PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

ABRIL

29-109

5525

ВЫДАНО СОТРУДНИКУ ОМВД РОССИИ
ПО ГОРОДУ ЖЕЛЕЗНОГОРСКУ

5526

	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:	6 de Abril	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:	

5529

	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:	13 de Abril	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 Moniny
VERIFICADO POR:	

1528

	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:	20 de Abril	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:	

	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:	27 de Abril	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:	



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de
Plagas, Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de
Agua Potable.

FCV - N° 217

CERTIFICADO
CONTROL DE PLAGAS
NIT:1116864934-3

Se deja constancia que el día: **20 de abril de 2026**

Se realizo el servicio de: **Intervención Química de Acción Residual.**

PLANTA DE ENSAMBLE O BODEGA, Ubicada en la Carrera 5 No 9 - 59 Barrio Primero Mayo en el Municipio de Tame Arauca.
Cumpliendo la normatividad vigente de ley, se utiliza como producto residual DELTAFORCE VPM 2.5%, es un insecticida piretroide concentrado de uso general, indicado para el control efectivo de todo tipo de insectos rastreros y voladores presentes en los ambientes.
Formulación y composición: SC Suspensión Concentrada – Deltametrin 2.5%

La certificación se expide a solicitud del CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME – NIT 902.025.909-1
R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR

Servicio que se realiza con una periodicidad: **TRIMESTRAL**

R/L

SERVIMOS CON AMOR R&M
Contacto: 313-3291168 Y 312-5307129
E-mail: servimosconamorfumigaciones@gmail.com
Calle 10 No 6 -26 B/ San Antonio
Tame Arauca

5329

	GOBERNACION DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608-9	
	GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: FR-GSD-004 VERSION: 02
	CERTIFICACION	FECHA: 09-05-2024 PAGINA: 1 DE 1

CERTIFICACION

Que la empresa **SERVIMOS CON AMOR R&M**, identificada con el número **NIT: 1116864934-3** representada legalmente por el Señor **Raúl Argelis Galindo Garrido** identificado con número cedula 1116864934 expedida en la ciudad de Tame. Que, una vez verificada la documentación allegada y corroborada en la visita realizada al establecimiento, cumple con las condiciones sanitarias y ambientales acorde con la normatividad legal vigente para prestar un servicio seguro y eficiente en la desinfección, control de plagas y vectores. Por tal motivo se le concedió el **Concepto Sanitario Favorable** en la **Acta Sanitaria N° 000102.**

La constancia tiene validez a partir de su expedición a los 06 días del mes de Junio 2025 hasta el día 07 del mes de Septiembre 2025.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 06 días del mes de Junio 2025.

INGRID JOHANA OQUENDO VARGAS
Área Salud Pública
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.

V°B° JOSE ALBEN DIAZ TORRADO
Referente del Programa Salud Ambiental
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.
Proyecto y Digito: Diego Bustos Gonzalez/Profesional de Apoyo Programa Salud Ambiental

Powered by CamScanner

5532

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS

CODIGO: FR - SAA - 010
V 01/ 28-07-2020

CIUDAD: TAME | FECHA: D/21 M/MAYO A/2025 | ACTA No. 000102

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica [ ] Deposito [ ] Comercializadora [ ] Servicios [X] Taller [ ] Estacion de Servicios [ ] Bodega [ ]
Acabados de productos [ ] Hangar [ ] Otro [ ] Cual:

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

*RAZON SOCIAL:	SERVIMOS CON AMOR R&M.
*CEDULA/NIT:	1.116.864.934-3
*NUMERO DE INSCRIPCION:	003604
*NOMBRE COMERCIAL:	SERVIMOS CON AMOR R&M.
*DIRECCION:	CALLE 10 N° 6 - 26
MATRICULA MERCANTIL:	36284
*DEPARTAMENTO:	ARAUCA
*MUNICIPIO:	TAME

Barrio: [X] Vereda: [ ] Comuna: [ ] Localidad: [ ] Sector: [ ] Corregimiento: [ ] Caserio: [ ] UPZ [ ]
Otros: [ ] Cual: SAN ANTONIO

TELEFONOS:	313-3291168
FAX:	NO HAY
CORREO ELECTRONICO:	servimosconamorfumigaciones@gmail.com
*NOMBRE DEL PROPIETARIO:	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT: [ ] *Numero de documento: 1.116.864.934

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT: [ ] *Numero de documento: 1.116.864.934

CORREO ELECTRONICO:	servimosconamorfumigaciones@gmail.com
*DIRECCION DE NOTIFICACION:	CALLE 10 N° 6 - 26 BARRIO SAN ANTONIO

EL REPRESENTANTE LEGAL AUTORIZA LA NOTIFICACION ELECTRONICA SI [X] NO [ ]

DIRECCION DE NOTIFICACION ELECTRONICA: servimosconamorfumigaciones@gmail.com

*DEPARTAMENTO: ARAUCA *MUNICIPIO: TAME

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DE LUNES A VIERNES: 08:00 AM A 12:00 M Y 02:00 P.M A 06:00 PM Y SABADOS DE 08:00 A.M A 12 M

No. DE TRABAJADORES: Adm: 1 | Operativos: 1 | No. DE EMPLEADOS AFILIADOS A RIESGOS PROFESIONALES: 2

No. DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 2

¿TIENE CODIGO CIIU? SI [X] NO [ ] DESCRIPCION DE ACTIVIDAD: N 8129 - C 1084 - I 5621

TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadores) [ ] Mediano (51 a 200 trabajadores) [ ]
Pequeña (11 a 50 trabajadores) [ ] Microempresa (1 a 10 trabajadores) [X]

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA VISITA ANTERIOR		TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA VISITA ANTERIOR	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR	%
No ACTA DE LA VISITA ANTERIOR			FAVORABLE CONDICIONADO			
			DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADAS A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		SOLICITUD OFICIAL		EVENTOS DE INTERES EN SALUD PUBLICA			
SOLICITUD DE PRACTICAS DE PRUEBA/PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO		INSPECCION	X	VIGILANCIA		CONTROL		SEGUIMIENTO			
OTROS		Especifique:									
NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR:											

CRITERIOS DE EVALUACION

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento Parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No Cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC. Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

REVISION DOCUMENTAL (Marque con una X)			
DOCUMENTOS	DOCUMENTADO		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Programa de capacitacion: mejores prácticas higiénicas, Identificacion y reduccion de riesgo, Almacenamiento seguro de sustancias quimicas, uso de EPP (art 12 al 17 Ley 55 de 1993)	X		
Información sobre Buenas practicas para el manejo de sustancias químicas **Artículo 102, 130 de la Ley 9 de 1979) (ley 55 de 1993)**	X		
Manifiesto de recolección de residuos peligrosos por gestor, actas de tratamiento y disposicion final	X		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	NA	NA	NO APLICA.
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	X		
Listado de inventario de insumos químicos empleados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad almacenada)	X		
Listado de productos terminados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	X		
Listado de inventario residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo, estado de la materia, cantidad generada)	X		
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	X		
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	X		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD.						
1. CONDICIONES LOCATIVAS.						
ITEMS	ASPECTOS A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	Cumple con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta **Ley 9 de 1979**, sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes.(**Art 93 Ley 9 de 1979**)	2 X	1	0		
1.2	El establecimiento cuenta con una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas especificas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura. **(Art 91 Ley 9 de 1979)**	5 X		0		CR
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, niveles para facilitar el drenaje. **(Art 92, 193, 194 Ley 9 de 1979)**	2 X	1	0		
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistantes a factores ambientales **(Art 195 Ley 9 de 1979)**	2 X	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas **(Art 96 Ley de 1979)**	2 X	1	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material anticeslizantes **(Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47,48,49 Resolucion 14681 de 1989)** franja fotoluminica.	2	1	0	X	
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes **(Art 93 ley 9 de 1979)**, Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el **(Art 46 Resolucion 14681 de 1989)**	2 X	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. **(Art 117 de la Ley 9/79)**	2 X	1	0		
1.9	El establecimiento cuenta con medidas necesarias donde existan condiciones o métodos que puedan afectar la salud de los trabajadores por frio o calor, para controlar y mantener las condiciones de temperatura adecuadas **(Art 108 Ley 9 de 1979)**	2 X	1	0		
1.10	La ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores **(Art 109 ley 9 de 1979)**	2 X	1	0		
1.11	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. **(Art 105 Ley 9 de 1979)**	2 X	1	0		
CALIFICACION DEL BLOQUE		25%				La calificacion del bloque corresponde al 25% total del acta

5534

	Gobernación de Arauca **Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca** **NIT 900.034.608 – 9**	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01./ 28-07-2020

2. CONDICIONES SANITARIAS

ITEMS	ASPECTOS A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
2.1	El establecimiento cuenta con vestier, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (Inodoros lavamanos y Ducha). ***Art 50 Resolucion 14001 de 1985) (Art 108 Ley 9 de 1979)***	10 X		0		CR
2.2	Disponer de cuartos independientes con poceta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3 X	1,5	0		
2.3	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfeccion para equipos e instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). ***(art 207 ley 9 de 1979)***	7 X	3,5	0		
	CALIFICACION DEL BLOQUE		**20%**			La calificacion del bloque corresponde al 20% total del acta

3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO.

ITEMS	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo)	2 X	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable. ***(Art 185 Ley 9 de 1979)***	3 X		0		CR
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo ***(Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)***	1 X	0,5	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. ***(Art 10 Decreto 1575 de 2007)***	2 X	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). ***(Art 10 Decreto 1575 de 2007)***	1 X	0,5	0		
ITEMS	**3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS**	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos.	1 X	0,5	0		
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos estan diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable ***(Art 177 Ley 9 /1979)***	1 X	0,5	0		
ITEMS	**3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.3.1	Cuenta con plan de gestion integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado	3 X	1,5	0		
3.3.2	Cuenta con area para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificacion y caracteristicas de los residuos presente en el establecimiento ***(Art 198 Ley 9 de 1979)***	2 X	1	0		UTILIZAN RECIPIENTES.
3.3.3	Son removidos los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, presencia de insectos y roedores, entre otros.	1 X	0,5	0		
3.3.4	Cuenta con recipientes de material rigido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. ***(Art 198 Ley 9 de 1979)***	1 X	0,5	0		
ITEMS	**3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado ***(Art 201 y Art 683 Ley 9 de 1979)***	3 X	1,5	0		
3.4.2	Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de los vectores en el establecimiento y no se evidencia la presencia de los mismos	4 X		0		CR
	CALIFICACION DEL BLOQUE		**25%**			La calificacion del bloque corresponde al 25% total del acta

4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO

ITEMS	ASPECTOS A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado . ***(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)***	3 X	1,5	0		
4.2	Todas las maquinarias, equipos y herramientas se encuentran instalados, mantenidos y operados con el fin de disminuir accidentes y enfermedades. ***(Artículo 112 Ley 9 de 1979)***	2 X	1	0		
4.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. ***(Art 52 Resolucion 14001 de 1985)***	2 X	1	0		
4.4	El establecimiento cuenta con mecanismos de seguridad y soportes de registros de mantenimiento para maquinarias y equipos	2 X	1	0		
4.5	El establecimiento cuenta con elementos y/o equipos para la contencion de derrames ((trincheras, canaletas, muros de contencion entre otros) ***(Art 102 Ley 9 de 1979)***	3 X	1,5	0		
4.6	El establecimiento tiene alarma de emergencia. ***(Art 52 Resolucion 14001 de 1985)***	2 X	1	0		UTILIZAN PITO.

