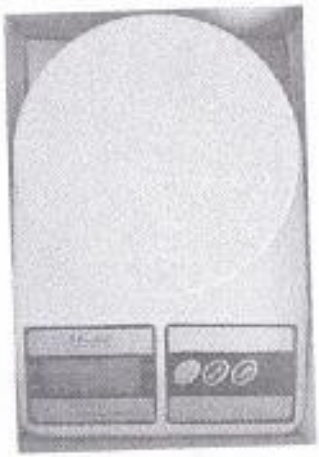
### 13.4 EQUIPOS EMPLEADOS EN EL CONSORCIO

| EQUIPOS Y MAQUINARIA | ILUSTRACION |
|---|---|

Termómetros



Gramaras



## 13.5 PROCEDIMIENTO

### TERMÓMETROS

Utilizar un termómetro para alimentos es la única manera segura de saber si estos han alcanzado la temperatura requerida; ya sea al cocinarlos o conservarlos. Los manipuladores de las diferentes sedes educativas deben asegurarse de que el termómetro mida la temperatura de los alimentos de forma precisa, y, en caso contrario, informar para ajustarlo o reemplazarlo.

### PERIOCIDAD

Los termómetros se calibrarán Cada 2 meses para garantizar que la lectura de la temperatura sea precisa. Todos los termómetros calibrados deben mostrar una precisión dentro del rango de 2 grados (2 grados sobre o bajo cero).

El consorcio inicia proceso ofreciendo termómetros y grameras nuevas, con garantía previa del vendedor. Posterior a que se vence esa garantía se procede a realizar procedimientos internos de verificación. Y de la mano continuas capacitaciones en el personal manipulador para que se dé un buen uso de estos equipos.

### PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS

**- Indicaciones para la verificación de Termómetros**

De acuerdo con la disponibilidad de materiales disponibles en los comedores, se debe seleccionar el método de verificación que más se ajusta.

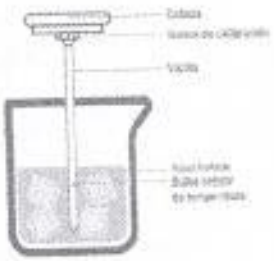
**- Verificación del termómetro en el punto de hielo**

a. Llenar un vaso de icopor grande, con hielo picado.
b. Agregar agua limpia (fria) del grifo hasta que el vaso está lleno y revolver bien.
c. Cuando la mezcla del agua se ha estabilizado alrededor de cuatro o cinco minutos-, insertar la sonda o punzón en la mezcla de agua/hielo, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo del vaso.
d. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse. La temperatura en el termómetro debe leer más de 0°C ± 1.0°C.
e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, se deberá:

- Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón (mismo vaso con agua/hielo, inmersión de ambos termómetros al tiempo).

Si no se logra el error máximo permitido, de acuerdo con lo contenido en el catálogo y la Hoja de vida del equipo, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.

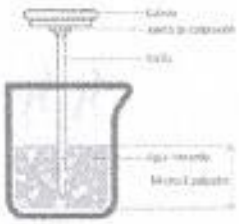


**1) Verificación del termómetro en el punto de ebullición del agua**

a. Lograr ebullición completa de agua limpia de la llave, la cual debe estar en un recipiente profundo (más de 25 cm).
b. Insertar la sonda o punzón en el agua hirviendo, conservando las medidas de seguridad para evitar accidentes o quemaduras, de manera que se sumerja toda el área de detección. No dejar que la sonda o punzón, toque los lados o el fondo de la olla.
c. Esperar al menos dos minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
d. La temperatura en el termómetro debe registrar 100°C ± 1.0°C. (considerar los cambios de punto de ebullición por altitud de cada ciudad).
e. Si la temperatura sobrepasa los valores límite, hacer ajustes de acuerdo con el manual del termómetro para lograr precisión.

- Realizar nuevamente el ejercicio comparando en igualdad de condiciones, la medición del termómetro caso, con la medición del termómetro patrón.
- Hacer ajustes al termómetro de acuerdo con el manual del equipo para lograr la medición adecuada (aplica para termómetros ajustables). Si la precisión es inalcanzable, separar el termómetro para cambio.

f. Registrar los resultados en el formato de verificación del termómetro.



**GRAMERAS**

- El lugar para realizar las pruebas debe estar lejos de ruido, vibración, luz directa, corrientes de aire o humedad, que afecten el proceso de verificación.
- Para balanzas pesa alimentos deberá ubicarse el equipo en una mesa firme. Equilibrar la balanza, de acuerdo con las características propias de cada uno.
- Identificar la balanza, registrando en el formato de verificación la información obtenida.
- Realizar las pruebas de Excentricidad, Repetibilidad y Exactitud, calculando el error obtenido y comparando con el Error Máximo Permitido (EMP).
- Excentricidad de carga: Poner una carga de prueba en diferentes posiciones del receptor de carga, de tal manera que el centro de gravedad de la carga ocupe, tanto como sea posible, las posiciones que se encuentran indicadas en la figura.
- Repetibilidad: Colocación repetitiva de la misma carga en el receptor, bajo condiciones idénticas de manejo de la carga y del instrumento, y bajo las mismas condiciones de prueba.
- Exactitud: Empleando masas patrón de diferente gramaje, se verifica que estas marquen el mismo valor al cual corresponde cada masa, de no evidenciar el mismo dato se debe dar de baja y cambiar el equipo por uno funcional o nuevo.
- Registrar los resultados en el formato de verificación de balanza para dejar evidencia del seguimiento realizado.

- **PERIODICIDAD**: 3 meses

# 14. PROGRAMA DE PROVEEDORES

## 14.1 INTRODUCCIÓN

Dentro del Sistema de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad Alimentaria, el proceso de control de proveedores, es uno de los factores claves de éxito para EL OPERADOR.

El control de proveedores cuenta con proveedores regionales que contribuyen con el abastecimiento de materias primas e insumos en las diferentes épocas del año, cumpliendo con las especificaciones técnicas requeridas para el servicio y con los requisitos de Calidad e Inocuidad. La evaluación y calificación de los proveedores, facilitan que mantengan un margen de calidad que fortalezca el sistema de aseguramiento.

Todas las materias primas e insumos empleados en la fabricación de alimentos deben cumplir con una serie de requisitos sanitarios que garanticen la inocuidad de los productos. En muchos casos es necesario desarrollar procesos de asistencia técnica a proveedores y/o suscribir contratos de aprovisionamiento de materias primas con el objetivo de asegurar la calidad sanitaria de los productos elaborados por la empresa.

### 14.2 OBJETIVO

Garantizar que todas las materias primas, productos e insumos que se adquieran cumplan con las normas establecidas por la Resolución 2674/13, con las fichas técnicas de la empresa y con otros requisitos establecidos y acordados con los proveedores para obtener productos inocuos.

### 14.3 ALCANCE

Este programa aplica para todos los proveedores de materias primas e insumos que abastecen la empresa.

### RESPONSABILIDAD

La aplicación correcta de este programa es responsabilidad de todos los integrantes del proceso de compras: Gerencia, almacén (Bodega), coordinador del proyecto, profesional de apoyo en Calidad. El Coordinador de proyecto y profesional de apoyo en Calidad, son los encargados de planificar y dar cumplimiento a las auditorias realizadas a los proveedores y realizar el seguimiento correspondiente a los planes de acción establecidos.

### EVALUACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS.

### PROCEDIMIENTO DE RECIBO DE MATERIAS PRIMAS Y MERCANCIAS

El control de calidad de las materias primas, es una operación de suma importancia, ya que de ello dependerá en gran medida la calidad final del alimento que se vaya a preparar. Al trabajar con materias primas contaminadas o alteradas se obtendrán preparaciones de mala calidad. De lo anterior se desprende que, en la elaboración de una comida, la inspección de las materias primas durante la recepción constituye un papel importante; es en esta etapa donde se debe decidir si lo que estamos recibiendo está apto para su consumo, procesamiento o debe ser rechazado.

Para ello se debe conocer el concepto de control de calidad y además que existen normas o patrones de referencia que deben ser seguidos. La Evaluación Sensorial permite determinar la calidad de un alimento a través de sus características organolépticas, es decir, se emplean órganos de los sentidos para efectuar la apreciación. La revisión se centra en aspectos sencillos: sabor, color, olor, textura, apariencia, libre de sustancias extrañas, tamaño, calibre, etc.

Por último, la calidad de los alimentos dependerá en gran medida de los proveedores. Por lo tanto, debe asegurarse de que sean en realidad de confianza, que cuenten con instalaciones y manejo adecuado para el tipo de producto que comercializan.

Los pedidos llegan a la bodega principal para el almacenamiento temporal de las materias primas, y luego son transportadas a los diferentes restaurantes escolares.

## 1) ASPECTOS A VERIFICAR EN LA MATERIA PRIMA E INSUMOS

### CARNE DE BOVINO

**Características de recepción:**
La forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de recepción de < °C Conservando la cadena de frío.

**Condiciones de Rechazo:**
Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a 8 °C, caliente, superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte y cortes de inferior calidad al solicitado, peso inferior al solicitado para las carnes porcionadas, acumulaciones de cartílago y hueso. Presencia de tumores por causa de químicos o vacunas.

### CARNE PORCIONADA

**Características de recepción**
La forma y distribución de la grasa de acuerdo con el corte, color rojo oscuro, textura blanda y firme, olor agradable a producto fresco, con una temperatura de recepción de < 0 °C

**Condiciones de Rechazo**
Color oscuro marrón o verde. Olor desagradable y rancio, temperatura superior a 4 grados °C. superficie babosa, alto contenido de grasa para el corte y cortes de inferior calidad al solicitado, porción con gramaje inferior o superior al solicitado

### FRUTAS Y VERDURAS

### CEBOLLA BLANCA

**Definiciones**

Cebolla blanca: planta proveniente de cualquier tipo de la especie Aliáceas con bulbo desarrollado comestible de cáscara firme.

**Características de recepción**
Sanas enteras, bulbo bien lleno, pesado para su tamaño, cáscara exterior seca, firme al tacto, sin raíces, libre de residuos de tierra, de color blanco con visos crema, tamaño mediano, mínimo 10 unidades por Kg.

**Condiciones de Rechazo**
Daños mecánicos y pudrición

### CEBOLLA LARGA

**Características de recepción**

Forma alargada, color blanco en el tallo, verde oscuro en las hojas, suave y firme al tacto, aspecto fresco y sin exceso de raíz, libre de residuos de tierra, libre de daños mecánicos, por plagas, humedad, no presentar indicios de pudrición.

**Condiciones de Rechazo**
Hojas amarillas o secas, partidas, excesos de resequedad, exceso de humedad, signos de pudrición, exceso de raices y tierras, humedad.

**CILANTRO**

**Características de recepción**
Forma y color de acuerdo a la variedad, verde oscuro en las hojas, aspecto fresco y sin raíz, sin exceso de tierra, libre de humedad, y libre de pudrición.

**Condiciones de Rechazo**
Hojas amarillas o secas, exceso de raices y tierras y con exceso de humedad, signos de pudrición.

**GUAYABA**

**Características de recepción**
Entera, limpia, sin indicios de humedad exterior, forma redonda u ovalada, en término pintón, de aspecto fresco, libre de daños visibles

**Condiciones de Rechazo**
Muy maduros o verdes, excesivamente blandos, con manchas oscuras o plagas, magulladuras, signos de pudrición o sucias, fermentación o presencia de mohos.

**MANGO**

**Características de recepción**
Este fruto entero, aspecto fresco, sano, limpio y libre de cualquier materia extraña, libre de insectos, humedad externa, presentar una madurez satisfactoria, libres de manchas negras.

**Condiciones de Rechazo**
Fruto con daños fisicos o deterioro, manchas negras o venas que se extienden bajo la piel, magulladuras, insectos, exceso de maduración.

**MARACUYA**

**Características de recepción**
Fruto entero con la forma y el color típico de la variedad, fresco, limpio, sin indicios de humedad con un buen grado de madurez, libre de daños magulladuras, podredumbres.

**Condiciones de Rechazo**
Excesivamente arrugado, reseco, liviano para su tamaño, roturas, manchas, hongos y pudrición.

**MELON**

**Características de recepción**
Fruto, sano libre de ataques de insectos, fresco y firme, su forma es variable (esférica, elíptica, aovada, etc.); puede ser lisa, o estriada. La pulpa puede ser amarilla, anaranjada, o verdosa

**Condiciones de Rechazo**
Magulladuras en la superficie, reventadas y partidas, blandas, sucias, grado de madurez inferior al requerido, presencia de infestación por plagas.

**MORA**

**Características de recepción**
Forma y color de acuerdo a la especie, bien formado de superficie sana, enteras, coloración homogénea, exentas de cualquier olor y sabor extraño.

**Condiciones de Rechazo**
Muy maduras o verdes excesivamente, blando, perforados, con indicios de plagas, magulladuras y signos de pudrición.

**PAPA CAPIRA**

**Características de recepción**
Papa limpia tubérculo libre de tierra u otras impurezas adheridas o dentro del empaque sean excesivas, madura, bien formada, limpia y libre de tierra, sin cortes, magulladuras, peladuras, roída, arruga, libre de daños causados por insectos.

**Condiciones de Rechazo**
Magulladuras, puntos blandos, manchas, coloraciones, vetas de color verde, perforaciones, humedad, signos de pudrición, germinadas.

**PIMENTON**

**Características de recepción**
Color verde a rojizo, peciolo firme, superficie lisa, brillante y firme, libre de daños causados por plagas y libre de pudrición.

**Condiciones de Rechazo**
Magullados en la superficie, manchas negras, reventado o Partido con evidencia de ataque por hongos bacterias, insectos o roedores, excesivamente blando al tacto, con color no característico que evidencie envejecimiento, exceso de madurez.

**TOMATE DE ALIÑO**

**Características de recepción**
Frutos enteros de forma ovoide, sanos sin picaduras de insectos, libre de pudrición, limpios, sin exceso de madurez.

**Condiciones de Rechazo**
Frutos sin peciolo, signos de magulladuras, reventados o partidos, piel arrugada, presencia insectos, hongos o mohos.

**LACTEOS Y PRODUCTOS DE GRANJA**

**LECHE EN POLVO**

**Caracteristicas de recepción**
Color blanco o a crema claro, homogénea, sabor y olor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, empaque rotulado, con registro sanitario, número de lote, fecha de elaboración y de vencimiento, peso
Por empaque, se empacará de tal forma que el producto quede preservado de contaminación, humedad, y acción de la luz, y especificaciones de las vitaminas adicionales.

**Condiciones de Rechazo**

Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, sin fecha de lote, embobamiento del empaque, inflado o averiado, color amarillento y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos, o peso inferior al rotulado. Para la leche en polvo entera y semidescremada la fecha de vencimiento no puede ser mayor a seis meses de la fecha de fabricación y para la leche descremada es de ocho meses.

**QUESOS**

**Caracteristicas de recepción**
Elaborado con leche pasteurizada fresca y derivados lácteos, color blanco uniforme, sabor y olor característico al producto fresco, su consistencia es firme, se puede cortar fácilmente, nunca baboso al tacto. Materia grasa Mínima 45.0 %, humedad máxima 55.0 %, etiquetado con fecha de elaboración y de vencimiento y registro sanitario y peso por empaque, Productos homogenizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. Debe ser exento de sustancias cono grasas y proteína de origen Vegetal o animales diferentes a las lácteas. Los quesos bajos en contenido calórico deben presentas un mínimo de 35/mm de calorías la vida útil es 30 días refrigerado entre 0ºC a 4ºC, Queso industrial.

**Condiciones de Rechazo**
Empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida, olor y sabor vinagre, textura arenosa y poco firme, empaque averiado, peso inferior al requerido, presencia de suciedad o sueros extraños, Peso inferior al rotulado.

**YOGURT**

**Caracteristicas de recepción**
Producto viscoso, libre de partículas extrañas, con sabor y olor característico, rotulado con registro sanitario y fecha de vencimiento impresos en el empaque, 0ºC a 4ºC,

**Condiciones de Rechazo**

Producto visiblemente averiado, sin fecha de vencimiento ni número de lote o próxima a vencerse, sin registro sanitario en lugar visible o en rótulos borrables y movibles, temperaturas superiores a 4°C, peso inferior al rotulado, empaques embobados.

**HUEVO**

**Características de recepción**
Limpios, cáscara entera y lisa, frescos con un peso de:

1.5 Kilo Canastilla x 30 unidades Tipo "B"
1.8 Kilos Canastilla x 30 unidades Tipo "A"

Empacados en panales de cartón que permitan su colocación vertical, libres de contaminantes como pajas virutas, humedad u otros elementos que puedan Contaminarlos.

**Condiciones de Rechazo**
Cáscara sucia, olor diferente, color anormal, cáscara averiada y / o pegada al empaque, olor desagradable peso inferior al requerido, viejos.

**GRASAS – PANADERIA**

**MARGARINA**

**Caracteristicas de recepción**
Mezcla de aceites y grasa 100% vegetal refinada, empaque rotulado con fecha de vencimiento, registro sanitario.

**Condiciones de Rechazo**
Color diferente al caracteristico, olor desagradable, rancia, presencia de hongos, empaque averiado, sin rotular y sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o estar vencida.

**ACEITE**

**Características de recepción**
Liquido limpido, libre de rancidez y de materiales extraños, empacado en frasco plástico o de vidrio, rotulado con fecha de vencimiento y registro sanitario.

**Condiciones de Rechazo**
Color diferente al característico, color desagradable, empaque averiado, sin rotular, vencido y sin registro sanitario, con impurezas, opaco, presencia de sedimentos, estado semisólido o sólido.

**HARINAS**

**Características de recepción**
La harina debe presentar color blanco o amarillo uniforme, textura suave y sin grumos y libre de humedad, olor y sabor propio, con adiciones de vitaminas B1, B2, Niacina, Ácido fólico y hierro. En bolsa sellada y rotulada con registro sanitario, número de lote y fecha de vencimiento, con especificaciones de los ingredientes. Estas características aplican para harinas de integrales, maíz, almidón, yuca y de trigo.

**Condiciones de Rechazo**
Presencia de insectos, impurezas, grumos, humedad, partículas arenosas, color diferente al original, colores y sabores extraños, empaque sin rotular, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento o próximo a vencerse, sin número de lote, empaque deteriorado, con telarañas y levaduras, peso inferior al rotulado.

**PAN**

**Características de recepción**
Forma de acuerdo al producto, bien horneado sin cavidades en la superficie. El pan es un producto fresco obtenido de la mezcla de harina de trigo, azúcar, sal, margarina y posterior cocción, hasta obtener un producto suave de sabor agradable, con olor característico. De consistencia suave y elástica, libre de bromato de potasio, partículas extrañas o presencia de mohos y levaduras, etiquetado con fecha de vencimiento, registro sanitario, empacado en bolsa plástica transparente, cerrada rotulada, con fecha de vencimiento, registro Sanitario, se debe almacenar el lugar fresco.

**Condiciones de Rechazo**
Duro, viejo, empacado caliente, con presencia de moho, coloración diferente al original, humedad, impurezas, deterioro en su forma por mal transporte, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario y fecha de vencimiento, peso diferente al solicitado.