5535

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

4.7	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. *(Art 52 Resolucion 14861de 1985)*	3 X	1,5	0			
4.8	Todos los trabajadores cuentan con los elementos de protección personal de acuerdo a la actividad laboral desarrollada *(Art 123 de ley 9 de 1979)*	3 X	1,5	0			
4.9	Existe botiquín completo de primeros auxilios. *(Art 240 de ley 9 de 1979)*	2 X	1	0			
4.10	El establecimiento cuenta con un area para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleados en el proceso productivo y estas se encuentran rotuladas y etiquetadas y con la implementación de prácticas de manejo y almacenamiento seguro. *(Artículo 121 de la Ley 9 de 1979)*	4 X		0			CR
4.11	El establecimiento cuenta con hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas en el proceso productivo y estas son almacenadas cumpliendo con una matriz de compatibilidad. *(Artículo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)*	2 X	1	0			
4.12	El establecimiento cuenta con las medidas de higiene y seguridad para controlar los agentes químicos y biologicos donde se empleen procedimientos,equipos,maquinas, materiales o sustancias que den origen a condiciones ambientales que puedan afectar la salud y seguridad de los trabajadores o su capacidad normal de trabajo. *(Art 80, Art 101 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0			
	CALIFICACION DEL BLOQUE		**36%**			La calificacion del bloque corresponde al 32% total del acta	

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	FAVORABLE	X	90 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como **"CRITICO"**, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el **CONCEPTO SANITARIO** a emitir será **DESFAVORABLE**, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria **(DS-AMS)** y se procederá a aplicar la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.**
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		50 - 94,9%	
	DESFAVORABLE		< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. ITEM: NINGUNO.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SI (1)

1. SE EVIDENCIA CONTRATO N° 0266-24 CON GESTOR EXTERNO DE RESIDUOS, EMPRESA J&M INGENIERIAS SAS EPS

Por parte del Establecimiento:

5536

	Gobernación de Arauca **Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca** **NIT 900.034.608 – 9**	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO X (Art. 576, Ley 9/79)

☐ Clausura Temporal Total	☐ Decomiso	☐ Vacunacion personas o animales
☐ Clausura Temporal Parcial	☐ Destruccion o Desnaturalizacion	☐ Destrucción o desnaturalización
☐ Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐ Congelacion	☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
☐ Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles	
☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades	☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda	

No. DE ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DIAS HABILES DE PLAZO:	NO APLICA
FECHA INICIO PLAZO:	NO APLICA
FECHA LIMITE DE PLAZO:	NO APLICA

"EN CASO DE INCUMPLIMIENTO SE PROCEDERÁ A APLICAR LAS MEDIDAS PREVISTAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA, ASI MISMO SE ADVIERTE DEL INICIO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO CONFORME LO ESTABLECE LA LEY 1437 DE 2011 TÍTULO III, CAPÍTULO 1 (ART. 34)".

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de MAYO del año 2025 en la Ciudad de Tame Arauca.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	MARTHA CECILIA NIEVES - 313-3871803	**NOMBRE:**	
CEDULA:	68.241.514	**CEDULA:**	
CARGO:	TECNOLOGA NE SANEAMIENTO AMBIENTAL	**CARGO:**	
INSTITUCION:	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA	**INSTITUCION:**	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.	**NOMBRE:**	
CEDULA:	1.116.864.934 EXP. EN TAME	**CEDULA:**	
CARGO:	REPRESENTANTE LEGAL	**CARGO:**	
INSTITUCION:	SERVIMOS CON AMOR RAM	**INSTITUCION:**	



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

FICHA TECNICA
DELTAFORCE VPM SC 50

Fecha de actualización: 15/04/2019

1. Identificación del producto

Nombre del producto: **DELTAFORCE VPM® SC 5% - Deltametrina 5% SC**

Proveedor: Tagros Chemicals India Ltda ,Jhaver Centre(Rajah Annamalai Building, IV Floor, 72, Marshalls Road Egmore, Chennai- 600 008, India Tel +91 44 4200 7400

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Información reglamentaria

CONCEPTO TOXICOLOGICO:	MP-13492-2004
CATEGORIA III,	MEDIANAMENTE TOXICO
REGISTRO SANITARIO:	RGSP 217-2004

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

V&P MANAGEMENT

3. Producto y Descripción

Producto formulado como de suspensión concentrada se puede utilizar en todo tipo de establecimientos. Las partículas de insecticidas no son absorbidas por las superficies trata

das quedando activas por un tiempo superior a lo que ocurre con los concentrados emulsionables, los cuales son absorbidos por las superficies y desactivados en un tiempo corto.

La suspensión acuosa concentrada contiene los ingredientes necesarios para la obtención de una mezcla con agua de alto poder residual que oscila entre 4 y 6 meses con una eficacia superior al 90% de control.

4. Composición/Información de los componentes

Tipo de producto:	Una formulación suspensión concentrada acuosa de un piretroide sintético del tipo II (Alfa cyano) monoisomérico
Ingrediente activo:	Deltametrina
Nombre químico:	(S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R)-cis-3-(2,2-di-bromovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate
Concentración:	5 g/L. (5%)
Nº CAS : Nº NU :	52918-52-1 1993 Líquido no inflamable (Insecticida en solvente acuoso sin punto de llama)

INGREDIENTES	CAS reg. No.	EEC No.	%
1. (S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R)-cis-3-(2,2-di-bromovinyl) -2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate	52918-52-1	N/A	5%
2. Nonil fenol etoxilado (emulsificante)	N/A	N/A	1%
3. Dióxido de Titanio. (Estabilizador)	N/A	N/A	1%
4. Goma Xantano (Espesante)	N/A	N/A	0.5%
5. Formaldehído (Preservativo)	50-00-0	N/A	1%
6. Monoetilen glicol (Agente anticongelante)	N/A	N/A	12.0%
Agua	N/A	N/A	80,5%



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

5. Método de Aplicación y Uso

Usos: Deltaforce VPM SC es un insecticida profesional que controla con eficacia y acción prolongada las siguientes plagas: Cucarachas, Mosquitos, Hormigas, Moscas, Pulgas, Pitos, Coquito, Gorgojos, Chinches, Escarabajos, Escorpiones, Arañas, y las plagas propias de los granos almacenados.

El producto puede ser utilizado en todo tipo de establecimiento, incluyendo las industrias, los establecimientos pecuarios y el hogar, también está indicado para el control residual de las plagas de los granos almacenados.

Dosis y modo de empleo: es un insecticida concentrado, diluir la cantidad de producto recomendado con un poco de agua, luego agregar más agua hasta el volumen deseado y aplicar por el sistema de aspersión.

6. Identificación de los peligros

Revisión de la Emergencia Atención! Peligroso para el hombre y el animal doméstico. Nocivo si es inhalado. No respirar vapores o niebla de pulverización. El contacto con el producto puede causar hormigueo pasajero y rojez de la piel. Quitar y lavar la ropa contaminada antes de reutilizar



Estado Físico	líquido suspensión
Olor	ninguno(a)
Aspecto	blanco
Vías de exposición	Inhalación, Contacto con la piel.
Piel	El contacto con el producto puede causar hormigueo pasajero y enrojecimiento de la piel.
Inhalación	Nociva si es inhalado. No respirar vapores o niebla de pulverización

Efecto ambiental potencial Extremadamente tóxico para peces e invertebrados acuáticos.

EEC CLASIFICACION DE RIESGOS

Ingrediente	Clasificación & riesgos para la etiqueta	EEF No.
Deltametrina	Xn, N; R20/22-50/53-57;S13-36-45-60	N/A



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

7. Propiedades fisicas y quimicas

Punto de fusión / rango:	100°C
Punto de ebullición/rango:	200°C
Propiedades oxidativas:	Ninguna
Auto inflamabilidad:	Ninguna
Propiedades explosivas:	Ninguna
Solubilidad en agua:	Suspensión
Presión vapor:	20 Pa @ 25°C
Apariencia:	liquido cremosa blanco
Olor:	Neutro
Densidad:	1.02 @20°C
Punto de llama:	N/A
Auto ignición:	N/A
pH:	6-7
Estabilidad:	No hay separación de aceite después de 24 horas a 30°C

8. Manipulación y almacenamiento

Recomendaciones técnicas:
Seguir las normas de seguridad común y apropiada para productos fitosanitarios.

Precauciones:
Mantener fuera del alcance de los niños o animales. Almacenar alejado de alimentos, bebidas y piensos, y lugares de alimentación de animales. No ingerir. Evitar la exposición por inhalación. Evitar que entre a los ojos o el contacto con la piel o ropas.
Utilizar equipo de protección adecuado.
No comer, beber o fumar durante su utilización.

Medidas especificas para manipulación segura:
Manipulación sólo por personas adultas y adiestradas en el manejo de productos fitosanitarios.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en su envase original en lugar seguro, fresco, seco y bien ventilado. Conservar protegido del frío, humedad, luz directa del sol y alejado del fuego. Ta de almacenamiento: debe estar a una temperatura de 25 ± 5 °C.

Embalajes recomendados y no adecuados:
Tambores metálicos, COEX, PET y aluminio.

Embalajes no recomendados:
Envase de material alcalino oxidante.

VEHICULO
ABRIL

ARCHIVE
http://Archivebeta.Sakhrit.com

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

FORMATO VERIFICACION DE VEHICULO

NUMERO DE FORMATO 4

FECHA DE VERIFICACION:	20 - abril - 2020	**MUNICIPIO:**	Tame.
DATOS DEL PROPIETARIO:	Alix Luis Bonilla Angarita	Distribuidora Luchas Sus Tomac.	
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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ABRIL

ABRIR
PROGRAMA DE TUTORÍA Y DESARROLLO

vehículo

	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		**PLACA**	JOL 740
MES:	Abril	**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	
Techo						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	
Canastillas						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Cortinas						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Estibas						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	

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

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE VEHICULO

5546

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

Sede	Instituto Oriental femenino
Ruta/ vehiculo	Freilan Frelas a 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)
06/04	737	SORBETE MORA	7:40am	12°C	8:00am	12°C
	737	CREP'S CARNE	7:40am	64°C	8:00am	64°C
07/04	737	CHOCOLATE	7:40am	40°C	8:00am	40°C
	737	TORREJAS	7:40am	40°C	8:00am	40°C
	737	FRUTA	7:40 am	16°C	8:00am	16°C
08/04	737	SORBETE MORA	7:40pm	12°C	8:00am	12°C
	737	SANDWICH DE QUESO	7:40am	60°C	8:00am	60°C
09/04	737	CHOCOLATE	7:40am	13°C	8:00am	13°C
	737	AREPA YUCA	7:40am	60°C	8:00am	60°C

Observaciones

RESPONSABLES

Diligenciado por: _____

Verificado por: _____

5547

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

Sede	Instituto Oriental femenino
Ruta/ vehiculo	Frolan. Farias a 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)
09/04	737	CIRUELA	7:40	15°C	8:00	15°C
10/04	737	ARROZ CON LECHE	7:43	12°C	8:00	12°C
	737	PECHUGA SALSA TOMATE	7:43	63°C	8:00	63°C
	737	AREPA A SOLO	7:43	65°C	9:00	65°C
13/04	737	SORBETE AVENA	7:40	12°C	8:00	12°C
	737	HUEVOS REVUELTOS	7:40	63°C	8:00	63°C
	737	TOSTADAS	7:40	30°C	8:00	30°C
14/04	737	CHOCOLATE	7:40	25°C	8:00	25°C
	737	POSTRECILLAS	7:40	60°C	8:00	60°C

Observaciones

RESPONSABLES

Diligenciado por: _____

Verificado por: _____

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

Sede	Instituto Oriental femenino
Ruta/ vehiculo	Frolan Forias a 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)
14/04	737	BANANO	7:40	23°C	8:00	23°C
20/04	737	AGUAPANELA con leche	7:40	23°C	8:00	23°C
	737	AREPA DE YUCA	7:40	62°C	8:00	62°C
	737	TORTILLA DE VERDURAS	7:40	63°C	8:00	63°C
21/04	737	CHOCOLATE	7:40	13°C	8:00	13°C
	737	TANGO DE ARROZ	7:40	60°C	8:00	60°C
	737	SANDIA	7:40	22°C	8:00	22°C
22/04	737	BATIDO GUAYABA	7:40	12°C	8:00	12°C
	737	PIZZA	7:40	62°C	8:00	62°C

Observaciones

RESPONSABLES

Diligenciado por: _____

Verificado por: _____

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

Sede	Instituto Oriental femenino
Ruta/ vehiculo	Troilon Fabios a 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)
23/04	737	YOGURT	7:40	6°C	8:00	6°C
	737	TORREJAS	7:40	60°C	8:00	60°C
	737	CIRCULAS	7:40	20°C	8:00	20°C
24/04	737	BUENA	7:43	12°C	8:00	12°C
	737	SANDWICH POLLO	7:43	65°C	8:00	60°C
27/04	737	CHOCOLATE	7:40	13°C	8:00	13°C
	737	AREPA ASADA	7:40	62°C	8:00	62°C
	737	QUESO ASADO	7:40	60°C	8:00	60°C

Observaciones

RESPONSABLES

Diligenciado por: _____

Verificado por: _____

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

Sede	Instituto Oriental femenino
Ruta/ vehiculo	FRONTON FRUTOS A 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)
28/04.	737	COLADA ARROZ	7:40	12°C	8:00	12°C
	737	CARNE GUISADA	7:40	63°C	9:00	63°C
	737	AREPA PLATANO	7:40	60°C	8:00	66°C
29/04	737	SORBETE FRESA	7:40	12°C	8:00	12°C
	737	CUCHARA	7:40	62°C	8:00	62°C
	737	MANZANA	7:40	27°C	8:00	27°C
30/04	737	SORBETE MORA	7:40	12°C	8:00	12°C
	737	POSTRE POLLO	7:40	62°C	8:00	62°C

Observaciones

RESPONSABLES

Diligenciado por: _____

Verificado por: _____

SEDE ORIENTAL FEMENINO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ABRIL

BIBLIOTECA DE LA FACULTAD DE DERECHO

	MANUAL BPM-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: Instituto Oriental Femenino

MES: Abril **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						X	X	X	X	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			X	X	X	X	
Equipos refrigeración																															
Lava platos														/																	
Ventanas, puertas						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Traperos, limpiones y escobas						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	
Equipos de congelación																															
Estufas																															
Licuadoras																/															
Estibas																															
AREA DE SERVIDO																															
Mesas, sillas						X	X	X	X	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			X	X	X	X	
Ventanas y puertas						X	X	X	X	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			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 Paola Torres

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

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

3333

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA

ABRIL

ABRIL

AUDIENCIA DEL CARDENAL MONTESINOS

BIBLIOTECA DE ANDALUCIA

5555

	MANUAL BPM-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	CODIGO: RCA-O1
	REGISTRO CONTROL SUMINISTRO DE AGUA POTABLE	VERSION: 01
	PROGRAMA ABASTECIMEINTO Y MONITOREO DE AGUA POTABLE	F.ELABORACION: 01-2026

SEDE EDUCATIVA: Instituto Oriental femenino

MES Abril **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	07:50	llave lavadero	1.0	7.2	✓			—
07	08:00	llave lavadero	1.0	7.1	✓			—
08	07:49	llave lavadero	1.2	7.2	✓			—
09	07:50	llave lavadero	1.4	7.1	✓			—
10	08:00	llave lavadero	1.2	7.2	✓			—
11								
12								
13	07:49	llave lavadero	1.2	7.1	✓			—
14	07:53	llave lavadero	1.3	7.1	✓			—
15								
16								
17								
18								
19								
20	07:48	llave lavadero	1.3	7.2	✓			—
21	07:51	llave lavade	1.2	7.1	✓			—
22	07:55	llave lavade	1.1	7.2	✓			—
23	07:50	llave lavade	1.2	7.1	✓			—
24	07:53	llave lavade	1.3	7.1	✓			—
25								
26								
27	07:53	llave lavadero	1.2	7.1	✓			—
28	07:50	llave lavade	1.4	7.2	✓			—
29	07:51	llave lavade	1.3	7.1	✓			—
30	07:50	llave lavad	1.2	7.1	✓			—

DILIGENCIADO POR: Parada Torres

VERIFICADO POR:

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

ABRIL

ANEXOS

ACCESO A LA INFORMACIÓN DE SEGUIMIENTO

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

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									
23/04	X			Plastico	1.7 K.	Caribabare	Organico	1.2 K	Caribabare.			
24/04	X						Organico	0.7 K	Caribabare	Servilletas	0.9K	Caribabare
27/04	X						Organico	1.2K	Caribabare			
28/04	X						Organico	1.5 K	Caribabare			
29/04	X						Organico	1.3 K	Caribabare			
30/04	X						Organico	1.3 K	Caribabare	Servilletas	0.9K	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	Paola Torres		
FIRMA DE VERIFICACIÓN			

555

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

SEDE: Instituto Oriental femenino

MES: Abril 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									
06/04	X						Organicos	1.3 K.	Caribabare			
07/04	X						Organicos	1.0K.	Caribabare			
08/04	X						Organicos	1.5 K	Caribabare	servilleta	1.0K.	Caribabare
09/04	X						Organicos	1.6 K.	Caribabare			
10/04	X						Organicos	2.3K	Caribabare			
13/04	X						Organicos	1.6 K.	Caribabare			
14/04	X						organicos	2.7K	Caribabare			
20/04	X						Organicos	1.8 K	Caribabare			
21/04	X						Organicos	1.2 K	Caribabare			
22/04	X						Organicos	1.0 K	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	Paola Torres		
FIRMA DE VERIFICACIÓN			

PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

ABRIL

PROGRAMA COMPLEMENTADO DE
ABRIL
MAYO

5560

	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:	Abril/06	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	N/A	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	N/A	ORDEN Y LIMPIEZA	SI.

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Parada Torres
VERIFICADO POR:	

5561

	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:	Abril /13	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	N/A	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	N/A	ORDEN Y LIMPIEZA	SI

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Karela Torres
VERIFICADO POR:	

5562

	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:	Abril/20	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	N/A	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	N/A	ORDEN Y LIMPIEZA	SI

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Paola Torres
VERIFICADO POR:	

5563

	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:	Abril/27	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	N/A	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	N/A	ORDEN Y LIMPIEZA	SI

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Karla Torres
VERIFICADO POR:	



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de
Plagas, Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de
Agua Potable.

FCV - N° 216

CERTIFICADO
CONTROL DE PLAGAS
NIT:1116864934-3

Se deja constancia que el día: **20 de abril de 2026**

Se realizo el servicio de: **Intervención Química de Acción Residual.**

AREA DE SERVIDO SEDE ORIENTAL FEMENINO, Ubicado en la Carrera 14 No 24 – 26 Barrio Centro en el Municipio de Tame Arauca.
Cumpliendo la normatividad vigente de ley, se utiliza como producto residual DELTAFORCE VPM 2.5%, es un insecticida piretroide concentrado de uso general, indicado para el control efectivo de todo tipo de insectos rastreros y voladores presentes en los ambientes.
Formulación y composición: SC Suspensión Concentrada – Deltametrin 2.5%

La certificación se expide a solicitud del CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME – NIT 902.025.909-1
R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR

Servicio que se realiza con una periodicidad: **TRIMESTRAL**

R/L

SERVIMOS CON AMOR R&M
Contacto: 313-3291168 Y 312-5307129
E-mail: servimosconamorfumigaciones@gmail.com
Calle 10 No 6 -26 B/ San Antonio
Tame Arauca

40

	GOBERNACION DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608-9	
	GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: FR-GSD-004 VERSION: 02
	CERTIFICACION	FECHA: 09-05-2024 PAGINA: 1 DE 1

CERTIFICACION

Que la empresa **SERVIMOS CON AMOR R&M**, identificada con el número **NIT: 1116864934-3** representada legalmente por el Señor **Raúl Argelis Galindo Garrido** identificado con número cedula 1116864934 expedida en la ciudad de Tame. Que, una vez verificada la documentación allegada y corroborada en la visita realizada al establecimiento, cumple con las condiciones sanitarias y ambientales acorde con la normatividad legal vigente para prestar un servicio seguro y eficiente en la desinfección, control de plagas y vectores. Por tal motivo se le concedió el **Concepto Sanitario Favorable** en la **Acta Sanitaria N° 000102.**

La constancia tiene validez a partir de su expedición a los 06 días del mes de Junio 2025 hasta el día 07 del mes de Septiembre 2025.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 06 días del mes de Junio 2025.

INGRID JOHANA OQUENDO VARGAS
Área Salud Pública
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.