**SAL**

**Características de recepción**
Cristales finos y brillantes, solubles en agua, no debe presentar cuerpos extraños o presencia de hongos o de humedad. Empacada en bolsa plástica transparente cerrada, rotulada con registro sanitario.

**Condiciones de Rechazo**
Impurezas, humedad, color diferente al original, presencia de grumos, empaque averiado, sin rotular, sin registro sanitario.

**AZUCAR**

**Características de recepción**
Cristales finos, sueltos, transparentes y brillantes, libre de humedad e impurezas como insectos, arena con rótulo y registro sanitario.

**Condiciones de Rechazo**
Presencia de impurezas o plagas, humedad, suciedad, presencia de insectos. Sin rotulo o registro sanitario.

**DOCUMENTOS RELACIONADOS**

1) Kardex (Puntos de preparación)

# 15. ANEXOS

15.1 Anexo 1: Instructivo: Tabla de limpieza y desinfección

15.2 Anexo 2; fichas técnicas

15.3 Anexo 3: formato de limpieza y desinfección FC-S-VL&D-0111;

15.4 Anexo 4: Formato de acta de compromiso para el manejo de residuos FC-S-AC-0121;

15.5 Anexo 5 Formato de manejo de residuos sólidos FC-S-MR-0122;

15.6 Anexo 6: Formato de control de plagas FC-S-D&ACP-0131;

15.7 Anexo 7 : Formato de monitoreo de la calidad de agua FC-S-MCA-0141

15.8 Anexo 8 : Formato de calibración de termómetros y grameras

15.9 Anexo 9 : Formato de hoja de vida de proveedores

15.10 Anexo10 : Formato de hoja de vida de equipos

# TABLA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

| Actividad de higienización | Frecuencia | Limpieza | | Desinfección Hipoclorito de sodio al 5.25% | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Producto | Dosificación | Dosificación | Tipo Aplicación | Tiempo de Acción |
| Frutas | diaria | | | 1 ml/lt agua | inmersión | 3-5 min |
| Verduras | diaria | | | 1 ml/lt agua | inmersión | 2-5 min |
| Huevos | diaria | | | 1 ml/lt agua | inmersión | 5 min |
| Utensilios | diaria | Jabón loza | | 4 ml/lt agua | inmersión | 5 min |
| Menaje | diaria | Jabón loza | | 4 ml/lt agua | inmersión | 10 min |
| Baterías de cocina | diaria | Jabón loza | | 4 ml/lt agua | inmersión | 5 min |
| Canastillas | Según uso | detergente | 10 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | Aspersión | 10 min |
| Estibas | Semanal | detergente | 10 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | Aspersión | 10 min |
| Licuadora | diaria | Jabón loza | | 4 ml/lt agua | inmersión | 5 min |
| Licuadora industrial | diaria | Jabón loza | | 4 ml/lt agua | inmersión | 5 min |
| Estufa | diaria | detergente | 5 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | inmersión | 5-10 min |
| congelador, refrigerador | Semanal | detergente | 5 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | inmersión | 5-10 min |
| Balanza, Gramera | Según uso | detergente | 5 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | inmersión | 5-10 min |
| termómetro | Según uso | | | 4 ml/lt agua | inmersión | 5-10 min |
| Paredes | Semanal | detergente | 6 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | Aspersión | No se retira |
| Puertas y ventanas | Semanal | detergente | 6 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | Aspersión | No se retira |
| Techo | Semanal | detergente | 6 gr/ lt agua | 6 ml/lt agua | Aspersión | No se retira |
| piso | Semanal | detergente | 6 gr/ lt agua | 6 ml/lt agua | Aspersión | No se retira |
| Mesones y lavaplatos | diaria | detergente | 5 gr/ lt agua | 6 ml/lt agua | Aspersión | 2-5 min |
| Mesas, sillas, mesones de servicio | diaria | detergente | 5 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | Aspersión | 2-5 min |
| Ventiladores y extractores | Semanal | detergente | 4 gr/ lt agua | 2 ml/lt agua | Aspersión | 2-5 min |
| Tanques o recipientes de almacenamiento de agua | Semanal | detergente | 4 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | Aspersión | 10 min |
| Recipiente para almacenamiento de víveres | Semanal | detergente | 4 gr/ lt agua | 4 ml/lt agua | Aspersión | 10 min |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Recipiente y tapas para disposición de residuos | Según uso | detergente | 7 gr/ lt agua | 8 ml/lt agua | Aspersión | 10 min |
| Servicios sanitarios | diaria | detergente | 7 gr/ lt agua | 8 ml/lt agua | Aspersión | 30 min |
| Implementos de aseo | diaria | detergente | 8 gr/ lt agua | 8 ml/lt agua | Aspersión | 10 min |
| Ambiente | diaria | | | 9.5 ml/lt agua | Aspersión | |
| Empaques de alimentos | diaria | Jabón loza | | 4 ml/lt agua | Aspersión | 10 min |

5160

## 16. FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS HIGIENIZANTES

| LOGO OPERADOR | FICHA TECNICA 01<br>**JABON LAVALOZA AXION** (Barra en disco o en crema)<br>Calidad certificada Icontec NTC 2860 |
|---|---|

**DESCRIPCION**

La Pasta Lava loza en sus variantes Limón, Bicarbonato y Aloe Vera presenta unos parámetros de formulación que cumplen con las normas Icontec NTC985 (tenso activo aniónicos) y NTC 1789 (pH). El número del registro sanitario de los productos es V-003785 (limón), V-004049 (bicarbonato), V- 004005 (Aloe Vera). Físicamente se caracteriza por ser una pasta homogénea, poseen fragancias que no sólo cubren el olor a la base detergente, sino que proporciona un aroma de limpieza en platos, ollas y superficies duras donde es aplicado.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS**

El producto cuenta con un Tensoactivo Aniónico (máxima limpieza) biodegradable y humectante.

| | |
|---|---|
| **Fragancia** | olor agradable |
| **Color** | Verde (Limón), Naranja (Bicarbonato), Verde claro (Aloe Vera) |
| **Olor** | Cítrico (Todos) |
| **Textura** | Pasta homogénea sin grumos |
| **PH (sol 1%)** | 11 máximo |
| **Solubilidad en agua** | Total |

**APLICACIONES**

Es un producto de amplia aplicación para las actividades generales de limpieza de superficies duras en el hogar, su fórmula está especialmente diseñada para entregarlos beneficios de la máxima limpieza. Con una esponjilla húmeda aplique Axión sobre sus utensilios de cocina y superficies con grasa, estregue y enjuague.

**BIODEGRADABILIDAD**

El tensoactivo (Ingrediente Activo) de la pasta lavaloza Axión, conocido químicamente como Alquilbenceno Sulfonato lineal, es un surfactante usado ampliamente en la industria de detergentes por su desempeño y seguridad con el ambiente. Este no genera

**IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS**

Riesgo para la salud de humanos, animales, plantas y vida acuática (ver Painter, H.A., "Anionic Surfactants", Vol 3, Part F pg 1-88 y McAvoy, D.C. 1992 "Fate of LAS in the Invirоment"). Por otro lado, el tensoactivo descrito sufre una biodegradación completa por la acción de bacterias y otros microorganismos presentes en el ambiente, y se convierten en dióxido de carbono, agua y sales solubles. Lo anterior según se ha demostrado, ocurre en forma muy rápida y se ve favorecido bajo condiciones aeróbicas, aunque las condiciones anaeróbicas no constituyen una barrera para su biodegradación. Además, la rata de biodegradación de estos Ingredientes Activos es comparable a la de materiales como la glucosa y la celulosa (fibra de plantas), lo cual lo hace un componente amigable con la naturaleza.

**ALMACENAMIENTO**

La pasta de Axión presenta excelente estabilidad de almacenamiento frente a la temperatura (entre 0 y 40°C), manteniendo su buen desempeño durante un periodo mínimo de un año.

**PRECAUCIONES**

Manténgase fuera del alcance de los niños. - Si el producto entra en contacto con los ojos, lave en forma inmediata con abundante agua. - Evite el contacto prolongado con la piel.

| LOGO OPERADOR | **FICHA TECNICA 02**<br>**DETERGENTE EN POLVO** |
|---|---|
| **DESCRIPCION** | |
| Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de menajes, muebles de baño, pisos y ventanas, debido a sus características de limpieza. | |
| **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | |
| **Aspecto** | Polvo granulado. |
| **Color** | Blanco |
| **Olor** | Característico |
| **Ingrediente activo** | Producto tenso activo fosfatos |
| **Concentración** | 5% |
| **Presentación comercial** | Bolsa plástica de 1000 gr |
| **Comportamiento** | Irritante |
| **Propiedades** | Limpiadoras |
| **USOS** | |
| Usados con agente blanqueador y desinfectante de amplio espectro | |
| **IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS** | |
| Evite el contacto con los ojos y piel irritada. | |
| **PRIMEROS AUXILIOS** | |
| **Contacto con los ojos**: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.<br>**Contacto con la piel:** Enjuague la zona con grandes cantidades de agua. Buscar ayuda médica si la irritación persiste.<br>**Ingestión:** Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.<br>**Inhalación:** Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica | |
| **INSTRUCCIONES** | |
| Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el detergente requerido usando un recipiente aforado. | |
| **ALMACENAMIENTO** | |
| Almacénese en un lugar fresco y preferiblemente oscuro, ya que la luz podría desestabilizarlo. | |

| LOGO OPERADRO | FICHA TECNICA 03 |
|---|---|
| | JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS |
| **DESCRIPCION** | |
| Jabón antibacterial para manos sin fragancia ni colorantes que ofrece una limpieza profunda eliminando hasta un 99,9% de gérmenes y bacterias, ayuda a eliminar y prevenir el crecimiento de bacterias en la piel. Producto neutro diseñado y formulado con agentes hidratantes naturales que evitan la resequedad y minimizan los riesgos de dermatitis, especialmente para el lavado de manos del personal en áreas donde se requiere asepsia | |
| **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | |
| **Aspecto** | Liquido viscoso cristalino |
| **Color** | Incoloro |
| **Olor** | Inoloro |
| **Ingrediente Activo** | Tensoactivos, agente antibacterial (Octenidine HCL), agentes humectantes, estabilizador de pH, preservante y agua |
| **pH** | 6,5 -7,5 |
| **Presentación comercial** | Envases de polietileno de alta densidad con dispensador en proporción de 300ml y 500 ml |
| **Propiedades** | Desinfectante |
| **USOS** | |
| Desinfectante que contiene agentes tenso activos para la piel por el cual se recomienda para el lavado de manos y | |
| **INSTRUCCIONES** | |
| Después de humedecer las manos aplique sobre ellas una cantidad suficientes, frótelas por un minuto en la palma de | |
| **PRECAUCIONES** | |
| Evite el contacto con los ojos y piel irritada | |
| **ALMACENAMIENTO** | |
| Almacénese en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa | |

| | FICHA TECNICA 04 |
|---|---|

| | DESINFECTANTE HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25 |
|---|---|
| **DESCRIPCION** | |
| Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas dificiles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos. Además, tiene amplio espectro de acción desinfectante, es económico y fácil de adquirir en el Mercado. | |
| **ESPECIFICACIONES TECNICAS** | |
| **Aspecto** | Liquido transparente |
| **Color** | Amarillento |
| **Olor** | Característico |
| **Ingrediente activo** | Hipoclorito de sodio |
| **concentración** | 5,25% |
| **Presentación comercial** | Envase plástico por 450 ml, 900 ml o Galón |
| **Comportamiento** | Corrosivo |
| **Propiedades** | Desinfectantes, blanqueadoras |
| **USOS** | |
| Usado como desinfectante blanqueador de amplio espectro | |
| **IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS** | |
| Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, | |
| **PRIMEROS AUXILIOS** | |
| **Por contacto con los Ojos**: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo. **Por Ingestión:** Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico. | |
| **INSTRUCCIONES** | |
| Prepare en un recipiente el agua como base de la solución desinfectante, adicione el desinfectante requerido, usando | |
| **ALMACENAMIENTO** | |
| Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días. | |

## FICHAS TECNICAS DE PRODUCTOS QUIMICOS PARA CONTROL DE PLAGAS

La cantidad de plaguicidas utilizados en la industria de los alimentos es bastante extensa, dependiendo del tipo de plaga, los cuales deben estar autorizados por el Ministerio de protección social y registrada ante el Invima. No se permite el uso de mezclas, ya que todas las soluciones deben estar debidamente registradas. En clima cálido las principales plagas que afectan esta industria son las cucarachas, moscas, ratones y hormigas, por lo tanto, a modo de ejemplo se presentará la ficha técnica de un producto utilizado para cada caso, como aplicación de la acción correctiva.

| | FICHA TECNICA 01 |
|---|---|
| | Blattanex® Gel Cucarachicida (Imidacloprid 2,15 g/Kl)<br>Uso doméstico Registro Sanitario RGSP-113-2000 |
| **DESCRIPCION** | |
| Blattanex® Gel Cucarachicida, es un cebo listo para usar, altamente atractivo y eficaz contra las cucarachas en el hogar o en pequeños establecimientos comerciales, provocando su muerte en muy pocas horas y cuyo ingrediente activo es de baja toxicidad para el hombre. Blattanex® Gel Cucarachicida, posee una avanzada tecnología de control, con grandes ventajas para resultados profesionales. Una gota mata más de 100 cucarachas, por su efecto no inmediato, y por los hábitos de estos insectos, llega hasta los nidos, eliminando poblaciones ocultas | |
| **INGREDIENTE ACTIVO** | |
| Nombre IUPAC: 1-(6-chloro-3-pyridymethyl)-N-nitro-2-imidazolidinimine Nombre común: Imidacloprid Concentración: 2,15 gr/k Imidacloprid 0,215% Excipientes c.s.p. 100 3. | |
| **MODO DE USO** | |
| El ingrediente activo Imidacloprid pertenece al grupo químico de insecticidas, Neonicotinoides, los cuales causan un bloqueo irreversible de los receptores nicotinérgicos postsinápticos de la acetilcolina. Es decir que la molécula de Imidacloprid bloquea la llegada de acetilcolina a los receptores nerviosos. | |

| | FICHA TECNICA 02 |
|---|---|
| | **RATICIDA**<br>Nombre comercial: GARDENTOP |
| **ESPECIFICACIONES** | |
| **Nombre común** | Bromadiolona |
| **Clase** | Raticida anticoagulante de última generación |
| **Categoría** | IV Banda Verde: ligeramente toxico |
| **Formulación** | Cebo parafinado, de coloración roja, cebo listo para empleo (bloque parafinado, pellet) |
| **Composición química** | Bromadiolona 0.005 % |
| **Sustancias atrayentes** | Cereales hasta un 100% |
| **CARACTERISTICAS FISICAS** | |

| |
|---|
| Bromadiolona está homogéneamente bien distribuido en los trozos del producto, no interviniendo en el olor del cebo, manteniendo su alta palatabilidad, pudiendo competir con la comida que se encuentra por lo general en cocinas, almacenes de abarrotes, fábricas de alimento, entre otros |
| **SOLUBILIDAD** |
| La bromadiolona no es soluble en agua, éter y hexano Es soluble en acetona, metanol, dimetil sulfoxido, glicol propileno. Ligeramente soluble en cloroformo y acetato etílico. |
| **MODO DE ACCION** |
| ingestión, provocando que todos los roedores presentes en el lugar coman el producto sin temor, garantizando la erradicación completa de todos los miembros de una familia. Interrumpe el ciclo de formación de la vitamina K1, la cual interviene en varios factores relacionados con la coagulación de la sangre,causandohemorragias. |

| | **FICHA TECNICA 03** |
|---|---|
| | **GEL MATA MOSCAS**<br>**Nombre comercial: ZAPICOL 53** |
| **ESPECIFICACIONES** | |
| Clase | Atrayente |
| Categoría | Atrayente, pegamento o cola no toxico |
| Formulación | Cera liquida derivado de polybutenos, de color naranja y olor a vainilla |
| Composición química | Polybutene 51%<br>Polyisobutylene 2%<br>Ingredientes inertes y Solventes (solvente Denatured |
| **CARACTERISTICAS FISICAS** | |
| Cola, goma o pegamento liquida con atrayentes a base de polybutenos, resiste las condiciones ambientales tales como lluvia, sol. Facilidad de manejo y permite la disolución con distintas sustancias. Color naranja y presenta un olor a vainilla. Solubilidad: Insoluble en agua. Soluble en hexano a 20 °C, benceno. | |
| **MODO DE ACCION** | |
| Cola con atrayente para la captura de insectos en forma mecánica que se unta sobre superficies plásticas (plásticos de colores) dependiendo de la plaga a capturar. Se utiliza puro o disuelto con varsol. | |
| **ESTABILIDAD** | |
| Puede ser almacenado bajo condiciones de temperatura normales fecha de vencimiento después de 5 años de su elaboración. | |

| | **FICHA TECNICA 04** |
|---|---|
| | **GEL MATA HORMIGAS** |

| DESCRIPCION |
|---|
| Blattanex® Gel Mata Hormigas es un Gel listo para usar, altamente atractivo y eficaz contra las principales especies de hormigas caseras: Tapinoma melanocephalum hormiga dulcera, Monomorium sp u hormiga faraón, Camponotus sp u hormiga carpintera, para ser utilizado en instalaciones tales como viviendas, industria, oficinas, restaurantes, clubes, hoteles, almacenes, entre otros. Blattanex® Gel Mata Hormigas, contiene en su formulación un amargante que previene la ingestión accidental del Gel. |

| ESPECIFICACIONES | |
|---|---|
| **Ingrediente activo** | Nombre IUPAC: N-ethylperfluoro-octane-1-sulfonamide |
| **Nombre común** | Sulfluramida al 0.2% |
| **Ingredientes inertes** | Benzoato de denantonium, inertes, atractivos y espesantes 99.8% 3. |

| MODO Y MECANISMO DE ACCION |
|---|
| Sulfluramida es un insecticida de acción lenta. Sulfluramida mata insectos por la ruptura del flujo normal de protones en sus células de almacenamiento energético (mitocondrias) para crear el ATP, una vez que las mitocondrias se rompen y la energía de Sulfluramida afecta el proceso de fosforilación oxidativa (respiración aeróbica), se interrumpe la producción de ATP. La pérdida temporal de producción de ATP es letal para los insectos. En el ser humano, los sistemas de detoxiticación y respuestas homeostáticas le protegen de los efectos de la Sulfluramida. El órgano que más trabaja en la defensa es el hígado, el cual los insectos no poseen. El hígado responde a este desafío aumentando de tamaño durante la detoxificación de la Sulfluramida |

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**SEDE EDUCATIVA:**

***MES:*** AÑO

| *DESCRIPCIÓN DEL ÁREA* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE COCINA Y ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas y Mesones | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos refrigeración | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lava platos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas, puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Traperos, limpiones y escobas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos de congelación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estufas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Licuadoras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estibas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **AREA DE SERVIDO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas, sillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenedores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **AREA DE BAÑO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inodoro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| lavamanos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenedor de basura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| *Producto Químico para la limpieza* | |
| *Producto Químico para la desinfección* | |

| | |
|---|---|
| DILIGENCIADO POR | |
| RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN | |
| OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN | |

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIRECCION BODEGA:

MES: AÑO

| DESCRIPCIÓN DEL ÁREA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas y Mesones | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos refrigeración | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lava platos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas, puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Equipos de congelación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estufas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Licuadoras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estibas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **AREA DE ASEO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Traperos, limpiones y escobas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenedores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **AREA DE BAÑO Y VESTIER** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| locker | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inodoro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| lavamanos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenedor de basura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Producto Quimico para la limpieza*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Producto Quimico para la desinfección*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| DILIGENCIADO POR | |
| RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN | |
| OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN | |

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| VEHICULO | | | | | | | | | | | | | PLACA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MES: | | | | | | | | | | | | | AÑO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESCRIPCIÓN DEL ÁREA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| AREAS DE ALMACENAMIENTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cortinas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estibas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cabina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Producto Quimico para la limpieza* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| *Producto Quimico para la desinfección* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DILIGENCIADO POR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar "X": Cumplimiento de la actividad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Acta N____**

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar**

**de la sede educativa _____ y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, _____, Identificado con C.C. N° _____ de la ciudad de _____, me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los _____ días del mes de_____ del 2026

_____

Firma

Nombre

C. C.

5197

| SEDE EDUCATIVA: | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| MES: | | | | AÑO: | | |
| FECHA | TIPO DE RESIDUO | | CANTIDAD | | RESPONSABLE | OBSERVACIONES |
| | ORGANICO | INORGANICO | GRAMOS | KILOS | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Marcar con una (x) en la Casilla de orgánico o inorgánico | | | | | | |
| VERIFICADO POR: | | | | | | |

| PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | | | |
| MES: | | AÑO: | |

DIRECCION: Cra 5 # 9-59

CONTACTO: 3209197608

CORREO: pae2026@gmail.com

| INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | | SAPOS | |
| MOSCAS | | RANAS | |
| CUCARACHAS | | TELARAÑAS | |
| ARAÑAS | | MANCHAS DE ORINA | |
| ZANCUDOS | | HUELLAS | |
| ROEDORES VIVOS | | MADRIGUERA | |
| ROEDORES MUERTOS | | INSECTO | |

| PLAN DE ACCION | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **AREA** | **METODO** | **PRODUCTO** | **DOSIS** | **RESULTADO** |
| | | | | |

| EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN (INTERIORES & EXTERIORES) | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | | TECHOS EN BUEN ESTADO | |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | |
| CANALETAS LIMPIAS | | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | | REJILLAS EN BUEN ESTADO | |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | | ORDEN Y LIMPIEZA | |

| OBSERVACIONES | |
|---|---|
| | |
| **DILIGENCIADO POR:** | |
| **VERIFICADO POR:** | |
| | |
| | |

| REGISTRO CONTROL SUMINISTRO AGUA POTABLE | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | | | | | | | | |
| MES | | | | AÑO | | | | |
| | | | | | | | | |
| FECHA | HORA | PUNTO - TOMA DE MUESTRA | ANALISIS FISICOQUIMICO | | GRADO DE CONFORMIDAD | | | OBSERVACIONES |
| | | | CI 0.3 a 2 ppm | PH 6.5 A 9 | BUENO | REGULAR | MALO | |
| 01 | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | |
| DILIGENCIADO POR: | | | | | | | | |
| VERIFICADO POR: | | | | | | | | |

# REGISTROS DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN

## 1. REGISTRO DE CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS

| Código del Termómetro | Ubicación | Rango de Medición (°C) | Método de Calibración | Temperatura Patrón (°C) | Lectura del Termómetro (°C) | Diferencia (± °C) | Tolerancia Permitida | Resultado | Acción Correctiva | Fecha Próxima Calibración | Firma Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

_____

## 2. REGISTRO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS / BALANZAS

| Código de la Gramera | Ubicación | Capacidad Máxima | Peso Patrón Utilizado (g) | Lectura de la Gramera (g) | Diferencia (± g) | Tolerancia Permitida | Resultado | Tolerancia Permitida | Acción Correctiva | Fecha Próxima Calibración | Firma Responsable |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

_____

| | | |
|---|---|---|
| | OPERADOR | CODIGO: RCA - 01 |
| | REGISTRO - CAPACITACIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE CAPACITACION EN PERSONAL MANIPULADOR | F. ELABORACION: 12-12-2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| LUGAR | | FECHA | |

**TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION**

**PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION**

**LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES**

| NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | SEDE EDUCATIVA | NUMERO TELEFONICO |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | OPERADOR | | | | |
| | PROGRAMA DE MANTENIMIENTO | | | | VERSION: 01 |
| | FORMATO SOPORTE DE MANTENIMIENTO | | | | FECHA: 12-12-2024 |
| FECHA | | | | | |

| D | M | A | EQUIPO/UTENSILIO | PREVENTIVO | CORRECTIVO | REALIZADA POR | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| DILIGENCIADO POR: | | | | | REVISADO POR: | | |

## HOJA DE VIDA DE PROVEEDORES

| | |
|---|---|
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: | |
| C.C/ NIT: | |
| MATRICULA MERCANTIL: | |
| REPRESENTANTE LEGAL: | |
| C.C O NIT DE REPRESENTANTE LEGAL: | |
| TELEFONO: | |
| DIRECCION: | |
| N° DE ACTA DE INSPECCION SANITARIA: | |
| PUNTAJE DE ACTA DE INSPECCION SANITARIA: | |
| FECHA DE INSPECCION: | |
| PRODUCTOS QUE SUMINISTRA: | |

| | MANUAL BPM - OPERADOR<br>**FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA**<br>PROGRAMA DE TRAZABILIDAD | **VERSION: 01** |
|---|---|---|

**SEDE:**

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| DILIGENCIADO POR: | | REVISADO POR: | |
|---|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO<br>PROGRAMA DE PROVEEDORES | VERSIÓN: 01 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | | | | | |
| Fecha de la visita: | | | | | |
| Operador: | | TIPO DE COMPLEMENTO | RACION PREPARADA EN SITIO | SEDE | |

| Producto | Verificación Res. 5109/2005 ,Res. 333/2011 | | | | | | | | | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Nombre del alimento | Lista ingredientes | Lote | Contenido neto | Nombre Fabricante | Instrus. de conserv. | Fecha Vencimient | Instrucción de uso | Registro Sanitario | Condiciones empaque primario | Declaración de tabla Nutricional | Cumple | No Cumple |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

Observaciones:

| | FIRMA | FIRMA |
|---|---|---|
| | | |
| | Nombre: | Nombre: |
| | Documento: | Documento: |
| | Cargo: | Cargo: |

## FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – CONGELADORES

SEDE:

CONGELADOR #:

CONGELACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: AÑO:

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | 12 | | | | 23 | | | |
| 2 | | | | 13 | | | | 24 | | | |
| 3 | | | | 14 | | | | 25 | | | |
| 4 | | | | 15 | | | | 26 | | | |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | | | |
| 6 | | | | 17 | | | | 28 | | | |
| 7 | | | | 18 | | | | 29 | | | |
| 8 | | | | 19 | | | | 30 | | | |
| 9 | | | | 20 | | | | 31 | | | |
| 10 | | | | 21 | | | | | | | |
| 11 | | | | 22 | | | | | | | |

OBSERVACIONES: _____

REVISADO POR: _____

## FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – REFRIGERACIÓN

SEDE:

REFRIGERADOR #:

| REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas de 1°C a 4°C | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MES: | | | | | | AÑO: | | | | | |
| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
| 1 | | | | 12 | | | | 23 | | | |
| 2 | | | | 13 | | | | 24 | | | |
| 3 | | | | 14 | | | | 25 | | | |
| 4 | | | | 15 | | | | 26 | | | |
| 5 | | | | 16 | | | | 27 | | | |
| 6 | | | | 17 | | | | 28 | | | |
| 7 | | | | 18 | | | | 29 | | | |
| 8 | | | | 19 | | | | 30 | | | |
| 9 | | | | 20 | | | | 31 | | | |
| 10 | | | | 21 | | | | | | | |
| 11 | | | | 22 | | | | | | | |

OBSERVACIONES: _____

_____

_____

_____

REVISADO POR: _____

DIRECCION: Cra 5 # 9-59

CONTACTO: 3209197608

CORREO: pae2026@gmail.com

## 17. GLOSARIO

| | | |
|---|---|---|
| | OPERADOR | CODIGO: PME - 01 |
| | HOJA DE VIDA (EQUIPOS) | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | F. ELABORACION: 12-2025 |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS | | PRESENTACION DEL EQUIPO |
|---|---|---|
| NOMBRE DEL EQUIPO | | |
| DESCRIPCION DE SU UTILIDAD | | |
| MARCA | | |
| MODELO | | |
| POTENCIA DEL MOTOR | | |
| CAPACIDAD | | |
| FECHA DE COMPRA | | |

| PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION | | | |
|---|---|---|---|
| PROCESO | FRECUENCIA | PRODUCTO COMERCIAL PARA DESINFECCION | CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN SOLUCION DESINFECTANTE |
| | | | |

| MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | RESPONSABLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO | OBSERVACIONES |
| | | | | |

**Agua cruda:** es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.

DIRECCION: Cra 5 # 9-59

CONTACTO: 3209197608

CORREO: pae2026@gmail.com

**Agua Potable:** Es aquella que debe ser limpida, incolora e inodora y que, por cumplir las caracteristicas fisicas, quimicas y microbiológicas, es apta para consumo humano, sin causar efectos nocivos para la salud. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

**Aguas Residuales:** También denominadas aguas grises o residuos líquidos, son el resultado de los procesos de lavado y desechos mezclados en liquido, que se caracterizan por cambiar el color al agua, como también en ocasiones es agua.

**Agitación mecánica**: movimiento obtenido mediante dispositivos mecánicos (paletas, aspas, etc.) Para producir turbulencia.

**Aireador:** dispositivo o equipo que permite transferir aire al agua.

**Agua para consumo humano**: es aquella que se utiliza en bebida directa y preparación de alimentos para consumo.

**Agua segura**: es aquella que sin cumplir algunas de las normas de potabilidad definidas en el presente decreto, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

**Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada fisicamente, que forma parte del establecimiento, destinada a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, al almacenamiento y expendio de alimentos.

**Análisis microbiológico del agua**: son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

**Análisis básicos:** es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad, color aparente, pH, cloro residual libre o residual de desinfectante usado, Coliformes totales y *Escherichia coli*.

**Análisis físico y químico del agua:** son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus caracteristicas fisicas, químicas o ambas.

**Análisis organoléptico:** para los fines del presente decreto se refiere a olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.

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

**Biodegradable:** producto capaz de ser asimilado (descompuesto y metabolizado) por el ambiente gracias a su naturaleza química, estos no generan contaminación.

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

**Buenas prácticas de manipulación:** Conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante toda cadena alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos.

**Calidad del Agua:** Es el conjunto de las caracteristicas organolépticas, fisicas, químicas y microbiológicas, propias del agua.

**Caracterización:** Proceso de definir la composición y porcentaje de residuos generados en un establecimiento.

DIRECCION: Cra 5 # 9-59

CONTACTO: 3209197608

CORREO: pas2026@gmail.com

**Característica**: Término usado para identificar elementos, compuestos, sustancias y microorganismos presentes en el agua para consumo humano.

**Concentración:** la concentración de una solución es la proporción o relación que hay entre la cantidad de soluto y la cantidad de disolución o de disolvente, donde el soluto es la sustancia que se disuelve, el disolvente es la sustancia que disuelve al soluto, y la disolución es el resultado de la mezcla homogénea de las dos anteriores

**Compostaje**: proceso biológico controlado que permite la degradación y estabilización de la materia orgánica por la acción de microorganismos

**Contaminación:** Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

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

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

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

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

**Contaminación Cruzada:** Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.
**Contaminación del Agua:** Se entiende por contaminación del medio hídrico la acción y el efecto de introducir materias o formas de energía, o inducir condiciones en el agua que, de modo directo o indirecto, impliquen una alteración perjudicial de su calidad en relación con los usos posteriores o con su función ecológica.

**Control Integral de Plagas:** Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado, focalizando las acciones de saneamiento ambiental para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por una actividad.

**Control Físico:** Acciones de tipo mecánico, manual o físico encaminadas al control de plagas tales como:trampas.

**Control Químico**: Es la utilización de diferentes sustancias como cebos, para erradicar algún tipo de plaga. Los cebos son muy útiles debido a que están diseñados para atraer y eliminar a las plagas; pueden usarse en Bodegas de Almacenamiento donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos. **Control de la calidad del**

**Agua Potable:** Son los valores de referencia admisibles para el agua potable que proporcionan la base para estimar su calidad.

**Cloro libre residual:** Es aquella porción que queda en el agua después de un periodo de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ion hipoclorito.

**Cloro:** es un elemento químico de número atómico 17 situado en el grupo de los halógenos de la tabla periódica de los elementos. Su símbolo es **Cl**. En condiciones normales y en estado puro forma dicloro: un gas tóxico amarillo-verdoso formado por moléculas diatómicas ($Cl_2$) unas 2,5 veces más pesado que el aire, de olor desagradable y tóxico. Es un elemento abundante en la naturaleza y se trata de un elemento químico esencial para muchas formas de vida.

**Desratización:** Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

**Desinfectante:** agente, usualmente química, que es capaz de liberar de contaminación microbiológica una superficie, destruyendo (no solo inhibiendo) los microorganismos en estado vegetativo presentes en la superficie o ambiente, es importante tener en cuenta que no necesariamente elimina esporas **Disposición final adecuada:** es la última alternativa (y la menos deseada) dentro del manejo integral de los residuos, destinada a aquellos residuos que no pueden aprovecharse. Se realiza mediante obras de ingeniería controlada que garanticen la eliminación de riesgos para la salud pública y el medio ambiente

**Dosis de choque:** Procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfectante o elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección

**Detergente:** son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad e impurezas de un objeto tales como equipos y utensilios, pisos, techos y paredes sin corroerlo; los detergentes actúan en la limpieza aumentando o la penetración del agua (disminuyendo su tensión superficial) y permitiendo emulsionar grasas y aceites liberados

**Drenaje:** Estructura destinada a la evacuación de aguas subterráneas o superficiales para evitar daños a las estructuras, los terrenos o las excavaciones, y permiten la evacuación de aguas negras o residuales. **Desinfestación:** Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

**Diagnostico o Chequeo:** Es la medición de los índices de infestación para justificar la campaña y planificar los recursos constituyéndose en el punto de partida o de referencia para la evaluación final.

**Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, transporte

**ETA:** Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

**Ficha Técnica:** Identifica las características químicas y físicas de cualquier producto, que a su vez contempla las especificaciones de uso, precaución y antídoto en casos de intoxicación.

**Focos de Plagas:** Lugares donde habitan y se concentran poblaciones de animales plaga: roedores, artrópodos, rastreros e insectos voladores que se encuentran en densidad o constituyen una amenaza para la salud humana.

**Fumigación:** Método de control químico de plagas.

**Higiene:** Todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción o manufactura, hasta su consumo final.

**Higienización:** Técnica que reduce el número de patógenos en el agua hasta niveles aceptables para la salud pública. El proceso puede realizarse mediante distintos procedimientos (agentes químicos, tratamientos térmicos, etc.)

**Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

**Inocuidad de los Alimentos**: Esla garantia de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

**Jabón / Detergente:** Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

**Manejo de desechos sólidos:** es la gestión de los residuos, la recogida, el transporte, tratamiento, reciclado y eliminación de los materiales de desecho

**Manipulador de Alimentos:** Es toda persona que interviene directamente (Asi sea, en forma ocasional), en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**Medidas preventivas:** Limpieza, higiene y saneamiento. La primera medida y más eficaz es la de eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas.

**Microorganismo:** organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de contacto o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en el alimento.

**Lavar:** limpiar con agua u otro líquido, purificar o quitar un defecto o mancha.

**Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas visibles indeseables.

**Uso Racional del Agua:** Se puede definir como el uso estrictamente necesario del recurso hídrico en las diferentes actividades.

**PH**: Medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El pH indica la concentración de iones de hidronio($H_3O+$).

**Ppm**: (partes por millón) es una unidad de medida con la que se mide la concentración. Determina un rango de tolerancia. Se refiere a la cantidad de unidades de una determinada sustancia (agente, etc.) que hay por cada millón de unidades del conjunto, de otra forma se refiere a mg de analito por litro de agua; mg/L (equivalente a

ug/mL). Por ejemplo: Cloruros = 2 ppm equivale a 2 mg/L como Cl- que quiere decir, dos miligramos de ion cloruro por litro de agua.

**Plaga:** Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

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

**Punto Crítico:** Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

**Procedimiento:** una manera especificada de efectuar una actividad

**Proceso:** Un conjunto de recursos y actividades interrelacionadas que transforma entradas en salidas. Los recursos pueden incluir personal, finanzas, instalaciones, equipos, técnicas y métodos.

**Producto:** tipo de insumo utilizado bien sea para la acción de limpieza y desinfección o para la erradicación de las pagas.

**Recipientes:** contenedores donde se realiza almacenamiento.

**Recolección:** se deben juntar cantidades considerables de materiales reciclables, separar elementos contaminantes o no reciclables y clasificar los materiales de acuerdo a su tipo especifico.

**Red Hidráulica:** Es un sistema de elementos (tuberías, bombas, válvulas, tanques, etc.) que se conectan entre sí para transportar determinadas cantidades de fluido y donde las presiones nodales deben, en general, cumplir con un valor mínimo establecido.

**Reducir:** Evitar o minimizar la producción de residuos, usando racional y eficientemente los recursos e insumos en nuestras actividades.

**Refregar:** Frotar con fuerza una cosa sobre otra para limpiarla.

**Reutilizar:** Es devolver a los residuos su potencial de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin requerir procesos adicionales de trasformación.

**Separación en la fuente:** es la clasificación de los residuos en el sitio donde se generan para su posterior eliminación y/o aprovechamiento

**Solución:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes

**Tiempo de Contacto:** Tiempo transcurrido entre la aplicación del desinfectante sobre la superficie de algún elemento, mueble o similar hasta su enjuague o limpieza.

**Tratamiento y disposición:** el tratamiento incluye la selección y aplicación de tecnologías apropiadas para el control y tratamiento de los residuos peligrosos o de sus constituyentes. Respecto a la disposición la alternativa comúnmente más utilizada es el relleno sanitario.

**Utensilio:** instrumento indispensable en las labores de manipulación (cuchillo, cucharas, tasas,

**Valor aceptable:** es el establecido para la concentración de un componente o sustancia, que garantiza que el agua para consumo humano no representa riesgos conocidos a la salud.

**Vector:** Los vectores son organismos vivos que pueden transmitir enfermedades infecciosas entre personas, o de animales a personas. Muchos de esos vectores son insectos hematófagos que ingieren los microorganismos patógenos junto con la sangre de un portador infectado (persona o animal), y posteriormente los inoculan a un nuevo portador al ingerir su sangre.