V°B° JOSE ALBEN DIAZ TORRADO
Referente del Programa Salud Ambiental
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.
Proyecto y Digito: Diego Bustos González/Profesional de Apoyo Programa Salud Ambiental

Powered by CamScanner

5566

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS

CODIGO: FR - SAA - 010
V 01/ 28-07-2020

CIUDAD: TAME | FECHA: D/21 M/MAYO A/2025 | ACTA No. 000102

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica [ ] Deposito [ ] Comercializadora [ ] Servicios [X] Taller [ ] Estacion de Servicios [ ] Bodega [ ]
Acabados de productos [ ] Hangar [ ] Otro [ ] Cual:

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

*RAZON SOCIAL: SERVIMOS CON AMOR R&M.
*CEDULA/NIT: 1.116.864.934-3 *NUMERO DE INSCRIPCION: OO3604
*NOMBRE COMERCIAL: SERVIMOS CON AMOR R&M.
*DIRECCION: CALLE 10 N° 6 - 26 MATRICULA MERCANTIL: 36284
*DEPARTAMENTO: ARAUCA *MUNICIPIO: TAME
Barrio: [X] Vereda: [ ] Comuna: [ ] Localidad: [ ] Sector: [ ] Corregimiento: [ ] Caserio: [ ] UPZ [ ]
Otros: [ ] Cual: SAN ANTONIO
TELEFONOS: 313-3291168 FAX: NO HAY
CORREO ELECTRONICO: servimosconamorfumigaciones@gmail.com
*NOMBRE DEL PROPIETARIO: RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT: [ ] *Numero de documento: 1.116.864.934
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT: [ ] *Numero de documento: 1.116.864.934
CORREO ELECTRONICO: servimosconamorfumigaciones@gmail.com
*DIRECCION DE NOTIFICACION: CALLE 10 N° 6 - 26 BARRIO SAN ANTONIO
EL REPRESENTANTE LEGAL AUTORIZA LA NOTIFICACION ELECTRONICA SI [X] NO [ ]
DIRECCION DE NOTIFICACION ELECTRONICA servimosconamorfumigaciones@gmail.com
*DEPARTAMENTO: ARAUCA *MUNICIPIO: TAME
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: DE LUNES A VIERNES: 08:00 AM A 12:00 M Y 02:00 P.M A 06:00 PM Y SABADOS DE 08:00 A.M A 12 M
No. DE TRABAJADORES: Adm: 1 Operativos: 1 No. DE EMPLEADOS AFILIADOS A RIESGOS PROFESIONALES: 2
No. DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL: 2
¿TIENE CODIGO CIIU? SI [X] NO [ ] DESCRIPCION DE ACTIVIDAD: N 8129 - C 1084 - I 5621
TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadores) [ ] Mediano (51 a 200 trabajadores) [ ]
Pequeña (11 a 50 trabajadores) [ ] Microempresa (1 a 10 trabajadores) [X]

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA VISITA ANTERIOR		TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA VISITA ANTERIOR	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR	%
No ACTA DE LA VISITA ANTERIOR			FAVORABLE CONDICIONADO			
			DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADAS A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		SOLICITUD OFICIAL		EVENTOS DE INTERES EN SALUD PUBLICA			
SOLICITUD DE PRACTICAS DE PRUEBA/PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO			INSPECCION	X	VIGILANCIA		CONTROL		SEGUIMIENTO		
OTROS		Especifique:									

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A PQR:

CRITERIOS DE EVALUACION

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento Parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No Cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponda a la actividad realizada por el objeto de IVC. Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

	Gobernación de Arauca **Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca** **NIT 900.034.608 – 9**	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: PR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

REVISION DOCUMENTAL (Marque con una X)			
DOCUMENTOS	**DOCUMENTADO**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Programa de capacitacion: mejores prácticas higiénicas, identificacion y reduccion de riesgo. Almacenamiento seguro de sustancias químicas, uso de EPP *(art 12 a/ 17 Ley 55 de 1993)*	X		
Informacion sobre Buenas practicas para el manejo de sustancias químicas *Articulo 102, 130 de la Ley 9 de 1979) (ley 55 de 1993)*	X		
Manifiesto de recoleccion de residuos peligrosos por gestor, actas de tratamiento y disposicion final	X		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	NA	NA	NO APLICA.
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	X		
Listado de inventario de insumos químicos empleados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad almacenada)	X		
Listado de productos terminados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	X		
Listado de inventario residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo, estado de la materia, cantidad generada)	X		
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción.	X		
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	X		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD.						
1. CONDICIONES LOCATIVAS.						
ITEMS	**ASPECTOS A VERIFICAR**	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
1.1	Cumple con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta ***Ley 9 de 1979***, sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes.*(Art 90 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.2	El establecimiento cuenta con una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura. *(Art 91 Ley 9 de 1979)*	5 X		0		CR
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, nivelados para facilitar el drenaje. *(Art 92, 193, 194 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidos de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales *(Art 195 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas *(Art 96 Ley de 1979)*	2 X	1	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanos y estan revestidas de material antideslizantes *(Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47,48,49 Resolucion 14681 de 1989)* franja fotoluminica	2	1	0	X	
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes *(Art 93 ley 9 de 1979)*. Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el *(Art 46 Resolucion 14861 de 1985)*	2 X	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. *(Art 117 de la Ley 9/79)*	2 X	1	0		
1.9	El establecimiento cuenta con medidas necesarias donde existan condiciones o métodos que puedan afectar la salud de los trabajadores por frío o calor, para controlar y mantener las condiciones de temperatura adecuadas *(Art 108 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.10	La ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores *(Art 100 ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.11	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. *(Art 105 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
CALIFICACION DEL BLOQUE		**25%**				La calificacion del bloque corresponde al 25% total del acta

5362

	Gobernación de Arauca **Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca** **NIT 900.034.608 – 9**	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: PR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

2. CONDICIONES SANITARIAS						
ITEMS	**ASPECTOS A VERIFICAR**	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
2.1	El establecimiento cuenta con vestier, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (Hombres lavamanos y Ducha). *Art 59 Resolucion 14861 de 1985) (Art 168 Ley 9 de 1979)*	10 X		0		CR
2.2	Disponer de cuartos independientes con puesta o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3 X	1,5	0		
2.3	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para equipos e instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). *(art 307 ley 9 de 1979)*	7 X	3,5	0		
	CALIFICACION DEL BLOQUE		**28%**			La calificacion del bloque corresponde al 20% total del acta
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO.						
ITEMS	**3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA**	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo)	2 X	1	0		
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable. *(Art 185 Ley 9 de 1979)*	3 X		0		CR
3.1.3	Las instalaciones interiores para suministro de agua estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo *(Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)*	1 X	0,5	0		
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. *(Art 10 Decreto 1575 de 2007)*	2 X	1	0		
3.1.5	El establecimiento realiza samosinistramiento o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). *(Art 16 Decreto 1575 de 2007)*	1 X	0,5	0		
ITEMS	**3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS**	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos.	1 X	0,5	0		
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos estan diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, al escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable *(Art 177 Ley 9 /1979)*	1 X	0,5	0		
ITEMS	**3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.3.1	Cuenta con plan de gestion integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado	3 X	1,5	0		
3.3.2	Cuenta con area para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificacion y caracteristicas de los residuos presentes en el establecimiento *(Art 188 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		UTILIZAN RECIPIENTES.
3.3.3	Son removidos los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, presencia de insectos y roedores, entre otros.	1 X	0,5	0		
3.3.4	Cuenta con recipientes de material rígido que facilite su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y da cumplimiento al código de colores. *(Art 189 Ley 9 de 1979)*	1 X	0,5	0		
ITEMS	**3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS**	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado *(Art 201 y Art 593 Ley 9 de 1979)*	3 X	1,5	0		
3.4.2	Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de los vectores en el establecimiento y no se evidencia la presencia de los mismos	4 X		0		CR
	CALIFICACION DEL BLOQUE		**25%**			La calificacion del bloque corresponde al 25% total del acta
4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO						
ITEMS	**ASPECTOS A VERIFICAR**	**C**	**CP**	**NC**	**NA**	**HALLAZGOS**
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado . *(Artículo 2.3.1.6.2.1 Decreto 2157 de 2017)*	3 X	1,5	0		
4.2	Todas las maquinarias, equipos y herramientas se encuentran instalados, mantenidos y operados con el fin de disminuir accidentes y enfermedades. *(Artículo 112 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
4.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. *(Art 32 Resolucion 14861 de 1985)*	2 X	1	0		
4.4	El establecimiento cuenta con mecanismos de seguridad y soportes de registros de mantenimiento para maquinarias y equipos	2 X	1	0		
4.5	El establecimiento cuenta con elementos y/o equipos para la contencion de derrames ((bincheras, canaletas, muros de contencion entre otros) *(Art 102 Ley 9 de 1979)*	3 X	1,5	0		
4.6	El establecimiento tiene alarma de emergencia. *(Art 32 Resolucion 14861 de 1985)*	2 X	1	0		UTILIZAN PITO.

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

4.7	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. **(Art 52 Resolución 14861de 1985)**	3	X	1,5	0		
4.8	Todos los trabajadores cuentan con los elementos de protección personal de acuerdo a la actividad laboral desarrollada **(Art 123 de ley 9 de 1979)**	3	X	1,5	0		
4.9	Existe botiquín completo de primeros auxilios. **(Art 240 de ley 9 de 1979)**	2	X	1	0		
4.10	El establecimiento cuenta con un area para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleadas en el proceso productivo y estas se encuentran rotuladas y etiquetadas y con la implementación de prácticas de manejo y almacenamiento seguro. **(Artículo 121 de la Ley 9 de 1979)**	4	X		0		CN
4.11	El establecimiento cuenta con hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas en el proceso productivo y estas son almacenadas cumpliendo con una matriz de compatibilidad. **(Artículo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)**	2	X	1	0		
4.12	El establecimiento cuenta con las medidas de higiene y seguridad para controlar los agentes químicos y biológicos donde se emplean procedimientos,equipos,máquinas, materiales o sustancias que den origen a condiciones ambientales que puedan afectar la salud y seguridad de los trabajadores o su capacidad normal de trabajo. **(Art 88, Art 101 Ley 9 de 1979)**	2	X	1	0		
CALIFICACION DEL BLOQUE				**30%**		La calificación del bloque corresponde al 30% total del acta	

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	FAVORABLE	X	95 - 100%	En caso que una o más de los aspectos a evaluar sea identificado como **"CRITICO"**, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el **CONCEPTO SANITARIO** a emitir será **DESFAVORABLE**, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria **(DS-AMS)** y se procederá a aplicar la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.**
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		50 - 94,9%	
	DESFAVORABLE		< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. ITEM: NINGUNO.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SI (1)

1. SE EVIDENCIA CONTRATO N° 0298-24 CON GESTOR EXTERNO DE RESIDUOS, EMPRESA J&M INGENIERIAS SAS EPS

Por parte del Establecimiento:

5570

	Gobernación de Arauca **Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca** **NIT 900.034.608 – 9**	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO X (Art. 576, Ley 9/79)

☐ Clausura Temporal Total	☐ Decomiso	☐ Vacunacion personas o animales
☐ Clausura Temporal Parcial	☐ Destruccion o Desnaturalizacion	☐ Destrucción o desnaturalización
☐ Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐ Congelacion	☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
☐ Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles	
☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades		☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

No. DE ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DIAS HABILES DE PLAZO:	NO APLICA
FECHA INICIO PLAZO:	NO APLICA
FECHA LIMITE DE PLAZO:	NO APLICA

"EN CASO DE INCUMPLIMIENTO SE PROCEDERÁ A APLICAR LAS MEDIDAS PREVISTAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA, ASI MISMO SE ADVIERTE DEL INICIO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO CONFORME LO ESTABLECE LA LEY 1437 DE 2011 TÍTULO III, CAPÍTULO 1 (ART. 34)".

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de MAYO del año 2025 en la Ciudad de Tame Arauca.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	MARTHA CECILIA NIEVES - 313-3971603	**NOMBRE:**	
CEDULA:	68.241.514	**CEDULA:**	
CARGO:	TECNOLOGA NE SANEAMIENTO AMBIENTAL	**CARGO:**	
INSTITUCION:	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA	**INSTITUCION:**	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.	**NOMBRE:**	
CEDULA:	1.116.884.934 EXP. EN TAME	**CEDULA:**	
CARGO:	REPRESENTANTE LEGAL	**CARGO:**	
INSTITUCION:	SERVIMOS CON AMOR R&M	**INSTITUCION:**	



SERVIMOS CON AMOR R&M
NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

FICHA TECNICA
DELTAFORCE VPM SC 50

Fecha de actualización:
15/04/2019

1. Identificación del producto

Nombre del producto: **DELTAFORCE VPM® SC 5% - Deltametrina 5% SC**

Proveedor: Tagros Chemicals India Ltda ,Jhaver Centre(Rajah Annamalai Building, IV Floor, 72, Marshalls Road Egmore, Chennai- 600 008, India Tel +91 44 4200 7400

Importador y distribuidor: **VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA**
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá

2. Información reglamentaria

CONCEPTO TOXICOLOGICO:	MP-13492-2004
CATEGORIA III,	MEDIANAMENTE TOXICO
REGISTRO SANITARIO:	RGSP 217-2004

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación



V&P MANAGEMENT

3. Producto y Descripción

Producto formulado como de suspensión concentrada se puede utilizar en todo tipo de establecimientos. Las partículas de insecticidas no son absorbidas por las superficies trata

das quedando activas por un tiempo superior a lo que ocurre con los concentrados emulsionables, los cuales son absorbidos por las superficies y desactivados en un tiempo corto.

La suspensión acuosa concentrada contiene los ingredientes necesarios para la obtención de una mezcla con agua de alto poder residual que oscila entre 4 y 6 meses con una eficacia superior al 90% de control.

4. Composición/Información de los componentes

Tipo de producto:	Una formulación suspensión concentrada acuosa de un piretroide sintético del tipo II (Alfa cyano) monoisomérico
Ingrediente activo:	Deltametrina
Nombre químico:	(S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R)-cis-3-(2,2-di-bromovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate
Concentración:	5 g/L. (5%)
Nº CAS : Nº NU :	52918-52-1 1993 Liquido no inflamable (Insecticida en solvente acuoso sin punto de llama)

INGREDIENTES	CAS reg. No.	EEC No.	%
1. (S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R)-cis-3-(2,2-di-bromovinyl) -2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate	52918-52-1	N/A	5%
2. Nonil fenol etoxilado (emulsificante)	N/A	N/A	1%
3. Dióxido de Titanio. (Estabilizador)	N/A	N/A	1%
4. Goma Xantano (Espesante)	N/A	N/A	0.5%
5. Formaldehído (Preservativo)	50-00-0	N/A	1%
6. Monoetilen glicol (Agente anticongelante)	N/A	N/A	12.0%
Agua	N/A	N/A	80,5%



5. Método de Aplicación y Uso

Usos: Deltaforce VPM SC es un insecticida profesional que controla con eficacia y acción prolongada las siguientes plagas: Cucarachas, Mosquitos, Hormigas, Moscas, Pulgas, Pitos, Coquito, Gorgojos, Chinches, Escarabajos, Escorpiones, Arañas, y las plagas propias de los granos almacenados.

El producto puede ser utilizado en todo tipo de establecimiento, incluyendo las industrias, los establecimientos pecuarios y el hogar, también está indicado para el control residual de las plagas de los granos almacenados.

Dosis y modo de empleo: es un insecticida concentrado, diluir la cantidad de producto recomendado con un poco de agua, luego agregar más agua hasta el volumen deseado y aplicar por el sistema de aspersión.

6. Identificación de los peligros

Revisión de la Emergencia Atención! Peligroso para el hombre y el animal doméstico. Nocivo si es inhalado. No respirar vapores o niebla de pulverización. El contacto con el producto puede causar hormigueo pasajero y rojez de la piel. Quitar y lavar la ropa contaminada antes de reutilizar



Estado Físico	líquido suspensión
Olor	ninguno(a)
Aspecto	blanco
Vías de exposición	Inhalación, Contacto con la piel.
Piel	El contacto con el producto puede causar hormigueo pasajero y enrojecimiento de la piel.
Inhalación	Nociva si es inhalado. No respirar vapores o niebla de pulverización

Efecto ambiental potencial Extremadamente tóxico para peces e invertebrados acuáticos.

EEC CLASIFICACION DE RIESGOS

Ingrediente	Clasificación & riesgos para la etiqueta	EEF No.
Deltametrina	Xn, N; R20/22-50/53-57;S13-36-45-60	N/A



SERVIMOS CON AMOR R&M
NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

7. Propiedades fisicas y quimicas

Punto de fusión / rango:	100°C
Punto de ebullición/rango:	200°C
Propiedades oxidativas:	Ninguna
Auto inflamabilidad:	Ninguna
Propiedades explosivas:	Ninguna
Solubilidad en agua:	Suspensión
Presión vapor:	20 Pa @ 25°C
Apariencia:	liquido cremosa blanco
Olor:	Neutro
Densidad:	1.02 @20°C
Punto de llama:	N/A
Auto ignición:	N/A
pH:	6-7
Estabilidad:	No hay separación de aceite después de 24 horas a 30°C

8. Manipulación y almacenamiento

Recomendaciones técnicas:
Seguir las normas de seguridad común y apropiada para productos fitosanitarios.

Precauciones:
Mantener fuera del alcance de los niños o animales. Almacenar alejado de alimentos, bebidas y piensos, y lugares de alimentación de animales. No ingerir. Evitar la exposición por inhalación. Evitar que entre a los ojos o el contacto con la piel o ropas.
Utilizar equipo de protección adecuado.
No comer, beber o fumar durante su utilización.

Medidas especificas para manipulación segura:
Manipulación sólo por personas adultas y adiestradas en el manejo de productos fitosanitarios.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en su envase original en lugar seguro, fresco, seco y bien ventilado. Conservar protegido del frío, humedad, luz directa del sol y alejado del fuego. Ta de almacenamiento: debe estar a una temperatura de 25 ± 5 °C.

Embalajes recomendados y no adecuados:
Tambores metálicos, COEX, PET y aluminio.

Embalajes no recomendados:
Envase de material alcalino oxidante.

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA PUNTO DE ENTREGA

EDWARD DE LEMBEGA
AUTOBIOGRAPHY
BOMB OF ENLIGHTENMENT

5576

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

SEDE	Instituto Oriental femenino		
MES	Abril	**AÑO**	2026

FECHA	CANTIDAD	PRODUCTO TRANSPORTADO	HORA RECEPCION	TEMPERATURA RECEPCION C°	HORA DISTRIBUCION	TEMPERATURA DISTRIBUCION C°
06/04		Sorbete mora	8:00 am	12°C.	8:20 am	11°C
		Crep's. carne	8:00 am	64°C	8:30 am	63° C
07/04		Chocolate.	8:00 am	40°C	8:20 am	39° C
		Tomegas	8:00 am	40°C	8:20 am	39° C
		Manzana	8:00 am	16° C	8:20 am.	15° C.
08/04		SORBETE AVENA	8:00 am	12°C	8:30 am	11°C
		SANDWICH A QUESO	8:00 am	60°C	8:30 am	59°C
09/04		CHOCOLATE	8:00 am	13°C	8:38 am	12°C
		AREPA YUCA.	8:00 am.	60°C	8:38 am	59°C
		CIRUELAS	8:00 am.	15°C	8:38 am	15° C
10/04		AGUAPANELA CON LECHE	8:00 am	13°C	8:26 am	12°C
		AREPA ASADA	8:00 am.	60°C	8:30 am	59°C
		PECHUGA SALSA TOMATE	8:00 am.	63°C	8:30 am.	62° C
13/04		SORBETE AVENA	8:00 am	12°C	8:30 am	11°C
		TOSTADA.	8:00 am	30°C	8:30 am	29°C
		HUEVOS REVUELTOS.	8:00 am.	63°C	8:30 am.	62°C
14/04		CHOCOLATE.	8:00 am	25°C	8:30 am	24°C
		ROSQUILLAS.	9:00 am	60° C	8:30 am	59° C
		BANANO	8:00 am	23° C	8:30 am.	22° C
20/04		AGUAPANELA con leche	8:00 am	23 °C	8:36 am	22 °C
		TORTILLA con VERDURAS	8:00 am	63 °C	8:30 am	62 °C
		AREPA DE YUCA	8:00 am	62 °C	8:30 am	61 °C

Diligenciado Por:	Harold Torres	**Aprobado por:**	

5577

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

SEDE	Instituto Oriental femenino		
MES	Abril	**AÑO**	2026

FECHA	CANTIDAD	PRODUCTO TRANSPORTADO	HORA RECEPCION	TEMPERATURA RECEPCION C°	HORA DISTRIBUCION	TEMPERATURA DISTRIBUCION C°
21/04		chocolate	8:00	13°C	8:32	12°C
		Tengo Arroz	8:00	60°C	8:32	59°C
		Sandia	8:00	22°C	8:32	22°C
22/04		Batido Goayaba	8:00	12°C	8:19	11°C
		Pizza	8:00	62C	8:19	61°C
23/04		Yogurt	8:00	6°C	8:20	5°C
		Torrejas.	8:00	60°C	8:20	60°C
		Ciruelas	8:00	20°C	8:20	20°C
24/04		Avena.	8:00	12°C	8:35	11°C
		Sandwich Pollo	8:00	60°C	8:35	60°C
27/04		Chocolate	8:00	13°C	8:35	12°C
		Arepa Asada	8:00	62°C	8:35	61°C
		Queso Asado	8:00	60°C	8:35	60°C
28/04		Colada Arroz	8:00	12°C	9:30	12°C
		Carne Guisada	8:00	13°C	8:30	12°C
		Arepa Platano	8:00	60°C	8:30	60°C
29/04		Sorbete Fresa	8:00	12°C	8:29	11°C
		Cachapa	8:00	62°C	8:29	61°C
		Manzana	8:00	27°C	8:29	27°C
30/04		Sorbete Avena	8:00	12°C	8:58	11°C
		Pastel Pollo	8:00	62°C	8:58	61°C

Diligenciado Por:	Paola Torres	**Aprobado por:**	

SEDE PRINCIPAL FROILAN FARIAS

2ED BASICAL BOOKLAS

ANALYSIS

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ABRIL

ABBYY FineReader 14 Standard
ABBYY FineReader 14 Standard

froilan

	MANUAL BPM-CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR [illegible]ME	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: abril **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						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			X	X	X	X	
Equipos refrigeración						X	X	X	X	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			X	X	X	X	
Ventanas, puertas						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Traperos, limpiones y escobas						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	
Equipos de congelación						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Estufas						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Licuadoras						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
Estibas						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	
AREA DE SERVIDO																															
Mesas, sillas						X	X	X	X	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			X	X	X	X	
Ventanas y puertas						X	X	X	X	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			X	X	X	X	
AREA DE BAÑO																															
Techo, pisos y paredes						X	X	X	X	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			X	X	X	X	
Inodoro						X	X	X	X	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			X	X	X	X	
Contenedor de basura						X	X	X	X	X			X	X						X	X	X	X	X			X	X	X	X	

Producto Químico para la limpieza	
Producto Químico para la desinfección	
DILIGENCIADO POR	Yerly Mosquera
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN	
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN	