**Verificación:** Confirmación mediante la aportación de evidencian objetiva, y análisis de que se han cumplido los requisitos especificados.

# 17. CONTROL DOCUMENTAL

| DATOS | ELABORO | APROBÓ | ADAPTO |
|---|---|---|---|
| NOMBRES | JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO | STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR | |
| CARGOS | MICROBIOLOGA INDUSTRIAL ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA | REPRESENTANTE LEGAL CONSROCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | OPERADOR |
| FIRMAS |  | STEFFANY PATIÑO | |

OBSERVACIONES:

SUGERENCIAS

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

25

# CONSTANCIA DE APROBACION DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO,

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

# REPÚBLICA DE COLOMBIA
# DEPARTAMENTO DE ARAUCA
# ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

## SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

**TRD-600**

Tame-Arauca, 04 de Mayo de 2026.

Recibido:
STEFFANY PATIÑO
04/06/2026.

Señora
**STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR**
**R/L CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME**

**REFERENCIA:** Contrato de suministro N° 081-2026 cuyo objeto corresponde a: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME.

**ASUNTO:** CONSTANCIA DE APROBACION DE DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.

Cordial saludo:

Por medio de la presente me dirijo a usted con el fin de informar Una vez revisado en su totalidad el contenido de registros establecidos en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico del **INFORME DE ACTA PARCIAL No. 1 DEL CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME,** para el periodo comprendido entre el **22 DE ENERO DE 2026 Y EL 30 DE ABRIL DE 2026**, se evidencia que cumple con el adecuado diligenciamiento.

Sin otro particular,

**WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN**
Secretario de Educación y Tecnología
Supervisor del Contrato de Suministro No. 081 de 2026

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

# REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO
# MES DE ENERO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

# BODEGA
# ENERO

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

# ENERO

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RLDB-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION BODEGA | VERSION 01 |
| | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | F. ELABORACION: 01-2026 |

**DIRECCION BODEGA:** Cra 5#9-59

**MES:** Enero **AÑO** 2026

| DESCRIPCIÓN DEL ÁREA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas y Mesones | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Equipos refrigeración | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Lava platos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Ventanas, puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Equipos de congelación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Estufas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | | | - | | - | | - | |
| Licuadoras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | | | - | | - | | - | |
| Estibas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| **AREA DE ASEO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Traperos, limpiones y escobas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Contenedores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| **AREA DE BAÑO Y VESTIER** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| locker | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Inodoro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| lavamanos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |
| Contenedor de basura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | X | | X | | X | |

| | |
|---|---|
| ***Producto Químico para la limpieza*** | |
| ***Producto Químico para la desinfección*** | |
| **DILIGENCIADO POR** | Leidy Monroy |
| **RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN** | |
| **OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN** | |

**Marcar "X": Cumplimiento de la actividad**

**Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio**

# PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA

# ENERO

5204/4

| | MANUAL BPM-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCA-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA ABASTECIMEINTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE | F.ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE EDUCATIVA:** Bodega

**MES** Enero **AÑO** 2026

| FECHA | HORA | PUNTO - TOMA DE MUESTRA | ANALISIS FISICOQUIMICO | | GRADO DE CONFORMIDAD | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | CI 0.3 a 2 ppm | PH 6.5 A 9 | BUENO | REGULAR | MALO | |
| 01 | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | |
| 23 | 09 AM | lavamanos | 1.2 | 7.3 | ✓ | | | — |
| 24 | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | |
| 26 | 03 PM | lavaplato | 1.2 | 7.3 | ✓ | | | — |
| 27 | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | |
| 30 | 07 AM | lavadero | 1.1 | 7.2 | ✓ | | | — |

**DILIGENCIADO POR:** Leidy Moniny

**VERIFICADO POR:**

# PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

# ENERO

5206

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RMR-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS | VERSION 1 |
| | PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS | F. ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE** Bodega

**MES:** Enero **AÑO:** 2026

| FECHA DD/MM/AAA | ESTADO FÍSICO DEL RESIDUO | | | RESIDUOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS NO APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SOLIDO | LIQUIDO | GASEOSO | | | | | | | | | |
| 23/01 | X | | | Carton | 7 kg | Caribabare | | | | | | |
| 26/01 | X | | | | | | | | | Empaques Contaminado | 1.5 kg | Caribabare |
| 28/01 | X | | | | | | restos Frutas | 3 kg | Caribabare | | | |
| 30/01 | X | | | Carton, Plastic | 7.5 kg | Caribabare | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS* | *Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.* | *restos de alimentos desechos agrícolas, poda de césped, etc.* | *Papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos; papeles metalizados, entre otros.* |
| **FIRMA DEL RESPONSABLE** | Leidy Monroy | | |
| **FIRMA DE VERIFICACIÓN** | | | |

5207

# PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

# ENERO

5208

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | Bodega | | |
| MES: | Enero 22 | AÑO: | 2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | No | SAPOS | No |
| MOSCAS | No | RANAS | No |
| CUCARACHAS | No | TELARAÑAS | No |
| ARAÑAS | No | MANCHAS DE ORINA | No |
| ZANCUDOS | No | HUELLAS | No |
| ROEDORES VIVOS | No | MADRIGUERA | No |
| ROEDORES MUERTOS | No | INSECTO | No |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | Si | TECHOS EN BUEN ESTADO | Si |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | Si | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | Si |
| CANALETAS LIMPIAS | Si | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | Si | REJILLAS EN BUEN ESTADO | Si |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | Si | ORDEN Y LIMPIEZA | Si |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Leidy Monroy |
| **VERIFICADO POR:** | |

# VEHICULO
# ENERO

# CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
## NIT: 902.025.909-1

## FORMATO VERIFICACION DE VEHICULO

**NUMERO DE FORMATO** 1

| | | | |
|---|---|---|---|
| **FECHA DE VERIFICACION:** | 26-enero-2026 | **MUNICIPIO:** | Tame. |
| **DATOS DEL PROPIETARIO:** | Distribuidora Luchin Sas Zona C. Alt. Luis Bandillo Angarita | | |
| **PLACA:** | JOL740 | | |
| **EMPRESA PARA LA CUAL TRANSPORTA:** | Consorcio PAE Haciendo Equipo por Tame. | | |

**ASPECTOS A VERIFICAR**

| | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACION |
|---|---|---|---|
| **1.** Los equipos y utensilios se observan en buen estado. | ✓ | | |
| **2.** El transportador porta los documentos de norma: (reconocimiento médico, certificado de capacitación). | | ✓ | • Cumple con Certificado médico<br>• NO cumple con Certificado Capacitación |
| **3.** el vehículo se observa limpio, | ✓ | | |
| **4.** Cuenta con soportes documentales de limpieza y desinfección. | ✓ | | |
| **5.** se mantiene la temperatura adecuada para los productos que transporta, temperatura (refrigeración – 0 = a - 4°C) (congelación -18°C), si lo requiere. | ✓ | | |

QUIEN REALIZA LA VERIFICACION: _____

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

# PROTECCION INTEGRAL IPS SAS

Nit: 900668559

## LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión 14/08/2025 10:32:15
Fecha 12/08/2025 07:22:00

Dir: CALLE 15 # 22 - 34 BARRIO EL CELLO Tel: 311 610 3229 - 321 610 3230

Doc 17287835 Nombre ANCIZAR TORO CRUZ Edad 48 Años Sexo M

Entidad DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S ZOMAC

| Parametro | Resultado | Rango referencia |
|---|---|---|
| **EXAMEN DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (KOH, COPROLOGICO, SEROLOGIA, FROTIS GARGANT** | | |
| KOH | NEGATIVO | |
| SEROLOGIA (SIFILIS) RPR | NO REACTIVO | |
| COPROANALISIS | | |
| ASPECTO | BLANDO | |
| COLOR | CAFE | |
| Endolimax nana | + | |
| Blastocystis hominis | + | |
| Microbiota | AUMENTADA | |
| Levaduras | + | |
| Almidon | + | |
| GRAM (FROTIS FARINGEO) | | |
| REACCIÓN LEUCOCITARIA TIPO PMN | >10XC | |
| COCOS GRAM NEGATIVO C.G.N | ++ | |

DR JASBLENDY E ROJAS ARENAS
TP. 81053

LABORATORIO
Especialidad:
AS: 900 RM:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **GLUCOSA EN SUERO** | | | | |
| GLUCOSA EN SUERO | 71 | 60 a 110 | mg/dL | |

DR JASBLENDY E ROJAS ARENAS
TP. 81053

LABORATORIO
Especialidad:
AS: 900 RM:

Powered by CamScanner

5212

# ORDEN MÉDICA

PROTECCION INTEGRAL IPS SAS
Nit 900868559
Direcc CALLE 15 N 22-34
Tel 097 888 6565

Fecha 14/08/2025

N° Doc CC 17267835 Nombre ANCIZAR TORO CRUZ Entidad : DISTRIBUIDORA LUCHIN S A S ZOMAC - REAL

Edad 48 Años

| Código | Procedimiento | Nivel | Detalle | Diag. CIE-10 | Cant |
|---|---|---|---|---|---|

Nota :

********** CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS **********

La persona en mencion se encuentra en buenas condiciones generales de salud. No presenta riesgo de transmitir enfermedades con el oficio de manipulacion, preparacion o servido de alimentos.

SE VERIFICAN RESULTADOS DE EXAMENES DE LABORATORIO 1) corpologico, 2) Koh de uñas. 3) serologia, 4) Frotis de garganta, DENTRO DE LIMITES DE NORMALIDAD. SE CONSIDERA TRABAJADOR(A) SIN RIESGO DE TRANSMITIR ENFERMEDADES CON EL OFICIO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 0005 | MEDICINA GENERAL | | Z718 | 1 |

OSCAR HUMBERTO RANGEL RINCON
Especialidad ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL
CC 9738293 RM 811008/2022



Powered by CamScanner

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

# ENERO

vehículo

5214

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RLDV-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION VEHICULO | VERSION:01 |
| | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION | F. ELaboracion:01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **VEHICULO** | CHEVROLET | **PLACA** | JOL 740 |
| ***MES:*** | ENERO | **AÑO** | 2026 |

| ***DESCRIPCIÓN DEL ÁREA*** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Techo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Cortinas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estibas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Cabina | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |

| | |
|---|---|
| ***Producto Químico para la limpieza*** | Detergente en Polvo |
| ***Producto Químico para la desinfección*** | Clorox 5.25% |
| **DILIGENCIADO POR** | Luz Marina TC |
| **RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN** | |
| **OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN** | |

**Marcar "X": Cumplimiento de la actividad**

**Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio**

5215

# FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE VEHICULO

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | instituto oriental femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | froilan farias - instituto oriental femenino |
| **Placa** | sol 740 |
| **Año** | 2026 |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| 22-1-26 | 737 | yogurt | 8 am | 8 °C | 8 45 a | 8 °C |
| 22-1-26 | 737 | Torrejas | 8 am | 40 °C | 8 45 a | 40 °C |
| 23-1-26 | 737 | sanwi de pollo | 8 am | 50 °C | 8 45 a | 50 °C |
| 23-1-26 | 737 | Avena | 8 am | 8 °C | 8 45 a | 8 °C |
| 26-1-26 | 737 | chocolate | 8 am | 50 °C | 8 45 a | 50 °C |
| 26-1-26 | 737 | Arepa asada | 8 am | 60 °C | 8 45 a | 60 °C |
| 27-1-26 | 737 | carne guisada | 8 am | 50 °C | 8 45 a | 50 °C |
| 27-1-26 | 737 | colada de arroz | 8 am | 60 °C | 8 45 a | 60 °C |
| 27.1-26 | 737 | sorvete de fresa | 8 am | 12 °C | 8 45 a | 12 °C |
| 28-1-26 | 737 | cachapa | 8 am | 65 °C | 8 45 a | 65 °C |
| 28-1-26 | 737 | pastilla | 8 am | 4 °C | 8 45 a | 4 °C |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: Luz Marina Tocana

Verificado por:

5217

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | Instituto Oriental femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | Froilan Farias - instituto oriental femenino |
| **Placa** | JOL 740 |
| **Año** | 2026 |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29-01-26 | 737 | Pastel de pollo | 8:am | 60 °C | 8:45 am | 58 °C |
| 29-01-26 | 737 | Sorbete de avena | 8:am | 7 °C | 8:45 am | 7 °C |
| 30-01-26 | 737 | Yogurt | 8:am | 8 °C | 8:45 am | 8 °C |
| 30-01-26 | 737 | Pan de leche | 8:am | 2 °C | 8:45 am | 2 °C |
| 30-01-26 | 737 | Manzana | 8:am | 2 °C | 8:45 am | 2 °C |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: Luz Marina Tocaria

Verificado por:

5218

# SEDE ORIENTAL FEMENINO

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

# ENERO

5220

| | MANUAL [illegible]M-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RLD-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION SEDES EDUCATIVAS | VERSION-01 |
| | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | F.ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE EDUCATIVA:** Oriental femenino

**MES:** enero **AÑO** 2026

| DESCRIPCIÓN DEL ÁREA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE COCINA Y ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas y Mesones | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Equipos refrigeración | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Lava platos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Ventanas, puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Traperos, limpiones y escobas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Equipos de congelación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Estufas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Licuadoras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Estibas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| **AREA DE SERVIDO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas, sillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Contenedores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| **AREA DE BAÑO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Inodoro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| lavamanos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |
| Contenedor de basura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | – | – | | | – | – | – | – | – | |

| | |
|---|---|
| ***Producto Químico para la limpieza*** | |
| ***Producto Químico para la desinfección*** | |
| DILIGENCIADO POR | Luz Dery M. |
| RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN | |
| OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN | |

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio

5221

# PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA

# ENERO

| | MANUAL BPM-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCA-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA ABASTECIMEINTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE | F.ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE EDUCATIVA:** Oriental femenino

**MES** enero. **AÑO** 2026

| FECHA | HORA | PUNTO - TOMA DE MUESTRA | ANALISIS FISICOQUIMICO | | GRADO DE CONFORMIDAD | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | CI 0.3 a 2 ppm | PH 6.5 A 9 | BUENO | REGULAR | MALO | |
| 01 | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | 8:10 am | lavadero | 1.5 | 7.2 | ✓ | | | — |
| 23 | 8:00 am | lavadero | 1.5 | 7.2 | ✓ | | | — |
| 24 | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | |
| 26 | 8:05 am | lavadero | 1.5 | 7.0 | ✓ | | | — |
| 27 | 8:06 am | lavadero | 1.5 | 7.2 | ✓ | | | — |
| 28 | 8:10 am | lavadero | 1.5 | 6.8 | ✓ | | | — |
| 29 | 8:05 am | lavadero | 1.5 | 6.9 | ✓ | | | — |
| 30 | 8:06 am | lavadero | 1.5 | 6.8 | ✓ | | | — |

**DILIGENCIADO POR:** Luz Denny M.

**VERIFICADO POR:**

# PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

# ENERO

5224

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RMR-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS | VERSION 1 |
| | PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS | F. ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE** Oriental femenino

**MES:** enero **AÑO:** 2026

| FECHA DD/MM/AAA | ESTADO FÍSICO DEL RESIDUO | | | RESIDUOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS NO APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SOLIDO | LIQUIDO | GASEOSO | | | | | | | | | |
| 22-01-26 | X | | | plasticos | 3Kilos | Caribabare | Organico | 1K. | Caribabare | | | |
| 23-01-26 | X | | | | | | Organico | 400gr | Caribabare | | | |
| 26-01-26 | X | | | | | | Organico | 300gr | Caribabare | | | |
| 27-01-26 | X | | | | | | Organico | 500gr | Caribabare | | | |
| 28-01-26 | X | | | | | | Organico | 300gr | Caribabare | | | |
| 29-01-26 | X | | | | | | Organico | 400gr | Caribabare. | | | |
| 30-01-26 | X | | | Plasticos | 3Kilos | Caribabare | Organico | 4Kilos | Caribabare. | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS* | *Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.* | *restos de alimentos desechos agrícolas, poda de césped, etc.* | *Papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos; papeles metalizados, entre otros.* |

**FIRMA DEL RESPONSABLE** Luz Deny M.

**FIRMA DE VERIFICACIÓN**

001

# PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

# ENERO

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | | F. ELABORACION: 01-2026 |
| SEDE EDUCATIVA: | Instituto Oriental Femenino | | |
| MES: | Enero | AÑO: | 22-01-2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | no | SAPOS | no |
| MOSCAS | no | RANAS | no |
| CUCARACHAS | no | TELARAÑAS | no |
| ARAÑAS | no | MANCHAS DE ORINA | no |
| ZANCUDOS | no | HUELLAS | no |
| ROEDORES VIVOS | no | MADRIGUERA | no |
| ROEDORES MUERTOS | no | INSECTO | no |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | NA | TECHOS EN BUEN ESTADO | SI |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | SI | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | SI |
| CANALETAS LIMPIAS | NA | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | SI | REJILLAS EN BUEN ESTADO | SI |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | NA | ORDEN Y LIMPIEZA | SI |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Luz. Deny M. |
| **VERIFICADO POR:** | |

5227

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | Instituto Oriental Femenino | | |
| MES: | Enero | AÑO: | 26-01-2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | no | SAPOS | no |
| MOSCAS | no | RANAS | no |
| CUCARACHAS | no | TELARAÑAS | no |
| ARAÑAS | no | MANCHAS DE ORINA | no |
| ZANCUDOS | no | HUELLAS | no |
| ROEDORES VIVOS | no | MADRIGUERA | no |
| ROEDORES MUERTOS | no | INSECTO | no |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | NA | TECHOS EN BUEN ESTADO | SI |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | SI | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | SI |
| CANALETAS LIMPIAS | NA | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | SI | REJILLAS EN BUEN ESTADO | SI |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | NA | ORDEN Y LIMPIEZA | SI |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Luz Perdomo |
| **VERIFICADO POR:** | |

# FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA
# PUNTO DE ENTREGA

5229

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Versión: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA PUNTO DE ENTREGA | Fecha Elab: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SEDE** | Oriental femenino | | |
| **MES** | enero | **AÑO** | 2026 |

| FECHA | CANTIDAD | PRODUCTO TRANSPORTADO | HORA RECEPCION | TEMPERATURA RECEPCION C° | HORA DISTRIBUCION | TEMPERATURA DISTRIBUCION C° |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22-01-26 | 737. | yogurt. | 8 am. | 8. 6 | 8.45 am | 8 6. |
| 22-01-26 | 737 | Torrejas. | 8. am. | 40°C | 8.45 am | 40°C |
| 23-01-26 | 737 | Sandwiche de Pollo | 8: am | 50°C | 8:45 am | 49°C |
| 23-01-26 | 737 | avena | 8: am | 8°C | 8.45 am | 8°C |
| 26-01-26 | 737 | chocolate | 8: am | 55°C | 8: 45 am | 53°C |
| 26-01-26 | 737 | arepa asada | 8: am | 50°C | 8: 45 am | 50°C |
| 26-01-26 | 737 | queso | 8: am | 40°C | 8: 45 am | 40°C |
| 27-01-26 | 737 | arepa de maduro | 8: am | 60°C | 8: 45 am | 58°C |
| 27-01-26 | 737 | Carne guisada | 8: am | 65°C | 8: 45 am | 62°C |
| 27-01-26 | 737 | colada de arroz | 8: am | 8°C | 8: 45 am | 8°C |
| 28-01-26 | 737 | Sorbete de fresa | 8: am | 9°C | 8: 45 am | 8°C |
| 29-01-26 | 737 | cachapa | 8: am | 40°C | 8: 45 am | 39°C |
| 28-01-26 | 737 | Patilla | 8: am | 25°C | 8: 45 am | 25°C |
| 29-01-26 | 737 | Sorbete de avena | 8: am | 7°C | 8: 45 am | 7°C |
| 29-01-26 | 737 | Pastel de pollo | 8: am | 60°C | 8: 45 am | 58°C |
| 30-01-26 | 737 | Yogurt | 8: am | 7°C | 8: 45 am | 7°C |
| 30-01-26 | 737 | Pon de leche | 8: am | 23°C | 8: 45 am | 23°C |
| 30-01-26 | 737 | manzana | 8: am | 23°C | 8: 45 am | 23°C |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Diligenciado Por:** | Luz Denny. | **Aprobado por:** | |

# SEDE PRINCIPAL FROILAN FARIAS

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

# ENERO

5232

| | MANUAL [illegible]M-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR [illegible]AME | CODIGO: RLD-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION SEDES EDUCATIVAS | VERSION-01 |
| | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | F.ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE EDUCATIVA:** Froilan

**MES:** Enero **AÑO** 2026

| *DESCRIPCIÓN DEL ÁREA* | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE COCINA Y ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas y Mesones | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Equipos refrigeración | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Lava platos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Ventanas, puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Traperos, limpiones y escobas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Canastillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Equipos de congelación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Estufas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Licuadoras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Estibas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| **AREA DE SERVIDO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas, sillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Contenedores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| **AREA DE BAÑO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Ventanas y puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Inodoro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| lavamanos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |
| Contenedor de basura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | X | | | X | X | X | X | X | |

| | |
|---|---|
| ***Producto Químico para la limpieza*** | Detergente en polvo |
| ***Producto Químico para la desinfección*** | cloro concentracion 5.25 % |
| **DILIGENCIADO POR** | Tutor |
| **RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN** | |
| **OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN** | |

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio

# PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

# ENERO

5234

| | PLAN DE SANEAMIENTO BASICO<br>PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR<br>MUNICIPIO DE TAME<br>CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Versión 1<br>Fecha elaboración:<br>12/2025 |
|---|---|---|

**Acta N** 1

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa** Fiollan Farias **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, Sandra Hireya Montaña Cordia, Identificado con C.C. N° 1118542266 de la ciudad de Yopal, me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 22 días del mes de Enero del 2026

Sandra Montaña

Firma

Nombre Sandra Montaña

C. C. 1118542266

| | PLAN DE SANEAMIENTO BASICO<br>PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR<br>MUNICIPIO DE TAME<br>CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Versión 1<br>Fecha elaboración: 12/2025 |
|---|---|---|

**Acta N 1**

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa** Fidlan Fajas **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, Luz Marina Tocaria Camuan, Identificado con C.C. N° 1116854618 de la ciudad de Tame, me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 22 días del mes de Enero del 2026

Luz Marina

Firma

Nombre Luz Marina Tocaria

C. C.
1116854618

**Acta N 3**

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa** Carlos Fajardo **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, Luz Denny Mendoza., Identificado con C.C. N° 68305409 de la ciudad de Tame., me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 22 días del mes de Enero del 2026

Luz Denny M.

Firma

Luz Denny.

Nombre

c.c. 68305409.

| | | |
|---|---|---|
| | **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR MUNICIPIO DE TAME** | Versión 1 Fecha elaboración: 12/2025 |
| | **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** | |

**Acta N** 4

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa** Fiallan Fallas **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, MARUCHA TC, Identificado con C.C. N° 1148686543 de la ciudad de Tame me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 22 días del mes de Enero del 2026

Firma

Nombre MARUCHA TC

C. C. 1148686543

| | PLAN DE SANEAMIENTO BASICO<br>PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR<br>MUNICIPIO DE TAME<br>CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Versión 1<br>Fecha elaboración: 12/2025 |
|---|---|---|

**Acta N** 5

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar**

**de la sede educativa** Fiscal Tame **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, Yerly Magyelin Muoje Correa, Identificado con C.C. N° 1116864132 de la ciudad de Tame Arauca me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 12 días del mes de Enero del 2026

Yerly Muoje Correa

Firma

Nombre Yerly Magyelin Muoje Correa

C. C. 1116.864.132

**Acta N** 6

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa** Fiallan Fadul **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, Leydy Johana Monroy, Identificado con C.C. N°1116862681 de la ciudad de Tame., me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 22 días del mes de Enero del 2026

Leydy Monroy

Firma

Nombre Leydy Monroy S.

C. C. 1116862681 Tame.

**Acta N 7**

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa** FRAILAN FARIAS **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, Yulin Marcela Torres C., Identificado con C.C. N° 37627387 de la ciudad de Puerto Rondon me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 27 días del mes de Enero del 2026

Firma

Nombre Yulin Marcela Torres C.

c.c. 37.627.387 Pto Ral.

Acta N 8

**Compromiso de recolección y manejo de los Residuo líquidos y sólidos dentro del comedor escolar de la sede educativa** Fidel Tavi95 **y sus alrededores**

En calidad de manipulador de alimentos, Yo, Sandra Milena Ormaza, Identificado con C.C. N° 68305105 de la ciudad de Tame, me comprometo a realizar una recolección interna diaria y de forma adecuada de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos y de los líquidos cuando se generen (residuos de aceites de fritura) o cuando se obtengan aguas residuales generadas de las actividades diarias de limpieza y desinfección u otras actividades como las climáticas (lluvias) con una constante revisión de las tuberías de desagüe. Además de gestionar las adecuaciones que eviten estancamientos o posibles focos de contaminación del comedor escolar mediante los actores, ya sea por medio de la comunidad o por medio del supervisor del PAE ,en el comedor de la sede educativa.

También al finalizar las babores de preparación me comprometo a trasladar los residuos sólidos al sitio denominado punto ecológico o área externa de recolección de residuos determinado por la sede educativa, de forma organizada y realizar las acciones descritas en el manual de residuos sólidos con respecto a la reducción, caracterización, clasificación, almacenamiento, ubicación, y sistemas de recolección y disposición final, enfatizando que los residuos orgánicos se emplearan solo para generación de abono o compostaje o en miras de que se encuentren campesinos con animales de criadero cerca, se empleen para alimentación de animales, evitándose el desperdicio de los alimentos como lo indica la ley 1990 del 2019. Los residuos líquidos como aceites se recolectarán de manera adecuada y se entregarán a los supervisores, para que estos los alleguen a la empresa externa que los transforma y por ningún motivo serán utilizados para alimentación de personas u animales. De la misma manera, me comprometo a darles el manejo adecuado a los residuos en todas las etapas, para que no genere problemas de contaminación ambiental o cualquier molestia que afecte a la comunidad.

En constancia se firma a los 27 días del mes de Enero del 2026

Sandra Ormaza

Firma

Nombre Sandra Milena Ormaza C.

C.C. 68 305 105 Tame

5242

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RMR-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS | VERSION 1 |
| | PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS | F. ELABORACION: 01-2026 |
| SEDE | Troilan | |
| MES: | enero | AÑO: 2026 |

| FECHA DD/MM/AAA | ESTADO FÍSICO DEL RESIDUO | | | RESIDUOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS NO APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SOLIDO | LIQUIDO | GASEOSO | | | | | | | | | |
| 22/01/26 | X | | | plastico | 1 KL | caribabare | restos de alimentos | 800 gr | Caribabare | carton servilletas | 700 gr | caribabare |
| 23/01/26 | X | | | plastico | 2 KL | caribabare | restos de alimento | 800 gr | caribabare | Carton | 100 gr | caribabara |
| 26/01/26 | X | | | Plastico | 2 KL | Caribabara | Restos de Alimento | 0 gr | Caribabare | servilletas | 300 gr | Caribabara |
| 27/01/26 | X | | | Plastico | 3 KL | Caribabare | Restos Alimento | 1.200 gr | Caribabara | Cartón | 400 gr | Caribabara |
| 28/01/26 | X | | | Plastico | 2.5 KL | caribabara | Restos Alimento | 1.400 gr | Caribabara | Carton | 500 gr | Caribabara |
| 29/01/26 | X | | | Plastico | 1.8 KL | Caribabara | Restos Alimento | 1.800 gr | Caribabara | servilletas | 300 gr | Caribabara |
| 30/01/26 | X | | | Plastico | 4 KL | Caribabara | Restos Alimento | 3.700 gr | Caribabara | Carton | 800 gr | Caribabara |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS* | *Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.* | *restos de alimentos desechos agrícolas, poda de césped, etc.* | *Papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos; papeles metalizados, entre otros.* |
| FIRMA DEL RESPONSABLE | | | |
| FIRMA DE VERIFICACIÓN | | | |

# PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA

# ENERO

5244/6

| | MANUAL BPM-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCA-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA ABASTECIMEINTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE | F.ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE EDUCATIVA:** Troilan

**MES** Enero **AÑO** 2026

| FECHA | HORA | PUNTO - TOMA DE MUESTRA | ANALISIS FISICOQUIMICO | | GRADO DE CONFORMIDAD | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | CI 0.3 a 2 ppm | PH 6.5 A 9 | BUENO | REGULAR | MALO | |
| 01 | | | | | | | | |
| 02 | | | | | | | | |
| 03 | | | | | | | | |
| 04 | | | | | | | | |
| 05 | | | | | | | | |
| 06 | | | | | | | | |
| 07 | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | |
| 09 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | 6:00 am | vale plato | 0.3 | 7.2 | | | | — |
| 23 | 6:03 am | lava plato | 1 | 7.2 | | | | — |
| 24 | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | |
| 26 | 6:00 am | lava Platos | 1 | 7.2 | | | | — |
| 27 | 6:00 am | lava Platos | 1 | 7.2 | | | | — |
| 28 | 6:00 am | lava Platos | 1 | 7.2 | | | | — |
| 29 | 6:00 am | lava Platos | 1 | 7.2 | | | | — |
| 30 | 6:00 am | lava Platos | 1 | 7.2 | | | | — |

**DILIGENCIADO POR:**

**VERIFICADO POR:**

5245

# PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

# ENERO

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | Fraylan Farias. | | |
| MES: | ENERO 22 | AÑO: | 2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | NO | SAPOS | NO |
| MOSCAS | NO | RANAS | NO |
| CUCARACHAS | NO | TELARAÑAS | NO |
| ARAÑAS | NO | MANCHAS DE ORINA | NO |
| ZANCUDOS | NO | HUELLAS | NO |
| ROEDORES VIVOS | NO | MADRIGUERA | NO |
| ROEDORES MUERTOS | NO | INSECTO | NO |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | SI | TECHOS EN BUEN ESTADO | SI |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | SI | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | SI |
| CANALETAS LIMPIAS | N/A. | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | SI | REJILLAS EN BUEN ESTADO | SI |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | SI | ORDEN Y LIMPIEZA | SI |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Karla C. |
| **VERIFICADO POR:** | |

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | TROILAN FARIAS | | |
| MES: | ENERO 26 | AÑO: | 2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | NO | SAPOS | NO |
| MOSCAS | NO | RANAS | NO |
| CUCARACHAS | NO | TELARAÑAS | NO |
| ARAÑAS | NO | MANCHAS DE ORINA | NO |
| ZANCUDOS | NO | HUELLAS | NO |
| ROEDORES VIVOS | NO | MADRIGUERA | NO |
| ROEDORES MUERTOS | NO | INSECTO | NO |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | SI. | TECHOS EN BUEN ESTADO | SI. |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | SI. | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | SI. |
| CANALETAS LIMPIAS | N/A | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | SI | REJILLAS EN BUEN ESTADO | SI |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | SI | ORDEN Y LIMPIEZA | SI |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | |
| **VERIFICADO POR:** | |

# PROGRAMA DE PROVEEDORES

# ENERO

5249

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

**SEDE:** Florilon F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23/01 | leche polvo | Endulecha | 222723 | 22/07/2026 | RSA 0017242 - 2022 | 14.500 g | | 14.500 g |
| 23/01 | leche polvo | endulecha | 222723 | 22/07/2026 | RSA 0017242 - 2022 | | 14.500 g | 0 g |
| 26/01 | leche polvo | Endulecha | 222723 | 22/07/2026 | RSA 0017242 - 2022. | 61.100 g | | 61.100 g. |
| 27/01 | leche polvo | endulecha | 222723 | 22/07/2026 | RSA 0017242 - 2022 | | 14.500 g | 32.100 g. |
| 27/01 | leche polvo | endulecha | 222723 | 22/07/2026 | RSA 0017242 - 2022 | | 16.500 g. | 16.300 g |
| 24/01 | leche polvo | endulecha | 222723 | 22/07/2026 | RSA 0017242 - 2022 | | 16.500 g. | 0 g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

**DILIGENCIADO POR:** MARCELA TORRES

**REVISADO POR:**

8250

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FROITAN E

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Huevo Gallina. | El Tesoro | 24/01/2026 | 24/02/2026 | 1-5 8079411168536964 | 271 un | | 271 un |
| 27/01 | Huevo Gallina | El Tesoro | 24/01/2026 | 24/02 2026 | 1-5 8179411168536964 | | 75 un | 196. un. |
| 28/01 | Huevo Gallina | El Tesoro | 24/01/2026 | 24/07/2026 | 1-5 8179411168536964 | | 196 un | 0 un |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

5231

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | **FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA** | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

**SEDE:** FLORIDA F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 21/01 | Aceite Soyo | ZAJEY. | 120226 | 28/12/2026 | ASA. 0003063-2021. | 32.000 cc | | |
| 22/01 | Aceite Soya | ZAJEY | 120226 | 28/12/2026 | ASA 0003063-2021 | | 10072 cc. | 21.928 cc |
| 26/01 | Aceite Soya | ZAJEY | 120226 | 28/12/2026 | ASA 0003063-2021 | | -2500 cc | 19.428 cc |
| 27/01 | Aceite Soya | ZAJEY | 120226 | 28/12/2026 | ASA: 0003063-2021 | | 3570 cc | 15.858 cc |
| 28/01 | Aceite Soya | ZAJEY | 120226 | 28/12/2026 | ASA 0003063-2021 | | 15.858 cc | |
| 28/01 | Aceite Soyo | ZAJEY. | 120226. | 28/12/2026. | ASA: 0003063-2021 | | | 0 cc |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

**DILIGENCIADO POR:** MARCELA TORRES

**REVISADO POR:**

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRICLAN F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Avena Hojuelas | CA Abuela | 39534 | Mar/2027 | INVIMA 004786 - 2018 | 17.000GR | | 17.000G. |
| 23/01 | Avena Hojuelas | CA Abuela | 39534 | Mar/2027 | INVIMA 004786 - 2018 | — | 10000.gr | 7.000g. |
| 23/01 | Avena Hojuelas | La Abuela | 39534. | Mar/2027 | INVIMA 004786 - 2018. | — | 7000 gr. | 0 g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: PARCELA TORRES.

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FROILAN · F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24/01 | AZUCAR · | Incauca | L09122583 | 04/12/27. | RSA 002829-2017 | 58.000 Gr | 10.320. Gr | 47.680 Gr |
| 23/01 | AZUCAR | Incauca | L09122583 | 04/12/27 | RSA 002829-2017 | — | 9.360. Gr | 38.320 Gr |
| 26/01 | AZUCAR | Incauca | L09122521 | 04/12/27 | RSA 002829-2017 | — | 8.045 Gr | 30.275 Gr |
| 28/01 | AZUCAR | Incauca | L09122521 | 04/12/27 | RSA 002829-2017 | — | 12.300 Gr | 17.975 Gr |
| 29/01 | AZUCAR | Incauca | L09122521 | 04/12/27. | RSA 002829-2017. | — | 17.975 Gr | 0 Gr |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TOVARES

REVISADO POR:

5254

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FROILAN F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26-01 | CHOCOLATE | Araucano | 455 | 27/10/2026 | NSA 0004209 - 2020 | 10,000 Gr | | 10.000 Gr |
| 26-01 | CHOCOLATO | Araucano | 455 | 27/10/2026 | NSA. 0004209-2020 | | 10,000 Gr | 0 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FROCCA F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Har. Mai2 B. | Horno Pan. | 22710088 | 28/02/27. | RSA 0001901-2019 | 170.000G. | | 170.000 G. |
| 28/01 | Har Mai2 B. | Horno Pan. | 22710083 | 28/02/27. | RSA 0001901 - 2019 | | 74.000 G. | 96000 GR |
| 26/01 | Har. Mai2 B | Horno Pan | 22710083 | 28/02/27 | RSA 0001901 - 2019 | | 70.000 G. | 26.000 G. |
| 29 01. | Har Mai2 B. | Horno Pan. | 22710083 | 28/02/27. | RSA 0001901 - 2019. | | 26000 G. | 0. G |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM -- CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE:

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Hor. Trigo. | Robinson | 10230326C | 23/09/26. | PSA 0004514. 2024. | 45.000. 6n | | 45.000. 6n |
| 22/01 | Hor Trigo | Robinson | 10230326C | 23/04/26 | PSA 0004514-2024 | | 45.000 6n | 0. 6n. |
| 26/01 | Hor Trigo | Robinson | 10230326C | 23/04/26 | PSA 0004514-2024 | 44.000.6n | | 44.000 6n |
| 24/01 | Hor Trigo. | Robinson | 10230326C | 23/04/26. | PSA 0004514-2024 | | 44.000 6n | 0. 6. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frolant-

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Maiz Tierno | Frozzen Castle. | 1013353 | 13/10/27 | RSA 0017368-2022. | 56.000 gr. | | 56.000g. |
| 28/01 | Maiz Tierno | Frozzen Castle | 1013353 | 13/10/27. | RSA 0017368-2022 | | 56000 g. | 0 g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: GARCIA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frailon F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Margarina | La Fina | 288 | 12/07/26 | PSA 0005702 - 2025 | 7.500g | | 7500g |
| 23/01 | Margarina | La Fina | 288 | 12/07/26 | PSA 0005702 - 2025 | | 4600g | 2900g |
| 28/01 | Margarina | La Fina | 288 | 12/07/26 | PSA 0005702 - 2025 | | 2900g | 0g |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRONTON F.

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | PIMIENTA | EL REY | P07-9050 14/1/25. | 14/03/27. | NSA: 0013642. 2023. | 1600 gro | | 1600 g. |
| 23. | PIMIENTA | EL REY | 007 9050 14/1/25 | 14/03/27 | NSA 0013642 - 2023 | | 330 g. | 1270 |
| 27 | PIMIENTA | EL REY | 007. 9050 14/1/25 | 14/03/27 | NSA 0013642 - 2023 | | 330 g. | 940 |
| 29 | PIMIENTA. | EL REY | 007 : 9050 14/1/25. | 14/03/27. | NSA: 0013642 - 2023. | | 940 g. | 0 g |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRONLAN F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01. | Semillas Achote | El Rey. | 030925 1301 7716 | 09/03/27. | NSA. 001675 - 2016. | 400 g. | | 400 g |
| 27/01 | Semillas Achote | El Rey | 030925 1301 7716 | 09/03/27. | NSA 001675 - 2016 | | 200 g. | 200 g |
| 29/01 | Semillas Achote | El Rey | 030925 1301 7716 | 09/03/27. | NSA. 001675 - 2016. | | 200 g. | 0 g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: YARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRONTERA F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Arroz Molido | casanare | 14 01 26 | 01/2027. | RSA. 0010241-2020 | 14.500g. | | 14.500g |
| 27/01 | Arroz Molido. | Casanare | 140126. | 01/2027. | RSA. 0010241. 2020. | | 14.500g. | 0 g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Fronton F.

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01. | Panela. | Mega Panela | 09012026 | 02/05/2026 | NSA. 0006375-2019 | 8500g. | | 8500g |
| 27/01 | Panela. | Mega Panela. | 09/01/2026. | 02/05/2026. | NSA. 0006375-2019. | | 8500g | 0g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE:

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01. | Mantequilla. | La Buena | 1128 | 29/03/26 | RSA 0034909 - 2024. | 7000 g. | | 7000 g. |
| 26/01 | Mantequilla | La Buena | 1128 | 24/03/26 | RSA 0034909 - 2024 | | 3700g | 3300g |
| 27/01 | Mantequilla | La Buena | 1128. | 29/03/26. | RSA 0034909 - 2024. | | 3300g | 0g |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

5264

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRONTERA

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26-01 | Queso Campesino | LATTI | 148416 | 15-02-2026 | RSA 0030068-2024 | 55.000 g | | 55.000 g |
| 26/01 | Queso Campesino | LATTI | 148410 | 15-02-2026 | RSA 0030068-2024 | | 39.000 g | 16.000 g |
| 28/01 | Queso Campesino | LATTI | 148410 | 15-02-2026 | RSA 0030068-2024 | | 16.000 g | 0 g |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frailan F.

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Pan Molde | Comapan | 1901261 | 23/04/2026 | NSA 0017173 - 2024 | 60480 g | | 60480g |
| 22/01 | Pan Molde | Comapan | 1901261 | 23/04/2026 | NSA 0017173 - 2024 | | 60480g | 0g |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Trojan Toria's

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Hoyonesa | Comapan | 16012026 | 17/01/2027 | RSA 00 32642-2024 | 6800g. | | 6800 g |
| 23/01 | Hoyonesa | Comapan | 16012026 | 17/01/2027 | 00326412-2024 | | 6800g. | 0g |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frailan Farias.

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Sal | Refisal | 251215 | | RSA 0031356 - 2024 | 7000 g. | | |
| 22/01 | Sal | Refisal | 251215 | | RSA 0031356 - 2024 | | 550 g | 6450g |
| 23/01 | Sal | Refisal | 251215 | | RSA 0031356 - 2024 | | 500 g | 5950g. |
| 26/01 | Sal | Refisal | 251215 | | RSA 0031356 - 2024 | | 3000g. | 2950g. |
| 27/01 | Sal | Refisal | 251215 | | RSA 001356 - 2024 | | 1200g. | 1750 |
| 28/01 | Sal | Refisal | 251215 | | RSA 001356 - 2024 | | 875 | 875 |
| 29/01. | Sal | Refisal | 251215 | | RSA 001356 - 2024 | | 875 | 0 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

5268

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frolan F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Comino | El Rey | 0409.25 | 04/03/27 | NSA 0013642-2023 | 200 g | | 200 g |
| 26/01 | comino | El Rey | 040925 | 04/03/27 | NSA 0013642-2023 | | 200 g. | 0 g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| DILIGENCIADO POR: | MARCELA TORRES | REVISADO POR: | |
|---|---|---|---|

5269

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE:

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26-01 | Pan leche | - | - | - | - | 1009 un | | 1009.00 |
| 30-01. | Pan leche | - | - | - | - | | 1009 un. | 0. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: Marcela Torres.

REVISADO POR:

5270

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FROILA F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Yogurt | Yuñoz | 190125 | 19/02/2026 | RSA 0024607 - 2023 | 1009 un x 20 | | 1009 x 200cc |
| 22/01 | Yogurt | Yuñoz | 190125 | 14/02/2026 | RSA 0024607 - 2023 | | 1009 U x 200cc | 0. |
| 26/01 | Yogurt | Yuñoz | 270126 | 28/02/2026 | RSA 0024607 - 2023 | 1009 x 200c | | 1009 x 200cc |
| 30/01 | Yogurt. | Yuñoz | 270126 | 28/02/2026. | RSA 0024607 - 2023. | | 1009 Un x 200c | 0 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | **FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA** | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

**SEDE:** Bolivar. B

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Carne Res H. | — | — | — | — | 74.000 gr | | 74.000 gr |
| 26/01 | Carne Res H. | — | — | — | — | | 74.000 gr | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| DILIGENCIADO POR: | MARCELA TORRES | REVISADO POR: | |
|---|---|---|---|

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Fiallon.

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Pechuga Pollo | Mac Pollo | 190126 | 19/04/2026 | RSA 0014051 - 2021 | 81.000g. | | 81.000g. |
| 23/01. | Pechuga Pollo | Mac Pollo | 190126 | 19/04/2026 | RSA 0014051 - 2021 | | 50000g. | 31.000g. |
| | | Mac Pollo. | 190126 | 19/04/2026 | RSA 0014051 - 2024 | | 31.000g. | 0g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM -- CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: PEOILAN. F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/04 | lechuga | — | — | — | — | 26000 Gr | | 26.000 Gr |
| 23/01 | lechuga | — | — | — | — | — | 26000 Gr. | 0 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FROITAN F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Papa común | — | — | — | — | 10.000 Gr | | 10.000 G. |
| 26/01 | Papa común | — | — | — | — | | 10.000 Gr. | 0. Gr |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

5295

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRONTERA

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Banano | — | — | — | — | 1009 un | | 1009 un |
| 30/01 | Banano | — | — | — | — | | 1009 un | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRONTAN - P

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Cebolla Cabezona | — | — | — | — | 12000 Grs | | 12.000 Grs |
| 27/01 | Cebolla Cabezona | — | — | — | — | | 7170 Grs | 4830 Grs |
| 29/01 | Cebolla Cabezona | — | — | — | — | | 4830 Grs | 0 Grs |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

5277

| | MANUAL BPM -- CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frailon F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Fresa | — | — | — | — | 106.000 gr | | 106006 gr |
| 28/01 | Fresa | — | — | — | — | | 65730.6 gr | 40.270 gr |
| 30/01 | Fresa | — | — | — | — | | 40.270 gr | 0. 6r |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

5298

| | MANUAL BPM -- CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: FRONTON F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | AJO CRIOLLO | — | — | — | — | 2000 gr | | 2000 gr |
| 23/01 | AJO CRIOLLO | — | — | — | — | | 2000 gr | 0 — |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

5279

| | MANUAL BPM -- CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frailon F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Cebolla larga | — | — | — | — | 6000 Gr | | 6000 Gr |
| 29/01 | Cebolla larga | — | — | — | — | | 6000 Gr | 0 Gr |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: GARCEA TORRES

REVISADO POR:

5280

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Tibalon F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Tomate. Guiso | — | — | — | — | 45.000 Gm | | 45.000 Gm |
| 23/01 | Tomate Guiso | — | — | — | — | | 19300 Gm | 25.700 Gm |
| 23/01 | Tomate Guiso | — | — | — | — | | 16.100 Gm | 9600 Gm |
| 24/01 | Tomate Guiso | — | — | — | — | | 9600 Gm | 0 Gm |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: YARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Froilan T.

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01. | Cilantro. | — | — | — | — | 10000 Gm | | 10.000 Gm |
| 27/01 | Cilantro | — | — | — | — | | 5000 Gm | 5000 Gm |
| 24/01 | Cilantro | — | — | — | — | | 5000 G. | 0 Gm |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM -- CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Fro/lon.

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Pimenton rojo | — | — | — | — | 6000 gr | | 6000 gr. |
| 24/01 | Pimenton rojo | — | — | — | — | | 6.000 gr | 0 gr |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: Y ARCEA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Fryolon F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22/01 | Piña | — | — | — | — | 147000 gr | | 147.000 gr |
| 23/01 | Piña. | — | — | — | — | | 147.000 gr. | 0 gr |
| 26/01 | Piña | — | — | — | — | 143000 g. | | 143.000 g. |
| 30/01 | Piña | — | — | — | — | | 143000 g. | 0. g |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: GARCIA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frolon F

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Platano M | — | — | — | — | 30.000 g. | | 30.000 g. |
| 27/01 | Platano M. | — | — | — | — | | 30.000 g | 0 g. |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: MARCELA TORRES

REVISADO POR:

| | MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO RCI-01 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE INVENTARIOS - KARDEX RACION PREPARADA | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA DE PROVEEDORES | F.ELABORACION:01/2026 |

SEDE: Frailon T-

| FECHA | MATERIA PRIMA | MARCA | LOTE | FECHA DE VENCIMIENTO | REGISTRO SANITARIO | CANTIDAD ENTRADA | CANTIDAD SALIDA | SALDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/01 | Patilla | — | — | — | — | 312000 g. | | 312000 g |
| 28/01 | Patilla | — | — | — | — | | 312.000 g. | 0 g |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

DILIGENCIADO POR: L/ARCEA TORRES

REVISADO POR:

# PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

5289

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: PME - 01 |
|---|---|---|
| | HOJA DE VIDA (EQUIPOS) | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | F. ELABORACION: 12-12-2024 |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS: RESTAURANTE FROILAN FARIAS | | PRESENTACION DEL EQUIPO |
|---|---|---|
| NOMBRE DEL EQUIPO | ESTUFA INDUSTRIAL |  |
| DESCRIPCION DE SU UTILIDAD | COCCION DE ALIMENTOS | |
| MARCA | | |
| MODELO | | |
| POTENCIA DEL MOTOR | | |
| CAPACIDAD | 3 PUESTOS | |
| FECHA DE COMPRA | | |

**Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)
**Alistamiento:** Apagar el equipo y desconectar de la toma corriente, retirar la tapa de las abrazaderas y (solo la tapa llevar al área de lavado (lavaplatos)), si se requiere volcar el vaso en situ para eliminar todos los residuos de comida empleando un balde para su depósito o dejar en posición vertical, aislar o proteger o tener la precaución de cubrir el motor con un plástico, para evitar daños eléctricos
**Limpieza en húmedo:** Con ayuda de una tasa adicionar agua en la parte interna para humedecer las paredes del vaso, junto con las cuchillas que se encuentra adherido a este, y la tapa humedecer bajo chorro del agua, volcar en situ el vaso de la licuadora para retirar el exceso de agua, adicionándola en un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, seguidamente tomar la esponjilla (previamente limpia) y pasar sobre el jabón lavaloza 3F (frotaciones), para tener la solución jabonosa en la esponjilla, y efectuar fricción sobre las paredes internas del vaso, refregando sus superficies teniendo especial cuidado en la parte de las cuchillas para evitar accidentes, con el fin de eliminar restos de alimentos y suciedades incrustados en la licuadora; l u e g o refregar la parte externa, incluyéndose las abrazaderas (si tiene) junto con el soporte teniendo precaución de no humedecer el motor y su parte eléctrica; la tapa refregar con la esponja tanto por dentro como por fuera.
**Enjuague:** Con ayuda de una tasa adicionar agua en la parte interna para enjuagar las paredes del vaso, junto con las cuchillas que se encuentra adherido a este, y retirar los residuos de detergente, volcar en situ sobre un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, repetir esta acción de modo que el agua arrastre totalmente los trazos de detergente, y la tapa enjuagar bajo chorro del agua, siempre empleado agua potable, y con un paño húmedo, frotar la parte externa y el soporte y cubrimiento del motor.
**Desinfección:** Aplicar en la parte interna del vaso de la licuadora, la solución desinfectante con ayuda de una tasa o por aspersión (si se cuenta con atomizador) y deje actuar de 5 a 10 min.
**Enjuague:** Con ayuda de una tasa adicionar agua en la parte interna para enjuagar las paredes del vaso, junto con las cuchillas que se encuentra adherido a este, y retirar los residuos de desinfectante, volcar en situ sobre un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, repita esta acción de modo que el agua arrastre totalmente los trazos de desinfectante, y la tapa enjuagar bajo chorro del agua, siempre empleado agua potable, y con un paño húmedo, frotar la parte externa y el soporte y cubrimiento del motor para remover el posible cloro residual.
**Secado:** Volcar el vaso en situ, sobre un balde para evitar derrames o estancamientos de agua, y dejar en posición ladeada para escurra y seque al ambiente,
**Nota:** cuando ya esté sin residuos de agua el vaso, coloque la tapa, ajustándola con las abrazaderas

| PROCESO | FRECUENCIA | PRODUCTO COMERCIAL PARA DESINFECCION | CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN SOLUCION DESINFECTANTE |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA | Limpieza diaria. Desinfección semanal. | DETERGENTE // HIPOCLORITO DE SODIO | 5 gr*LT AGUA<br>5,25 % 4 ML*LT AGUA |
| DESINFECCION | | | |

**MANTENIMIENTO**

| FECHA | RESPONSABLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: PME - 01 |
|---|---|---|
| | HOJA DE VIDA (EQUIPOS) | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | F. ELABORACION: 12-12-2024 |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS: RESTAURANTE FROILAN FARIAS | | PRESENTACION DEL EQUIPO |
|---|---|---|
| NOMBRE DEL EQUIPO | CONGELADOR HORIZONTAL |  |
| DESCRIPCION DE SU UTILIDAD | PRESERVACION DE ALIMENTOS | |
| MARCA | CHALLENGER | |
| MODELO | CH 363 CL | |
| POTENCIA DEL MOTOR | | |
| CAPACIDAD | 337 LT | |
| FECHA DE COMPRA | | |

**PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)
**Alistamiento:** Desconectar él toma corriente, recoger el cable para evitar que se dañe, remover todos los alimentos que se encuentren en la nevera y/o refrigerador, clasificar y descartar los que hayan iniciado descomposición. De igual manera desmontar las parrillas, cajones, y estantería de compuerta (actividad semanal).
**Limpieza en húmedo:** Con ayuda de una tasa adicionar agua para enjuagar las paredes de la nevera o refrigerador humedeciendo las mismas tanto en el interior como el exterior del equipo para retirar las partículas de polvo u otras suciedades, de igual manera enjuagar las partes desmontadas; luego para el caso de la nevera ladear para escurrir y para refrigerador abrir la perilla de desagüe en situ. Para el caso de la limpieza diaria, se debe pasar un paño limpio en regueros internos, puertas y perillas.
**Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico y de refrigeración.
**Limpieza con solución detergente**: humedecer en la solución jabonosa preparada, la esponja abrasiva, hacerla pasar sobre las superficies internas y luego externas de la nevera y/o refrigerador, refregando hasta retiro de suciedad adherida, y con ayuda de cepillo refregar el caucho de empaque que se encuentra conjunto a la nevera, las partes desmontables llevar al área de lavado (lavaplatos) y con esponja humedecida con solución jabonosa, refregar para retiro de suciedad.
**Enjuague:** Con ayuda de una tasa adicionar agua para enjuagar las paredes de la nevera o refrigerador retirando la solución jabonosa de las mismas tanto en el interior como el exterior del equipo, de igual manera enjuagar las partes desmontadas colocándolas bajo el chorro del agua; luego para el caso de la nevera ladear para escurrir y para refrigerador abrir la perrilla de desagüe en situ. **Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico y de refrigeración.
**Desinfección:** Sumergir un paño (previamente limpio y desinfectado) en la solución desinfectante y pasarlo sobre las superficies internas y externas de la nevera y/o enfriador, y atomizar las partes desmontables o rociar la solución desinfectante con ayuda de una tasa, dejar actuar de 5 a 10 minutos

**Enjuague:** Coloque las partes desmontables bajo el chorro del agua para arrastrar los residuos de desinfectante, y para superficies de la nevera y/o enfriador pasar un paño humedecido sin desinfectante, enjuagándose el paño y pasándose repetidamente hasta retirar el desinfectante.
**Secado:** Con una toalla de secado previamente higienizada, realizar el secado completo del equipo y sus partes

| PROCESO | FRECUENCIA | PRODUCTO COMERCIAL PARA DESINFECCION | CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN SOLUCION DESINFECTANTE |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA | Diariamente Semanal (viernes). | DETERGENTE // HIPOCLORITO DE SODIO | 5 GR*LT AGUA 5,25% 4 ML*LT AGUA |
| DESINFECCION | | | |

**MANTENIMIENTO**

| FECHA | RESPONSABLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: PME - 01 |
|---|---|---|
| | HOJA DE VIDA (EQUIPOS) | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | F. ELABORACION: 12-12-2024 |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS: RESTAURANTE FROILAN FARIAS | | PRESENTACION DEL EQUIPO |
|---|---|---|
| NOMBRE DEL EQUIPO | LICUADORA INDUSTRIAL |  |
| DESCRIPCION DE SU UTILIDAD | PROCESAMIENTO Y LICUADO DE ALIMENTOS | |
| MARCA | | |
| MODELO | | |
| POTENCIA DEL MOTOR | | |
| CAPACIDAD | 3560 R/MIN | |
| FECHA DE COMPRA | | |

**PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)

**Alistamiento:** Apagar el equipo y desconectar de la toma corriente, desenrosque de la base el vaso de la licuadora, retire individualmente cada una de sus partes, soltándose el aro porta cuchillas, retirándose el empaque, y la tapa con su parte desmontable, y llevar al área de lavado (lavaplatos).

**Limpieza:** Colocar bajo la llave del agua, el vaso, el empaque y la tapa con su parte desmontable para humedecer las paredes o superficies de las misma, tener precaución con la cuchillas por lo cual se humedecerán por separado para evitar cortes o accidentes, seguidamente emplear la esponja (previamente limpia y desinfectada) húmeda, pasarla por el jabón lava loza (3 frotaciones ), para tener la solución jabonosa en la esponjilla, y efectuar fricción sobre las paredes del vaso tanto internamente como externamente, igualmente el porta cuchillas, la tapa con parte desmontable y el empaque, para la cuchilla realizar la fricción cuidadosamente y en aquellas espacios donde no pueda pasar la esponja, refregar con cepillo, igualmente en las partes de la tapa donde no ingresa la esponja friccionar con el cepillo, en cuanto al motor pasar la esponjilla humedecida en situ (en el lugar donde este el motor) solo por la parte externa, teniendo precaución de no afectar el motor con el fin de eliminar restos de alimentos y suciedades incrustados en la licuadora.