Marcar "X": Cumplimiento de la actividad

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

2026

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

ABRIL

1851

Доступно для ознакомления

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

SEDE	frailon		
MES:	abril	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									
6-4-26	X			Cartón	1 Kilo	cachamería la libertad	Organicos	5 Kilos	Caribabare			
7-4-26	X			Plastico	900 gr	Caribabare						
8-4-26	X			Plastico	800 gr	Caribabare						
9-4-26	X			Plastico	700 gr	Caribabare	Organicos	8 Kilos	Caribabare			
10-04-26	X			Plastico	600 gr	Caribabare	Organicos	1 Kilo	Caribabare			
13-4-26	X			Plastico	1 Kilo	Caribabare	Organicos	3 Kilos	Caribabare			
14-04-26	X			Plastico	900 gr	Caribabare	Organicos	1 Kilo	Caribabare			
20-04-26	X			Plastico	600 gr	Caribabare	Organicos	3 Kilos	Caribabare			
21-04-26	X			Plastico	500 gr	Caribabare	Organicos	2 Kilos	Caribabare			
22-04-26	X			Plastico	400 gr	Caribabare	Organicos	1 Kilo	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	Yeiky Tuaje		
FIRMA DE VERIFICACIÓN			

5782

	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:	abril	AÑO:	

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									
23/04/26	X			Plastico	500 gr	Caribabare	Organicos	3 Kilos	Caribabare			
24/04/26	X			Plastico	700 gr	Caribabare	organicos	6 Kilos	Caribabare			
27-04-26	X			Plastico	600 gr	Caribabare	Organicos	7 Kilos	Caribabare			
28/04/26	X			Plastico	800 gr	Caribabare	organicos	8 Kilos	Caribabare			
29/04/26	X			Plastico	700 gr	Caribabare	orgánicos	5 Kilos	Caribabare			
30/04/26	X			Plastico	600 gr	Caribabare	organicos	7 Kilos	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	Yeily Mojo		
FIRMA DE VERIFICACIÓN			

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DEL AGUA

ABRIL

ABRAHAM
ACEPTACIÓN DE LA CONDICIÓN
ACEPTACIÓN DE LA CONDICIÓN

	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: Trojlan

MES abril **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	6:10 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
07	6:08 am	lavaplatos	1.5	7.2	✓			—
08	6:09 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
09	6:15 am	lavaplatos	1.5	6.9	✓			—
10	6:09 am	lavaplatos	1.5	7.2	✓			—
11								
12								
13	6:05 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
14	6:10 am	lavaplatos	1.5	7.2	✓			—
15								
16								
17								
18								
19								
20	6:10 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
21	6:05 am	lavaplatos	1.5	6.9	✓			—
22	6:15 am	lavaplatos	1.5	7.2	✓			—
23	6:10 am	lavaplatos	1.5	6.9	✓			—
24	6:18 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
25								
26								
27	6:10 am	lavaplatos	1.5	6.8	✓			—
28	6:15 am	lavaplatos	1.5	69	✓			—
29	6:10 am	lavaplatos	1.5	7.2	✓			—
30	6:15 am	lavaplatos	1.5	69	✓			—

DILIGENCIADO POR: Yerly Ruaje

VERIFICADO POR:

PROGRAMA CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

ABRIL

PROGRAMA COMUNICADO DE
PRENSA
ABRIL

5587

	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:	Frailan		
MES:	abril 6	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	N.A
CANALETAS LIMPIAS	N.A		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	Si	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Yenly Mosquera
VERIFICADO POR:	

5598

	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:	frailan		
MES:	abril 13	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	N.A
CANALETAS LIMPIAS	N.A		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	Si	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Yaily Mugje
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:	Fraylan		
MES:	abril - 20	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	
CANALETAS LIMPIAS	NA		NA
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	Si	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Yeily Mejía
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:	fiailan		
MES:	abril 27	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	N.A
CANALETAS LIMPIAS	N.A		
INSUMOS ORGANIZADOS	Si	REJILLAS EN BUEN ESTADO	Si
USO CORRECTO DE ESTIBAS	Si	ORDEN Y LIMPIEZA	Si

OBSERVACIONES

DILIGENCIADO POR:	Yoly Muoje
VERIFICADO POR:	



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de
Plagas, Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de
Agua Potable.

FCV - N° 215

CERTIFICADO
CONTROL DE PLAGAS
NIT:1116864934-3

Se deja constancia que el día: **20 de abril de 2026**

Se realizo el servicio de: **Intervención Química de Acción Residual.**

RESTAURANTE ESCOLAR SEDE FROILAN FARIAS, Ubicado en la Calle 14 No 24 – 87 barrio San Miguel del en el Municipio de Tame Arauca.

Cumpliendo la normatividad vigente de ley, se utiliza como producto residual DELTAFORCE VPM 2.5%, es un insecticida piretroide concentrado de uso general, indicado para el control efectivo de todo tipo de insectos rastreros y voladores presentes en los ambientes.
Formulación y composición: SC Suspensión Concentrada – Deltametrin 2.5%

La certificación se expide a solicitud del CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME – NIT 902.025.909-1
R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR

Servicio que se realiza con una periodicidad: **TRIMESTRAL**

R/L

SERVIMOS CON AMOR R&M
Contacto: 313-3291168 Y 312-5307129
E-mail: servimosconamorfumigaciones@gmail.com
Calle 10 No 6 -26 B/ San Antonio
Tame Arauca

1655

5592

	GOBERNACION DE ARAUCA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA NIT 900.034.608-9	
	GESTION DOCUMENTAL	CODIGO: FR-GSD-004 VERSION: 02
	CERTIFICACION	FECHA: 09-05-2024 PÁGINA: 1 DE 1

CERTIFICACION

Que la empresa **SERVIMOS CON AMOR R&M**, identificada con el número **NIT: 1116864934-3** representada legalmente por el Señor **Raúl Argelis Galindo Garrido** identificado con número cedula 1116864934 expedida en la ciudad de Tame. Que, una vez verificada la documentación allegada y corroborada en la visita realizada al establecimiento, cumple con las condiciones sanitarias y ambientales acorde con la normatividad legal vigente para prestar un servicio seguro y eficiente en la desinfección, control de plagas y vectores. Por tal motivo se le concedió el **Concepto Sanitario Favorable** en la **Acta Sanitaria N° 000102.**

La constancia tiene validez a partir de su expedición a los 06 días del mes de Junio 2025 hasta el día 07 del mes de Septiembre 2025.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 06 días del mes de Junio 2025.

INGRID JOHANA OQUENDO VARGAS
Área Salud Pública
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.

V°B° JOSE ALBEN DIAZ TORRADO
Referente del Programa Salud Ambiental
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca.
Proyecto y Digito: Diego Bustos González/Profesional de Apoyo Programa Salud Ambiental

Powered by CamScanner

5593

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS

CODIGO: FR - SAA - 010
V 01/ 28-07-2020

CIUDAD: TAME | FECHA: D/21 M/MAYO A/2025 | ACTA No. 000102

TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Fabrica [ ] Deposito [ ] Comercializadora [ ] Servicios [X] Taller [ ] Estacion de Servicios [ ] Bodega [ ]
Acabados de productos [ ] Hangar [ ] Otro [ ] Cual:

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* Campo obligatorio

*RAZON SOCIAL:	SERVIMOS CON AMOR R&M.		
*CEDULA/NIT:	1.116.864.934-3	*NUMERO DE INSCRIPCION:	003604
*NOMBRE COMERCIAL:	SERVIMOS CON AMOR R&M.		
*DIRECCION:	CALLE 10 N° 6 - 26	MATRICULA MERCANTIL:	36284
*DEPARTAMENTO:	ARAUCA	*MUNICIPIO:	TAME

Barrio: [X] Vereda: [ ] Comuna: [ ] Localidad: [ ] Sector: [ ] Corregimiento: [ ] Caserio: [ ] UPZ [ ]
Otros: [ ] Cual: SAN ANTONIO

TELEFONOS:	313-3291168	FAX:	NO HAY
CORREO ELECTRONICO:	servimosconamorfumigaciones@gmail.com		
*NOMBRE DEL PROPIETARIO:	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION:	C.C. [X] C.E. [ ] NIT: [ ]	*Numero de documento:	1.116.864.934
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION:	C.C. [X] C.E. [ ] NIT: [ ]	*Numero de documento:	1.116.864.934
CORREO ELECTRONICO:	servimosconamorfumigaciones@gmail.com		
*DIRECCION DE NOTIFICACION:	CALLE 10 N° 6 - 26 BARRIO SAN ANTONIO		

EL REPRESENTANTE LEGAL AUTORIZA LA NOTIFICACION ELECTRONICA SI [X] NO [ ]

DIRECCION DE NOTIFICACION ELECTRONICA	servimosconamorfumigaciones@gmail.com		
*DEPARTAMENTO:	ARAUCA	*MUNICIPIO:	TAME
*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO:	DE LUNES A VIERNES: 08:00 AM A 12:00 M Y 02:00 P.M A 06:00 PM Y SABADOS DE 08:00 A.M A 12 M		
No. DE TRABAJADORES:	Adm: 1 / Operativos: 1	No. DE EMPLEADOS AFILIADOS A RIESGOS PROFESIONALES:	2
No. DE EMPLEADOS AFILIADOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL:	2		
¿TIENE CODIGO CIIU?	SI [X] NO [ ]	DESCRIPCION DE ACTIVIDAD:	N 8129 - C 1084 - I 5621

TAMAÑO DEL ESTABLECIMIENTO: Grande (mayor a 200 trabajadores) [ ] Mediano (51 a 200 trabajadores) [ ] Pequeña (11 a 50 trabajadores) [ ] Microempresa (1 a 10 trabajadores) [X]

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA VISITA ANTERIOR		TIPO DE CONCEPTO SANITARIO DE LA VISITA ANTERIOR	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA VISITA ANTERIOR	%
No ACTA DE LA VISITA ANTERIOR			FAVORABLE CONDICIONADO		
			DESFAVORABLE		

***MOTIVO DE LA VISITA**

PROGRAMACION	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[ ]	ASOCIADAS A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]	SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTOS DE INTERES EN SALUD PUBLICA	[ ]
SOLICITUD DE PRACTICAS DE PRUEBA/PROCESO SANCIONATORIO ADMINISTRATIVO	[ ]	INSPECCION	[X]	VIGILANCIA	[ ]	CONTROL	[ ]	SEGUIMIENTO	[ ]
OTROS	[ ]	Especifique:							

NUMERO Y FECHA DE RADICADO EN CASO DE QUE EL MOTIVO DE LA VISITA SEA SOLICITUD DE INTERESADO O ASOCIADO A POR:

CRITERIOS DE EVALUACION

Cumplimiento (C)	Cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
Cumplimiento Parcial (CP)	Cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar
No Cumplimiento (NC)	Cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto o condición sanitaria a evaluar a evaluar
Critico (CR)	La casilla "CR" corresponde cuando el incumplimiento del aspecto a verificar sea considerado un riesgo inminente para la salud pública y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe su funcionamiento en condiciones normales
No Aplica (NA)	Cuando el criterio a evaluar no corresponde a la actividad realizada por el objeto de IVC. Nota: (para no afectar calificación de los bloques se diligenciara como Cumple (C) y se indicara en hallazgos las razones por que "no aplica" para el establecimiento vigilado y controlado)

5354

	Gobernación de Arauca **Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca** **NIT 900.034.608 – 9**	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