**Enjuague:** Colocar bajo la llave del agua el vaso, el empaque y la tapa con su parte desmontable para enjuagar las paredes o superficies de las misma, tener precaución con la cuchillas por lo cual se enjuagara por separado para evitar cortes o accidentes, realice este lavado con agua potable, hasta para eliminar trazas de detergente, y en el caso del motor pasar un paño (toalla), humedecido para retirar los residuos de detergente, y repetir esta acción si se requiere, con el fin de que no se deteriore el equipo.

**Desinfección:** Sumergir el vaso y demás partes excepto el motor de la licuadora en la solución desinfectante, de tal manera que se cubra totalmente y deje actuar 5 min.

**Enjuague:** Enjuague con agua potable, para remover el posible cloro residual.

**Secado:** Dejar secar al ambiente de manera desarmada, y ensamblar o armar nuevamente

**Nota:** no se deben poner los ensamblajes de la cuchilla en el lavaplatos, por cuestiones de seguridad y evitar posibles daños en el filo de la cuchilla.

| PROCESO | FRECUENCIA | PRODUCTO COMERCIAL PARA DESINFECCION | CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN SOLUCION DESINFECTANTE |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA | Diariamente: Antes y después de emplearse | DETERGENTE // HIPOCLORITO DE SODIO | 5 GR*LT AGUA<br>5,25% 2 ML*LT AGUA |
| DESINFECCION | | | |

**MANTENIMIENTO**

| FECHA | RESPONSABLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: PME - 01 |
|---|---|---|
| | HOJA DE VIDA (EQUIPOS) | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | F. ELABORACION: 12-12-2024 |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS: RESTAURANTE FROILAN FARIAS | | PRESENTACION DEL EQUIPO |
|---|---|---|
| NOMBRE DEL EQUIPO | BASCULA DIGITAL DE COCINA |  |
| DESCRIPCION DE SU UTILIDAD | Medir peso de alimentos solidos y semisólidos | |
| MARCA | | |
| MODELO | | |
| POTENCIA DEL MOTOR | | |
| CAPACIDAD | 5 KG | |
| FECHA DE COMPRA | | |

**PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes).
**Alistamiento:** en caso de la gramera apagar el equipo y ubicar los equipos de medición cerca al área de lavado, desmontar el plato de la balanza (si se puede) y llevarlo hacia el área de lavado
**Limpieza en seco:** pasar a la gramera y balanza un paño seco para retirar las posibles partículas de polvo o alimentos que presenten
**Limpieza en húmedo:** Abrir llave y enjuagar el platón de la balanza y el punzón del termómetro para humedecer sus superficies, como también humedecer una toalla (previamente limpia) y pasarla por el soporte o base, cadeneta y gancho para retirar la suciedad adherida de la balanza, e igualmente frotarlo sobre la superficie de la gramera (cuerpo y plato), aplicar solución detergente, con una esponja abrasiva para refregar el plato de la gramera que es desmontable y el punzón del termómetro, en el caso de su estuche o protector que es circular, introducir un hisopo (copito grande) para retirar lo que posiblemente tenga adherido, e impregnar una toalla frotándose por las superficies del soporte o base de la balanza y cuerpo y plato de la gramera, **Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico en el caso de la gramera.
**Enjuague:** En el caso del plato de la balanza y el punzón del termómetro con protector realizar el enjuague bajo la llave del agua, para que este arrastre totalmente el detergente y con el paño lavado frotar sobre el soporte de la balanza y cuerpo y plato de gramera, repitiéndose el proceso hasta el retiro del detergente impregnado.
**Desinfección:** con ayuda de atomizador (si se tiene) o con una toalla frotándola sobre las superficies de plato, soporte de balanza y cuerpo y plato de la gramera e introducir el punzón del termómetro con su protector en el recipiente que tenga la solución preparada, dejar actuar de 5 a 10 min.
**Enjuague:** Retire completamente el cloro residual haciendo uso de una toalla o paño, enjuagando la toalla o paño y repitiendo el procedimiento para evitar deterioro del equipo de medición en los casos de la balanza y gramera, en el caso del punzón del termómetro con su protector y plato de la balanza colocar bajo el chorro del agua para que este arrastre los residuos de la solución desinfectante.
**Secado:** con ayuda de un paño seco, frotar las superficies de la balanza, gramera para llevarse a su respectivo estuche, y el termómetro dejar escurriendo en forma vertical y colocar su protector

| PROCESO | FRECUENCIA | PRODUCTO COMERCIAL PARA DESINFECCION | CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN SOLUCION DESINFECTANTE |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA | Diariamente: Antes y después de emplearse | DETERGENTE// HIPOCLORITO DE SODIO | 10 GR*LT AGUA<br>5,25 % 6 ML*LT AGUA |
| DESINFECCION | | | |

**MANTENIMIENTO**

| FECHA | RESPONSABLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

5291

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: PME - 01 |
|---|---|---|
| | HOJA DE VIDA (EQUIPOS) | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | F. ELABORACION: 12-12-2024 |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS: RESTAURANTE FROILAN FARIAS | | PRESENTACION DEL EQUIPO |
|---|---|---|
| NOMBRE DEL EQUIPO | TERMOMETRO DIGITAL DE PENETRACION |  |
| DESCRIPCION DE SU UTILIDAD | Medición rápida y directa de temperatura interna de alimentos | |
| MARCA | Genérica | |
| MODELO | Tipo TP-101 | |
| POTENCIA DEL MOTOR | | |
| CAPACIDAD | -50 °C a +300 °c | |
| FECHA DE COMPRA | | |

**PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes).
**Alistamiento:** en caso de la gramera apagar el equipo y ubicar los equipos de medición cerca al área de lavado, desmontar el plato de la balanza (si se puede) y llevarlo hacia el área de lavado
**Limpieza en seco:** pasar a la gramera y balanza un paño seco para retirar las posibles partículas de polvo o alimentos que presenten
**Limpieza en húmedo:** Abrir llave y enjuagar el platón de la balanza y el punzón del termómetro para humedecer sus superficies, como también humedecer una toalla (previamente limpia) y pasarla por el soporte o base, cadeneta y gancho para retirar la suciedad adherida de la balanza, e igualmente frotarlo sobre la superficie de la gramera (cuerpo y plato), aplicar solución detergente, con una esponja abrasiva para refregar el plato de la gramera que es desmontable y el punzón del termómetro, en el caso de su estuche o protector que es circular, introducir un hisopo (copito grande) para retirar lo que posiblemente tenga adherido, e impregnar una toalla frotándose por las superficies del soporte o base de la balanza y cuerpo y plato de la gramera, **Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico en el caso de la gramera.
**Enjuague:** En el caso del plato de la balanza y el punzón del termómetro con protector realizar el enjuague bajo la llave del agua, para que este arrastre totalmente el detergente y con el paño lavado frotar sobre el soporte de la balanza y cuerpo y plato de gramera, repitiéndose el proceso hasta el retiro del detergente impregnado.
**Desinfección:** con ayuda de atomizador (si se tiene) o con una toalla frotándola sobre las superficies de plato, soporte de balanza y cuerpo y plato de la gramera e introducir el punzón del termómetro con su protector en el recipiente que tenga la solución preparada, dejar actuar de 5 a 10 min.
**Enjuague:** Retire completamente el cloro residual haciendo uso de una toalla o paño, enjuagando la toalla o paño y repitiendo el procedimiento para evitar deterioro del equipo de medición en los casos de la balanza y gramera, en el caso del punzón del termómetro con su protector y plato de la balanza colocar bajo el chorro del agua para que este arrastre los residuos de la solución desinfectante.
**Secado:** con ayuda de un paño seco, frotar las superficies de la balanza, gramera para llevarse a su respectivo estuche, y el termómetro dejar escurriendo en forma vertical y colocar su protector

| PROCESO | FRECUENCIA | PRODUCTO COMERCIAL PARA DESINFECCION | CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN SOLUCION DESINFECTANTE |
|---|---|---|---|
| LIMPIEZA | Diariamente: Antes y después de emplearse | DETERGENTE// HIPOCLORITO DE SODIO | 10 GR*LT AGUA<br>5,25 % 6 ML*LT AGUA |
| DESINFECCION | | | |

**MANTENIMIENTO**

| FECHA | RESPONSABLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

SL92

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: PME - 01 |
|---|---|---|
| | HOJA DE VIDA (EQUIPOS) | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | F. ELABORACION: 12-12-2024 |

| ESPECIFICACIONES TECNICAS | | PRESENTACION DEL EQUIPO |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL EQUIPO** | REFRIGERADOR |  |
| **DESCRIPCION DE SU UTILIDAD** | ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA | |
| **MARCA** | MABE | |
| **MODELO** | | |
| **POTENCIA DEL MOTOR** | | |
| **CAPACIDAD** | 400 LT | |
| **FECHA DE COMPRA** | | |

**PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**Empleo de EPP:** Emplee la indumentaria completa (cofia, tapabocas, uniforme, calzado cerrado y guantes)
**Vaciamiento:** Desconectar él toma corriente, recoger el cable para evitar que se dañe, remover todos los alimentos que se encuentren en la nevera y/o refrigerador, clasificar y descartar los que hayan iniciado descomposición. De igual manera desmontar las parrillas, cajones, y estantería de compuerta (actividad semanal).
**Limpieza en húmedo:** Con ayuda de una tasa adicionar agua para enjuagar las paredes de la nevera o refrigerador humedeciendo las mismas tanto en el interior como el exterior del equipo para retirar las partículas de polvo u otras suciedades, de igual manera enjuagar las partes desmontadas; luego para el caso de la nevera ladear para escurrir y para refrigerador abrir la perilla de desagüe en situ. Para el caso de la limpieza diaria, se debe pasar un paño limpio en regueros internos, puertas y perillas.
**Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico y de refrigeración.
**Limpieza con solución detergente**: humedecer en la solución jabonosa preparada, la esponja abrasiva, hacerla pasar sobre las superficies internas y luego externas de la nevera y/o refrigerador, refregando hasta retiro de suciedad adherida, y con ayuda de cepillo refregar el caucho de empaque que se encuentra conjunto a la nevera, las partes desmontables llevar al área de lavado (lavaplatos) y con esponja humedecida con solución jabonosa, refregar para retiro de suciedad.
**Enjuague:** Con ayuda de una tasa adicionar agua para enjuagar las paredes de la nevera o refrigerador retirando la solución jabonosa de las mismas tanto en el interior como el exterior del equipo, de igual manera enjuagar las partes desmontadas colocándolas bajo el chorro del agua; luego para el caso de la nevera ladear para escurrir y para refrigerador abrir la perilla de desagüe en situ. **Nota:** tener precaución de no mojar el sistema eléctrico y de refrigeración.
**Desinfección:** Sumergir un paño (previamente limpio y desinfectado) en la solución desinfectante y pasarlo sobre las superficies internas y externas de la nevera y/o enfriador, y atomizar las partes desmontables o rociar la solución desinfectante con ayuda de una tasa, dejar actuar de 5 a 10 minutos

**Enjuague:** Coloque las partes desmontables bajo el chorro del agua para arrastrar los residuos de desinfectante, y para superficies de la nevera y/o enfriador pasar un paño humedecido sin desinfectante, enjuagándose el paño y pasándose repetidamente hasta retirar el desinfectante.
**Secado:** Con una toalla de secado previamente higienizada, realizar el secado completo del equipo y sus partes

| PROCESO | FRECUENCIA | PRODUCTO COMERCIAL PARA DESINFECCION | CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO EN SOLUCION DESINFECTANTE |
|---|---|---|---|
| **LIMPIEZA** | Diariamente Semanal (viernes). | DETERGENTE // HIPOCLORITO DE SODIO | 5 GR*LT AGUA<br>5,25% 4 ML*LT AGUA |
| **DESINFECCION** | | | |

**MANTENIMIENTO**

| FECHA | RESPONSABLE | CORRECTIVO | PREVENTIVO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

# REGISTROS DE TEMPERATURA DE EQUIPOS

**CONSORCIO PAE HACIEDO EQUIPO POR TAME**

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – REFRIGERACIÓN

**SEDE:** Froilan Farias

**REFRIGERADOR #:** 1

**REFRIGERACIÓN:** Mantener los alimentos a temperaturas de 1°C a 4°C

**MES:** **AÑO:**

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | A.M. | | | 12 | A.M. | | | 23 | 7 | 4 | Mabel |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 2 | A.M. | | | 13 | A.M. | | | 24 | A.M. | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 3 | A.M. | | | 14 | A.M. | | | 25 | A.M. | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 4 | A.M. | | | 15 | A.M. | | | 26 | 6:00 | 4 | Mabel |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 5 | A.M. | | | 16 | A.M. | | | 27 | 6:00 | 5 | Mabel |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 6 | A.M. | | | 17 | A.M. | | | 28 | 6:20 | 4 | Mabel |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 7 | A.M. | | | 18 | A.M. | | | 29 | 6:40 | 5 | Mabel |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 8 | A.M. | | | 19 | A.M. | | | 30 | 6:30 | 5 | Mabel |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 9 | A.M. | | | 20 | A.M. | | | 31 | A.M. | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 10 | A.M. | | | 21 | A.M. | | | | | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | | | |
| 11 | A.M. | | | 22 | 7 | 4 | Mabel | | | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | | | |

OBSERVACIONES: _____

| | |
|---|---|
| **REVISADO POR** | |
| **DILIGENCIADO POR** | X Mabel |

**CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – CONGELADORES

**SEDE:** Frailon Foras

**CONGELADOR #:** 1

**CONGELACIÓN:** Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

**MES:** **AÑO:**

| DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE | DIA | HORA | °C | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | A.M. | | | 12 | A.M. | | | 23 | 6 | -18 | Mutual |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 2 | A.M. | | | 13 | A.M. | | | 24 | A.M. | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 3 | A.M. | | | 14 | A.M. | | | 25 | A.M. | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 4 | A.M. | | | 15 | A.M. | | | 26 | 6:30 | -17 | Mutual |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 5 | A.M. | | | 16 | A.M. | | | 27 | 6:40 | -16 | Mutual |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 6 | A.M. | | | 17 | A.M. | | | 28 | 6.00 | -18 | Mutual |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 7 | A.M. | | | 18 | A.M. | | | 29 | 6:40 | -17 | Mutual |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 8 | A.M. | | | 19 | A.M. | | | 30 | 6:00 | -18 | Mutual |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 9 | A.M. | | | 20 | A.M. | | | 31 | A.M. | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | P.M. | | |
| 10 | A.M. | | | 21 | A.M. | | | | | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | | | |
| 11 | A.M. | | | 22 | 7 | -17 | Mutual | | | | |
| | P.M. | | | | P.M. | | | | | | |

OBSERVACIONES: _____

| | |
|---|---|
| **REVISADO POR** | |
| **DILIGENCIADO POR** | X |

CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT: 902.025.909-1

# REGISTROS PLAN DE SANEAMIENTO
# MES DE FEBRERO

CARRERA 5 # 9-59
CONTACTO: 3208018076
haciendoequipoportame@gmail.com

5297

# BODEGA
# FEBRERO

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

# FEBRERO

Bodega

5299

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RLDB-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION BODEGA | VERSION 01 |
| | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | F. ELABORACION: 01-2026 |

DIRECCION BODEGA: Cra 5 # 9-59

MES: Febrero AÑO 2026

| DESCRIPCIÓN DEL ÁREA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas y Mesones | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Equipos refrigeración | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Lava platos | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Ventanas, puertas | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Canastillas | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Equipos de congelación | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Estufas | | - | | - | | - | | | - | | - | | - | | | - | | - | | - | | | - | | - | - | | | | |
| Licuadoras | | - | | - | | - | | | - | | - | | - | | | - | | - | | - | | | - | | - | - | | | | |
| Estibas | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| **AREA DE ASEO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Traperos, limpiones y escobas | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Ventanas y puertas | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Contenedores | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| **AREA DE BAÑO Y VESTIER** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techo, pisos y paredes | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Ventanas y puertas | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| locker | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Inodoro | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| lavamanos | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |
| Contenedor de basura | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | | X | | | X | | X | X | | | | |

| | |
|---|---|
| *Producto Químico para la limpieza* | X |
| *Producto Químico para la desinfección* | X |

| | |
|---|---|
| DILIGENCIADO POR | Leidy Monroy |
| RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN | |
| OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN | |

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio

5366

# PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA

# FEBRERO

BIBLIOTECA DE LA UNIVERSIDAD DE NAVARRA

Bodega

5301

| | MANUAL BPM-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCA-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE | VERSION: 01 |
| | PROGRAMA ABASTECIMEINTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE | F.ELABORACION: 01-2026 |

**SEDE EDUCATIVA:** Bodega

**MES** Febrero **AÑO** 2026

| FECHA | HORA | PUNTO - TOMA DE MUESTRA | ANALISIS FISICOQUIMICO | | GRADO DE CONFORMIDAD | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Cl 0.3 a 2 ppm | PH 6.5 A 9 | BUENO | REGULAR | MALO | |
| 01 | | | | | | | | |
| 02 | 10 AM | lavadero | 1 | 7.2 | ✓ | | | — |
| 03 | | | | | | | | |
| 04 | 03 PM | lavamanos | 1.1 | 7.1 | ✓ | | | — |
| 05 | | | | | | | | |
| 06 | 08 AM | lavaplatos | 1.1 | 7.1 | ✓ | | | — |
| 07 | | | | | | | | |
| 08 | | | | | | | | |
| 09 | 02 PM | lavamanos | 1.2 | 7.3 | ✓ | | | — |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | 11 AM | Lavamanos | 1.3 | 7.1 | ✓ | | | — |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | 03 PM | lavaplatos | 1.4 | 7.1 | ✓ | | | — |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | 07 AM | lavadero | 1.3 | 7.3 | ✓ | | | — |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | 09 AM | lavaplatos | 1.2 | 7.2 | ✓ | | | — |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | 04 PM | lavamanos | 1 | 7.0 | ✓ | | | — |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | |
| 23 | 08 AM | lavadero | 1 | 7.8 | ✓ | | | — |
| 24 | | | | | | | | |
| 25 | 02 PM | lavaplatos | 1.2 | 7.2 | ✓ | | | — |
| 26 | 08 AM | lavadero | 1.2 | 7.1 | ✓ | | | — |
| 27 | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | |

**DILIGENCIADO POR:** Leidy Monroy

**VERIFICADO POR:**

330

# PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS
# FEBRERO

ABOGABAN DE MAMEDO DE KEZADOZ
3E3E4E4O

5303

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RMR-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS | VERSION 1 |
| | PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE | Bodega | | |
| MES: | Febrero | AÑO: | 2026 |

| FECHA DD/MM/AAA | ESTADO FÍSICO DEL RESIDUO | | | RESIDUOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS NO APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SOLIDO | LIQUIDO | GASEOSO | | | | | | | | | |
| 2/02/26 | X | | | | | | Restos Verdes | 3 kg | Caribabare | | | |
| 4/02/26 | X | | | | | | | | | Empaques Conta | 3 kg | Caribabare |
| 6/02/26 | X | | | carton | 6 kg | Caribabare | | | | | | |
| 9/02/26 | X | | | | | | Restos Frutas | 1 kg | Caribabare | | | |
| 11/02/26 | X | | | | | | | | | Empaques contaminados | 2.6 kg | Caribabare |
| 13/02/26 | X | | | Carton | 4 kg | Caribabare | | | | | | |
| 16/02/26 | X | | | | | | Restos Verdes | 3.2kg | Caribabare | | | |
| 18/02/26 | X | | | | | | | | | Empaques contaminados | 3.1 kg | Caribabare |
| 20/02/26 | X | | | carton | 25kg | Caribabare | | | | | | |
| 23/02/26 | X | | | | | | Restos Verdes | 2 kg | Caribabare | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS* | *Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.* | *restos de alimentos desechos agricolas, poda de césped, etc.* | *Papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos; papeles metalizados, entre otros.* |
| FIRMA DEL RESPONSABLE | Leidy Monroy | | |
| FIRMA DE VERIFICACIÓN | | | |

5304

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RMR-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO MANEJO DE RESIDUOS | VERSION 1 |
| | PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE | Bodega | | |
| MES: | Febrero | AÑO: | 2026 |

| FECHA DD/MM/AA | ESTADO FÍSICO DEL RESIDUO | | | RESIDUOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA | RESIDUOS NO APROVECHABLES | PESO | EMPRESA RECOLECTORA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SOLIDO | LIQUIDO | GASEOSO | | | | | | | | | |
| 25/02/26 | X | | | | | | | | | empaque contaminados | 2kg | caribabare |
| 27/02/26 | X | | | carton | 3 kg | caribabare | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS* | *Plástico, vidrio, metales, papel y cartón.* | *restos de alimentos desechos agrícolas, poda de césped, etc.* | *Papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con alimentos; papeles metalizados, entre otros.* |
| FIRMA DEL RESPONSABLE | Leidy Monroy | | |
| FIRMA DE VERIFICACIÓN | | | |

9

5305

# PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

# FEBRERO

ВВЕДЕНО
впервые
ВКЛЮЧЕНА СОЮЗНОГО ИНТЕРНЕТ-ФОНДА

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | Bodega | | |
| MES: | Febrero 2 | AÑO: | 2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | No | SAPOS | No |
| MOSCAS | No | RANAS | No |
| CUCARACHAS | No | TELARAÑAS | No |
| ARAÑAS | No | MANCHAS DE ORINA | No |
| ZANCUDOS | No | HUELLAS | No |
| ROEDORES VIVOS | No | MADRIGUERA | No |
| ROEDORES MUERTOS | No | INSECTO | No |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | Si | TECHOS EN BUEN ESTADO | Si |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | Si | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | Si |
| CANALETAS LIMPIAS | Si | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | Si | REJILLAS EN BUEN ESTADO | Si |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | Si | ORDEN Y LIMPIEZA | Si |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Leidy Monroy |
| **VERIFICADO POR:** | |

5307

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | Bodega | | |
| MES: | Febrero 9 | AÑO: | 2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | No | SAPOS | No |
| MOSCAS | No | RANAS | No |
| CUCARACHAS | No | TELARAÑAS | No |
| ARAÑAS | No | MANCHAS DE ORINA | No |
| ZANCUDOS | No | HUELLAS | No |
| ROEDORES VIVOS | No | MADRIGUERA | No |
| ROEDORES MUERTOS | No | INSECTO | No |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | Si | TECHOS EN BUEN ESTADO | Si |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | Si | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | Si |
| CANALETAS LIMPIAS | Si | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | Si | REJILLAS EN BUEN ESTADO | Si |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | Si | ORDEN Y LIMPIEZA | Si |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Leidy Monroy |
| **VERIFICADO POR:** | |

5308

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | | F. ELABORACION: 01-2026 |
| SEDE EDUCATIVA: | Bodega | | |
| MES: | Febrero 16 | AÑO: | 2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | NO | SAPOS | NO |
| MOSCAS | NO | RANAS | NO |
| CUCARACHAS | NO | TELARAÑAS | NO |
| ARAÑAS | NO | MANCHAS DE ORINA | NO |
| ZANCUDOS | NO | HUELLAS | NO |
| ROEDORES VIVOS | NO | MADRIGUERA | NO |
| ROEDORES MUERTOS | NO | INSECTO | NO |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | SI | TECHOS EN BUEN ESTADO | SI |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | SI | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | SI |
| CANALETAS LIMPIAS | SI | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | SI | REJILLAS EN BUEN ESTADO | SI |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | SI | ORDEN Y LIMPIEZA | SI |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Leidy Monroy |
| **VERIFICADO POR:** | |

5309

| | MANUAL BPM-COPNSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RCP-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO CONTROL DE PLAGAS | VERSION : 01 |
| | PROGRAMA INTEGRADO CONTROL DE PLAGAS | F. ELABORACION: 01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | Bodega | | |
| MES: | Febrero 23 | AÑO: | 2026 |

**INSPECCIÓN ZONAS DE PROCESO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| HORMIGAS | No | SAPOS | No |
| MOSCAS | No | RANAS | No |
| CUCARACHAS | No | TELARAÑAS | No |
| ARAÑAS | No | MANCHAS DE ORINA | No |
| ZANCUDOS | No | HUELLAS | No |
| ROEDORES VIVOS | No | MADRIGUERA | No |
| ROEDORES MUERTOS | No | INSECTO | No |

**PLAN DE ACCION**

| AREA | METODO | PRODUCTO | DOSIS | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

**EVALUACION DE CONDICIONES SANITARIAS Y AMBIENTALES DE LA INFRAESTRUCTURA EN INTERIORES & EXTERIORES**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ANGEO EN BUEN ESTADO | Si | TECHOS EN BUEN ESTADO | Si |
| BOLSA EN RECIPIENTES DE BASURA | Si | AUSENCIA DE AGUAS ESTANCADAS | Si |
| CANALETAS LIMPIAS | Si | | |
| INSUMOS ORGANIZADOS | Si | REJILLAS EN BUEN ESTADO | Si |
| USO CORRECTO DE ESTIBAS | Si | ORDEN Y LIMPIEZA | Si |

**OBSERVACIONES**

| | |
|---|---|
| **DILIGENCIADO POR:** | Leidy Monroy |
| **VERIFICADO POR:** | |

# VEHICULO
# FEBRERO

# CONSORCIO P.A.E HACIENDO EQUIPO POR TAME
## NIT: 902.025.909-1

## FORMATO VERIFICACION DE VEHICULO

**NUMERO DE FORMATO** 2

| | | | |
|---|---|---|---|
| **FECHA DE VERIFICACION:** | 16 - 02 - 2026 | **MUNICIPIO:** | Tame. |
| **DATOS DEL PROPIETARIO:** | Luis Bandillo Angarita Distribuidora Luchin sas zonal | | |
| **PLACA:** | JOL-740 | | |
| **EMPRESA PARA LA CUAL TRANSPORTA:** | Consorcio PAE Haciendo Equipo por Tame. | | |

**ASPECTOS A VERIFICAR**

| | CUMPLE | NO CUMPLE | OBSERVACION |
|---|---|---|---|
| **1.** Los equipos y utensilios se observan en buen estado. | ✓ | | |
| **2.** El transportador porta los documentos de norma: (reconocimiento médico, certificado de capacitación). | ✓ | | |
| **3.** el vehículo se observa limpio, | ✓ | | |
| **4.** Cuenta con soportes documentales de limpieza y desinfección. | ✓ | | |
| se mantiene la temperatura adecuada para los productos que transporta, temperatura (refrigeración – 0 = a - 4°C) (congelación -18°C), si lo requiere. | ✓ | | |

QUIEN REALIZA LA VERIFICACION: _____

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
COORDINADORA CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

5312

# PROTECCION INTEGRAL IPS SAS

Nit: 900668559

## LABORATORIO CLÍNICO

Fecha impresión: 14/08/2025 10:22:19
Fecha: 12/08/2025 07:22:00

Doc: 17287835 Nombre: ANCIZAR TORO CRUZ Edad: 48 Años Sexo: M

Empresa: DISTRIBUIDORA LUCHIN S.A.S ZOMAC

| Parámetro | Resultado | Rango referencia |
|---|---|---|
| EXAMEN DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (KOH, COPROLOGICO, SEROLOGIA, FROTIS GARGANT | | |
| KOH | NEGATIVO | |
| SEROLOGIA (PRUEBA RPR | NO REACTIVO | |
| COPROANALISIS | | |
| ASPECTO | BLANDO | |
| COLOR | CAFE | |
| [illegible] | * | |
| [illegible] | * | |
| MOCO FECAL | AUMENTADA | |
| LEUCOCITOS | * | |
| ACIDEZ | - | |
| GRAM (FROTIS FARINGEO) | | |
| REACCION LEUCOCITARIA INFLAMA | +10XC | |
| COCOS GRAM NEGATIVO DIPLO | ** | |

DR. JESSE HENRY E ROJAS ARENAS
TP. 8903

LABORATORIO
Especialista
AS. 939 RM

GLUCOSA EN SUERO

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| GLUCOSA EN SUERO | 71 | [illegible] | [illegible] | [illegible] |

DR. JESSE HENRY E ROJAS ARENAS
TP. 8903

LABORATORIO
Especialista
AS. 939 RM

Powered by CamScanner

# ORDEN MÉDICA

PROTECCION INTEGRAL PS SAS
NIT: 900[illegible]
Direc: CALLE 15 N 22-24
Tel: 097 [illegible]

Fecha: 14/08/2025

N. Doc: CC 17287835 Nombre: ANCIZAR TOPO CRUZ Entidad: DISTRIBUIDORA LUGHIN S A S ZOMAC - REAL

Edad: 48 Años

| Codigo | Procedimiento | Nivel | Detalle | Diag. CIE-10 | Cant |
|---|---|---|---|---|---|

Nota

CERTIFICADO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

La persona en mencion se encuentra en buenas condiciones generales de salud. No presenta riesgo de transmitir enfermedades con el oficio de manipulacion, preparacion o servido de alimentos.

SE VERIFICAN RESULTADOS DE EXAMENES DE LABORATORIO 1) coprologico, 2) Koh de uñas, 3) serologia, 4) Frotis de garganta, DENTRO DE LIMITES DE NORMALIDAD. SE CONSIDERA TRABAJADOR(A) SIN RIESGO DE TRANSMITIR ENFERMEDADES CON EL OFICIO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 0035 | MEDICINA GENERAL | Z718 | 1 |

OSCAR HUMBERTO RANGEL RINCON
Especialidad: ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL
CC: 9[illegible] RM: 51[illegible]



Powered by CamScanner

5314

CERTIFICADO-22026-17278835

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

# Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

**GEMSAP**

## CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **ANCIZAR TORO CRUZ** con documento de identificación N° **17278835** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 6 días del mes de Febrero del año 2026.

Atentamente,

**ANA KATHERINE LESMES**
**Profesional Ingeniera de Alimentos**
**091062-0634008**

Escanea el Codigo QR

**Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales**
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

5315

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

# FEBRERO

ДОСЬЕ ЖУРНАЛИСТА | ДЕЗИНФЕКЦИЯ

5316

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | CODIGO: RLDV-01 |
|---|---|---|
| | REGISTRO LIMPIEZA Y DESINFECCION VEHICULO | VERSION:01 |
| | PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION | F. ELaboracion:01-2026 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **VEHICULO** | CHEVROLET | **PLACA** | SOL 740 |
| ***MES:*** | FEBRERO | **AÑO** | 2026 |

| ***DESCRIPCIÓN DEL ÁREA*** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **AREAS DE ALMACENAMIENTO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | X | | | X | X | X | X | | | | | |
| Techo | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | X | | | X | X | X | X | | | | | |
| Pisos | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | X | | | X | X | X | X | | | | | |
| Canastillas | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | X | | | X | X | X | X | | | | | |
| Cortinas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estibas | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | X | | | X | X | X | X | | | | | |
| Cabina | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | X | | | X | X | X | X | | | | | |

| | |
|---|---|
| ***Producto Químico para la limpieza*** | Detergente en Polvo |
| ***Producto Químico para la desinfección*** | Clorox 3.25 |
| **DILIGENCIADO POR** | Pascela Robles |
| **RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN** | |
| **OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN** | |

**Marcar "X": Cumplimiento de la actividad**

**Marcar "/": Cuando no se realiza la actividad O No servicio**

# FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE VEHICULO

5318

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | Instituto Oriental Femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | Frailan Forias - Instituto Oriental Femenino |
| **Placa** | JOC 740 YOPAC |
| **Año** | 2026 |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 02/02 | 737 | Sorbete de Mora | 07:40am | 12°C | 08:00am | 12°C |
| 02/02 | 737 | Crep's de Carne | 07:40 am | 65°C | 08:00 am | 65°C |
| | | | | | | |
| 03/02 | 737 | CHOCOLATE | 07:30am | 12°C | 07:50am | 12°C |
| 03/02 | 737 | TORREJAS | 07:30 am | 62C | 07:50 am | 62°C |
| 03/02 | 737 | FRUTA | 07:30 am | 28°C | 07:50 am | 28°C |
| | | | | | | |
| 04/02 | 737 | SORBETE DE GUAYABA | 07:35am | 11°C | 08:00 am | 11°C |
| 04/02 | 737 | SANDWICH DE QUESO | 07:35 am | 60°C | 08:00 am | 60°C |
| | | | | | | |
| 05/02 | 737 | CHOCOLATE | 07:45am | 12°C | 08:00 am | 12°C |
| 05/02 | 737 | AREPA DE YUCA | 07:45am | 63°C | 08:00 am | 65°C |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: Angela Robles

Verificado por:

5319

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | Instituto Oriental Femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | Troilan Torres - Instituto Oriental Femenino |
| **Placa** | IBC 740 |
| **Año** | 2026 |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 05/02 | 737 | FRUTA | 07:45am. | 28°C | 08:00am | 28°C |
| | | | | | | |
| 06/02 | 737 | BIZCOCHUELO con leche | 07:38am | 12°C | 08:00am | 12°C |
| 06/02 | 737 | AREPA ASADA | 07:38 am. | 65°C | 08:00am | 65°C |
| 06/02 | 737 | Pechuga. salsa de tomate | 07:38am. | 70°C | 08:00am | 70°C |
| | | | | | | |
| 09/02 | 737 | SORBETE AVENA | 07:40am | 12°C | 08:00am | 12°C. |
| 09/02 | 737 | TOSTADAS | 07:40am | 30°C | 08:00am | 30°C |
| 09/02 | 737 | HUEVOS REVUELTOS | 07:40 am | 63°C | 08:00 am | 65°C |
| | | | | | | |
| 10/02 | 737 | CHOCOLATE CALIENTE | 07:40 am | 60°C | 08:00am | 60°C |
| 10/02 | 737 | BOSQUILLOS | 07:40 am | 60°C | 08:00am. | 60°C |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: Troilan Torres

Verificado por: _____

5320

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | Instituto Oriental femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | Frailan Forero – Instituto Oriental femenino |
| **Placa** | JOC 740 |
| **Año** | 2026 |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 11/02 | 737 | Bocadillo con leche | 7:40 am | 12°C | 08:00 am | 12°C |
| 11/02 | 737 | CARNE GUISADA | 7:40 am | 60°C | 08:00 am | 60°C |
| 11/02 | 737 | AREPA ASADA | 7:40 am | 63°C | 08:00 am | 63°C |
| | | | | | | |
| 12/02 | 737 | DONDAS DE TRIGO | 7:46 am | 60°C | 8:00 am | 60°C |
| 12/02 | 737 | YOGURT | 7:46 am | 5°C | 8:00 am | 5°C |
| | | | | | | |
| 13/02 | 737 | EMPANADA Pollo | 7:40 am | 65°C | 8:00 am | 65°C |
| 13/02 | 737 | SORBETE FRESAS | 7:40 am | 12°C | 8:00 am | 12°C |
| | | | | | | |
| 16/02 | 737 | BOCADILLO con leche | 7:43 am | 12°C | 8:00 am | 12°C |
| 16/02 | 737 | TORTILLA con VERDURAS | 7:43 am | 63°C | 8:00 am | 63°C |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: [signature]

Verificado por: [signature]

5321

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | Instituto Oriental femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | Froilan Farias - Instituto Oriental femenino |
| **Placa** | SOL 740 |
| **Año** | 2026. |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16/02 | 737 | Drops de Yuca | 7:43 am | 61°C | 8:00 am | 61°C |
| | | | | | | |
| 17/02 | 737 | chocolate | 7:40 am | 12°C | 8:00 am | 12°C |
| 17/02 | 737 | Tungo de Arroz | 7:40 am | 12°C | 8:00 am | 12°C |
| | | | | | | |
| 18/02 | 737 | Batido de Guayaba | 7:36 am | 10°C | 8:00 am | 10°C |
| 18/02 | 737 | Pizza | 7:36 am | 12°C | 8:00 am | 12°C |
| | | | | | | |
| 2d/02 | 737 | Sorbete Duna | 7:40 am | 10°C | 8:00 am | 10°C |
| 2d/02 | 737 | Sandwich de Pechuga | 7:40 am | 11°C | 8:00 am | 11°C |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: Fabiola Torres.

Verificado por: _____

5322

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | Instituto Oriental femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | Freilan Freias - Instituto Oriental femenino |
| **Placa** | JOL 740 |
| **Año** | 2026 |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 23/02 | 737 | CHOCOLATE | 7:39 am | 12°C | 08:00am | 12°C |
| 23/02 | 737 | QUESO ASADO | 7:39 am | 11°C | 08:00am | 11°C |
| 23/02 | 737 | AREPA ASADA | 7:39am | 62°C | 08:00am | 62°C |
| | | | | | | |
| 24/02 | 737 | COLADA DE ARROZ FRIA | 7:40 am | 11°C | 8:00 am | 11°C |
| 24/02 | 737 | CARNE GUISADA | 7:40 am | 66°C | 8:00 am | 66°C |
| 24/02 | 737 | AREPA DE PLATANO | 7:40 am | 65°C | 8:00 am | 65°C |
| | | | | | | |
| 25/02 | 737 | SORBETE FRESAS | 7:42 am | 12°C | 8:00am | 12°C |
| 25/02 | 737 | CACHAPA | 7:42 am | 65°C | 8:00am | 65°C |
| 25/02 | 737 | PATILLA | 7:42 am | 23°C | 8:00am | 23°C |
| | | | | | | |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: Rocio Torres

Verificado por:

5323

| | CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME | Version: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA VEHICULO | Fecha Elab: 01-2026 |

| | |
|---|---|
| **Sede** | Instituto Oriental femenino |
| **Ruta/ vehiculo** | Froilan Farias - Instituto Oriental femenino |
| **Placa** | JOC 740 |
| **Año** | 2026 |

**REGISTRO OPERATIVO**

| Fecha | Cantidad | Producto | Hora de Cargue | Temperatura al Cargue (°C) | Hora de Entrega | Temperatura a la Entrega (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 26/02 | 737 | SORBETE QUEND | 7:40 am | 12°C | 8:00 am | 12°C |
| 26/02 | 737 | PASTEL Pollo | 7:40 am | 62°C | 8:00 am | 62°C. |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

**Observaciones**

**RESPONSABLES**

Diligenciado por: [signature]

Verificado por: [signature]

# SEDE ORIENTAL FEMENINO