REVISION DOCUMENTAL (Marque con una X)			
DOCUMENTOS	**DOCUMENTADO**		**OBSERVACIONES**
	SI	**NO**	
Documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo (en caso de no contar notificar a dirección territorial Ministerio de Trabajo)	X		
Programa de capacitación: mejores prácticas higiénicas, identificación y reducción de riesgo, Almacenamiento seguro de sustancias químicas, uso de EPP. *(art 12 al 17 Ley 55 de 1993)*	X		
Información sobre: Buenas practicas para el manejo de sustancias químicas *Artículo 102, 130 de la Ley 9 de 1979) (ley 55 de 1993)*	X		
Manifiesto de recolección de residuos peligrosos por gestor, sitios de tratamiento y disposicion final	X		
Permiso de vertimientos (en caso de requerir notificar a autoridad ambiental)	NA	NA	NO APLICA.
Contrato con gestor de residuos (en caso de no contar notificar a autoridad ambiental)	X		
Listado de inventario de insumos químicos empleados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad almacenada)	X		
Listado de productos terminados en el establecimiento (Nombre generico, nombre comercial, estado de la materia, cantidad producida)	X		
Listado de inventario residuos peligrosos generados en el establecimiento (Nombre residuo, estado de la materia, cantidad generada)	X		
Si se requiere de medidas de control, la empresa contratada para ejecutar el programa de control de plagas cuenta con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción	X		
Registro de uso del suelo emitido por la autoridad competente	X		

I. CONDICIONES LOCATIVAS, SANITARIAS Y DE SEGURIDAD.

1. CONDICIONES LOCATIVAS.

ITEMS	ASPECTOS A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS
1.1	Cumple con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta *Ley 9 de 1979*, sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes.*(Art 93 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.2	El establecimiento cuenta con una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, debidamente separadas, delimitadas o demarcadas y cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura. *(Art 91 Ley 9 de 1979)*	5 X		0		CR
1.3	En el establecimiento los pisos son sólidos, impermeables, antideslizantes, de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales y uniformes, de manera que ofrezcan continuidad para evitar tropiezos y accidentes, niveladas para facilitar el drenaje. *(Art 82, 192, 194 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.4	En el establecimiento las paredes y techos son sólidas de fácil limpieza, desinfección y resistentes a factores ambientales *(Art 193 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.5	El establecimiento cuenta con puertas de salida suficientes y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas *(Art 86 Ley de 1979)*	2 X	1	0		
1.6	Las escaleras, rampas, son seguras, cuentan con pasamanosas y estan revestidas de material antideslizantes *(Art 95 Ley 9 de 1979) (Art 47,48,49 Resolucion 14001 de 1985)* franja fotoluminica.	2	1	0	X	
1.7	Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes *(Art 83 ley 9 de 1979)*, Los corredores internos se cumple con las disposiciones establecidas en el *(Art 46 Resolucion 14001 de 1985)*	2 X	1	0		
1.8	Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. *(Art 117 de la Ley 9/79)*	2 X	1	0		
1.9	El establecimiento cuenta con medidas necesarias donde existan condiciones o métodos que puedan afectar la salud de los trabajadores por frío o calor, para controlar y mantener las condiciones de temperatura adecuadas *(Art 168 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.10	La ventilación natural y/o artificial es permanente y suficiente, con el objeto de evitar la acumulación de olores, gases, condensación de vapores *(Art 108 ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
1.11	La iluminación natural y artificial es suficiente, adecuada y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. *(Art 105 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0		
	CALIFICACION DEL BLOQUE	**25%**				La calificación del bloque corresponde al 20% total del acta

5595

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

2. CONDICIONES SANITARIAS							
ITEMS	ASPECTOS A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
2.1	El establecimiento cuenta con vestier, servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento y en cantidad suficientes para uso de los trabajadores y visitantes (Inodoros lavamanos y Ducha). ***Art 50 Resolucion 14861 de 1985) (Art 180 Ley 9 de 1979)***	18 X		0			CR
2.2	Disponer de cuartos independientes con pocetia o unidades para lavado de implementos de aseo y espacio suficiente para colocación de escobas, traperos, jabones, detergentes y otros implementos usados con el mismo propósito.	3 X	1,5	0			
2.3	El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfeccion para equipos e instalaciones documentado e implementado (procedimientos, planillas, concentraciones y registros). ***(art 207 ley 9 de 1979)***	7 X	3,5	0			
	CALIFICACION DEL BLOQUE		20%			La calificacion del bloque corresponde al 20% total del acta	
3. CONDICIONES DE SANEAMIENTO.							
ITEMS	3.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.1.1	El establecimiento se encuentra conectado a la red del sistema de acueducto u otro sistema alternativos)	2 X	1	0			
3.1.2	El establecimiento cuenta con suministro y acceso de agua potable. ***(Art 165 Ley 9 de 1979)***	3 X		0			CR
3.1.3	Las instalaciones internas para suministro de agua estan diseñadas y construidas para su funcionamiento normal con dotación de servicio continuo y presión de servicio en todos los sitios de consumo ***(Art 175 y 176 Ley 9 de 1979)***	1 X	0,5	0			
3.1.4	El establecimiento cuenta con tanques para el almacenamiento de agua potable debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. ***(Art 10 Decreto 1575 de 2007)***	2 X	1	0			
3.1.5	El establecimiento realiza semestralmente o cuando este visiblemente sucio el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable, (revisar soportes). ***(Art 10 Decreto 1575 de 2007)***	1 X	0,5	0			
ITEMS	3.2 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE VERTIMIENTOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.2.1	Las aguas residuales generadas por el establecimiento son conectadas al sistema alcantarillado u otro sistemas alternativos.	1 X	0,5	0			
3.2.2	Las instalaciones para evacuación de residuos liquidos estan diseñados y construidos para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de liquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable ***(Art 177 Ley 9 /1979)***	1 X	0,5	0			
ITEMS	3.3 MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.3.1	Cuenta con plan de gestion integral de residuos no peligrosos y peligrosos documentado e implementado	3 X	1,5	0			
3.3.2	Cuenta con area para el almacenamiento de residuos de acuerdo a la clasificacion y caracteristicas de los residuos presente en el establecimiento ***(Art 180 Ley 9 de 1979)***	2 X	1	0		UTILIZAN RECIPIENTES.	
3.3.3	Son removidos los residuos con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, presencia de insectos y roedores, entre otros.	1 X	0,5	0			
3.3.4	Cuenta con recipientes de material rigido que facilita su limpieza y desinfección e identificados para el manejo de residuos y de cumplimiento al código de colores. ***(Art 198 Ley 9 de 1979)***	1 X	0,5	0			
ITEMS	3.4 MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
3.4.1	Existe un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado ***(Art 201 y Art 503 Ley 9 de 1979)***	3 X	1,5	0			
3.4.2	Se evidencian mecanismos y dispositivos para el control de los vectores en el establecimiento y no se evidencia la presencia de los mismos	4 X		0			CR
	CALIFICACION DEL BLOQUE		25%			La calificacion del bloque corresponde al 25% total del acta	
4 CONDICIONES DE SEGURIDAD-GESTION DEL RIESGO							
ITEMS	ASPECTOS A VERIFICAR	C	CP	NC	NA	HALLAZGOS	
4.1	Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado. ***(Articulo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)***	3 X	1,5	0			
4.2	Todas las maquinarias, equipos y herramientas se encuentran instalados, mantenidos y operados con el fin de disminuir accidentes y enfermedades. ***(Articulo 112 Ley 9 de 1979)***	2 X	1	0			
4.3	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. ***(Art 53 Resolucion 14861 de 1985)***	2 X	1	0			
4.4	El establecimiento cuenta con mecanismos de seguridad y soportes de registros de mantenimiento para maquinarias y equipos	2 X	1	0			
4.5	El establecimiento cuenta con elementos y/o equipos para la contencion de derrames ((trincheras, canaletas, muros de contencion entre otros) ***(Art 182 Ley 9 de 1979)***	3 X	1,5	0			
4.6	El establecimiento tiene alarma de emergencia. ***(Art 53 Resolucion 14861 de 1985)***	3 X	1	0		UTILIZAN PITO.	

	Gobernación de Arauca Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca NIT 900.034.608 – 9	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 28-07-2020

4.7	La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. *(Art 52 Resolución 1401de 1993)*	3 X	1,5	0			
4.8	Todos los trabajadores cuentan con los elementos de protección personal de acuerdo a la actividad laboral desarrollada *(Art 123 de ley 9 de 1979)*	3 X	1,5	0			
4.9	Existe botiquín completo de primeros auxilios. *(Art 340 de ley 9 de 1979)*	2 X	1	0			
4.10	El establecimiento cuenta con un area para el almacenamiento seguro de sustancias químicas empleados en el proceso productivo y estas se encuentran rotuladas y etiquetadas y con la implementación de prácticas de manejo y almacenamiento seguro. *(Artículo 121 de la Ley 9 de 1979)*	4 X		0			CR
4.11	El establecimiento cuenta con hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas en el proceso productivo y estas son almacenadas cumpliendo con una matriz de compatibilidad. *(Artículo 102 de la Ley 9 de 1979)(Art 8 ley 55 de 1993)*	2 X	1	0			
4.12	El establecimiento cuenta con las medidas de higiene y seguridad para controlar los agentes químicos y biologicos donde se empleen procedimientos,equipos,máquinas, materiales o sustancias que den origen a condiciones ambientales que puedan afectar la salud y seguridad de los trabajadores o su capacidad normal de trabajo. *(Art 98, Art 101 Ley 9 de 1979)*	2 X	1	0			
CALIFICACION DEL BLOQUE		30%				La calificacion del bloque corresponde al 30% total del acta	

II. CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS (Propuesta)

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	FAVORABLE	X	95 - 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como **"CRITICO"**, independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el **CONCEPTO SANITARIO** a emitir será **DESFAVORABLE**, representación de riesgo inminente a la salud pública con aplicación de medida sanitaria **(DS-AMS)** y se procederá a aplicar la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.**
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		50 - 94,9%	
	DESFAVORABLE		< 49,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS (AGUA)	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta. ITEM: NINGUNO.

V. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: SI (1)

1. SE EVIDENCIA CONTRATO N° 0266-24 CON GESTOR EXTERNO DE RESIDUOS, EMPRESA J&M INGENIERIAS SAS EPS

Por parte del Establecimiento:

5597

	Gobernación de Arauca **Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca** **NIT 900.034.608 – 9**	
	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO A ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES ,COMERCIALES Y DE SERVICIOS DONDE SE USAN Y ALMACENAN SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUIMICOS	CODIGO: FR - SAA - 010 V 01/ 26-07-2020

VI. INFORMACIÓN DE TIPO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD/PREVENTIVA SI__ NO X (Art. 576, Ley 9/79)

☐ Clausura Temporal Total	☐ Decomiso	☐ Vacunacion personas o animales
☐ Clausura Temporal Parcial	☐ Destruccion o Desnaturalizacion	☐ Destrucción o desnaturalización
☐ Suspensión Parcial de Trabajos o Servicios	☐ Congelacion	☐ Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades
☐ Suspensión Total de Trabajos o Servicios	☐ Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles	
☐ Aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades		☐ Desocupación o desalojamiento de establecimientos o vivienda

No. DE ACTA DE LA MEDIDA SANITARIA:

VII. PLAZO CUMPLIMIENTO DE EXIGENCIAS

DIAS HABILES DE PLAZO:	NO APLICA
FECHA INICIO PLAZO:	NO APLICA
FECHA LIMITE DE PLAZO:	NO APLICA

"EN CASO DE INCUMPLIMIENTO SE PROCEDERÁ A APLICAR LAS MEDIDAS PREVISTAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA, ASI MISMO SE ADVIERTE DEL INICIO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO CONFORME LO ESTABLECE LA LEY 1437 DE 2011 TÍTULO III, CAPÍTULO 1 (ART. 34)".

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de MAYO del año 2025 en la Ciudad de Tame Arauca.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	MARTHA CECILIA NIEVES - 313-3871803	**NOMBRE:**	
CEDULA:	68.241.514	**CEDULA:**	
CARGO:	TECNOLOGA NE SANEAMIENTO AMBIENTAL	**CARGO:**	
INSTITUCION:	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA	**INSTITUCION:**	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		**FIRMA:**	
NOMBRE:	RAUL ARGELIS GALINDO GARRIDO.	**NOMBRE:**	
CEDULA:	1.116.864.934 EXP. EN TAME	**CEDULA:**	
CARGO:	REPRESENTANTE LEGAL	**CARGO:**	
INSTITUCION:	SERVIMOS CON AMOR R&M	**INSTITUCION:**	



SERVIMOS CON AMOR R&M
NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

FICHA TECNICA
DELTAFORCE VPM SC 50

Fecha de actualización: 15/04/2019

1. Identificación del producto

Nombre del producto: DELTAFORCE VPM® SC 5% - Deltametrina 5% SC

Proveedor: Tagros Chemicals India Ltda ,Jhaver Centre(Rajah Annamalai Building, IV Floor, 72, Marshalls Road Egmore, Chennai- 600 008, India Tel +91 44 4200 7400

Importador y distribuidor: VECTORS AND PEST MANAGEMENT LTDA
Calle 98 # 22-64 oficina 610
Teléfonos: 4897390/91.

Teléfono de emergencias a: CISPROQUIM 018000-916012 y 2886012 para Bogotá.

2. Información reglamentaria

CONCEPTO TOXICOLOGICO:	MP-13492-2004
CATEGORIA III,	MEDIANAMENTE TOXICO
REGISTRO SANITARIO:	RGSP 217-2004

Este producto debe ser almacenado, manipulado y utilizado acorde con las buenas prácticas industriales y de conformidad con la cualquier regulación de tipo legal. Esta información está basada en nuestro conocimiento presente y de su guía sobre requerimientos de seguridad. Esto no se asimila a una especificación



SERVIMOS CON AMOR R&M
NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

V&P MANAGEMENT

3. Producto y Descripción

Producto formulado como de suspensión concentrada se puede utilizar en todo tipo de establecimientos. Las particulas de insecticidas no son absorbidas por las superficies trata

das quedando activas por un tiempo superior a lo que ocurre con los concentrados emulsionables, los cuales son absorbidos por las superficies y desactivados en un tiempo corto.

La suspensión acuosa concentrada contiene los ingredientes necesarios para la obtención de una mezcla con agua de alto poder residual que oscila entre 4 y 6 meses con una eficacia superior al 90% de control.

4. Composición/Información de los componentes

Tipo de producto:	Una formulación suspensión concentrada acuosa de un piretroide sintético del tipo II (Alfa cyano) monoisomérico
Ingrediente activo:	Deltametrina
Nombre químico:	(S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R)-cis-3-(2,2-di-bromovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate
Concentración:	5 g/L. (5%)
Nº CAS : Nº NU :	52918-52-1 1993 Liquido no inflamable (Insecticida en solvente acuoso sin punto de llama)

INGREDIENTES	CAS reg. No.	EEC No.	%
1. (S)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1R)-cis-3-(2,2-di-bromovinyl) -2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate	52918-52-1	N/A	5%
2. Nonil fenol etoxilado (emulsificante)	N/A	N/A	1%
3. Dióxido de Titanio. (Estabilizador)	N/A	N/A	1%
4. Goma Xantane (Espesante)	N/A	N/A	0.5%
5. Formaldehido (Preservativo)	50-00-0	N/A	1%
6. Monoetilen glicol (Agente anticongelante)	N/A	N/A	12.0%
Agua	N/A	N/A	80,5%



SERVIMOS CON AMOR R&M
NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

5. Método de Aplicación y Uso

Usos: Deltaforce VPM SC es un insecticida profesional que controla con eficacia y acción prolongada las siguientes plagas: Cucarachas, Mosquitos, Hormigas, Moscas, Pulgas, Pitos, Coquito, Gorgojos, Chinches, Escarabajos, Escorpiones, Arañas, y las plagas propias de los granos almacenados.

El producto puede ser utilizado en todo tipo de establecimiento, incluyendo las industrias, los establecimientos pecuarios y el hogar, también está indicado para el control residual de las plagas de los granos almacenados.

Dosis y modo de empleo: es un insecticida concentrado, diluir la cantidad de producto recomendado con un poco de agua, luego agregar más agua hasta el volumen deseado y aplicar por el sistema de aspersión.

6. Identificación de los peligros

Revisión de la Emergencia Atención! Peligroso para el hombre y el animal doméstico. Nocivo si es inhalado. No respirar vapores o niebla de pulverización. El contacto con el producto puede causar hormigueo pasajero y rojez de la piel. Quitar y lavar la ropa contaminada antes de reutilizar



Estado Físico	líquido suspensión
Olor	ninguno(a)
Aspecto	blanco
Vías de exposición	Inhalación, Contacto con la piel.
Piel	El contacto con el producto puede causar hormigueo pasajero y enrojecimiento de la piel.
Inhalación	Nociva si es inhalado. No respirar vapores o niebla de pulverización

Efecto ambiental potencial Extremadamente tóxico para peces e invertebrados acuáticos.

EEC CLASIFICACION DE RIESGOS

Ingrediente	Clasificación & riesgos para la etiqueta	EEF No.
Deltametrina	Xn, N; R20/22-50/53-57;S13-36-45-60	N/A



SERVIMOS CON AMOR R&M

NIT: 1116864934-3
Fumigación y Control de Plagas,
Lavado y Desinfección de Tanques de Almacenamiento de Agua Potable.
Concepto Sanitario Favorable No 000102 de 2025

7. Propiedades fisicas y quimicas

Punto de fusión / rango:	100°C
Punto de ebullición/rango:	200°C
Propiedades oxidativas:	Ninguna
Auto inflamabilidad:	Ninguna
Propiedades explosivas:	Ninguna
Solubilidad en agua:	Suspensión
Presión vapor:	20 Pa @ 25°C
Apariencia:	liquido cremosa blanco
Olor:	Neutro
Densidad:	1.02 @20°C
Punto de llama:	N/A
Auto ignición:	N/A
pH:	6-7
Estabilidad:	No hay separación de aceite después de 24 horas a 30°C

8. Manipulación y almacenamiento

Recomendaciones técnicas:
Seguir las normas de seguridad común y apropiada para productos fitosanitarios.

Precauciones:
Mantener fuera del alcance de los niños o animales. Almacenar alejado de alimentos, bebidas y piensos, y lugares de alimentación de animales. No ingerir. Evitar la exposición por inhalación. Evitar que entre a los ojos o el contacto con la piel o ropas.
Utilizar equipo de protección adecuado.
No comer, beber o fumar durante su utilización.

Medidas especificas para manipulación segura:
Manipulación sólo por personas adultas y adiestradas en el manejo de productos fitosanitarios.

Condiciones de almacenamiento:

Almacenar en su envase original en lugar seguro, fresco, seco y bien ventilado. Conservar protegido del frío, humedad, luz directa del sol y alejado del fuego. Ta de almacenamiento: debe estar a una temperatura de 25 ± 5 °C.

Embalajes recomendados y no adecuados:
Tambores metálicos, COEX, PET y aluminio.

Embalajes no recomendados:
Envase de material alcalino oxidante.

PROGRAMA DE PROVEEDORES

ABRIL

ABOBYAMY DAZ BYOAGEDOYEZ
2 8 8 1

	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

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003065-2021	39,600 gr		39.600 gr
06-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003063-2021		12,400 gr	27,200 gr
07-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003063-2021		10,200 gr	17,000 gr
09-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003063-2021		6,800 gr	10,200 gr
10-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003063-2021		10,200 gr	0
13-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003063-2021	24,300 gr		24300 gr
13-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003063-2021		9,400 gr	14,900 gr
13-04-26	Aceite de Soya	zajey	28/02/26	28/11/26	RSA0003063-2021		14,900 gr	0
20-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021	35,100 gr		35,100 gr
20-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021		9400 gr	25,700 gr
21-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021		8000 gr	17,700 gr
22-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021		6800 gr	10.900 gr
23-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021		10.900 gr	0
27-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021	18,900 gr		18900 gr
28-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021		3800 gr	15,100 gr
29-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021		3800 gr	11,300 gr
30-04-26	Aceite de Soya	zajey	04/03/26	04/01/27	RSA0003063-2021		11,300 gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaño	REVISADO POR:	

5603

	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: Troilan

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Avena en hojuelas	Toning	5540101	13/01/2027	NSA0012069-2022	10,000gr		10,000gr
09/04/26	Avena en hojuelas	Toning	5540101	13/01/2027	NSA0012069-2022		10,000gr	0
13/04/26	Avena en hojuelas	Toning	5540101	13/01/2027	NSA0012069-2022	10,000gr		10,000gr
13/04/26	Avena en hojuelas	Toning	5540101	13/01/2027	NSA0012069-2022		10,000gr	0
16/04/26	Avena en hojuelas	Toning	556021225	06/12/2026	NSA0012069-2022	10,000gr		10,000gr
24/04/26	Avena en hojuelas	Toning	556021225	06/12/2026	NSA0012069-2022		10.000gr	
27/04/26	Avena en hojuelas	Toning	556021225	06/12/2026	NSA0012069-2022	5000gr		5000gr
30/04/26	Avena en hojuelas	Toning	556021225	06/12/2026	NSA0012069-2022		5000gr	

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

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: Fresian

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/05/28	VSA004594-2018	38,000gr		38000gr
06/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/05/28	VSA004594-2018		8000gr	30000gr
07/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10000gr	20,000gr
08/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10,000gr	10,000gr
09/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10,000gr	0
13/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/05/28	VSA004594-2018	15000gr		15000gr
13/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10,000gr	5000gr
14/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		5000gr	0
20/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018	49000gr		49000gr
20/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/05/28	VSA004594-2018		9000gr	40,000gr
21/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10000gr	30000gr
22/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10000gr	20000gr
23/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10000gr	10000gr
24/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		10000gr	0
27/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018	31000gr		31000gr
27/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		5000gr	26000gr
28/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		9000gr	17000gr
29/04/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/28	VSA004594-2018		9000gr	8000gr

DILIGENCIADO POR: Sandra Colonia

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: Fcolan

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
30/01/26	Azucar	Incauca	38047	05/03/2028	INSA0045414-2018		800gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Olaya

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: Feilon Farios

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Canela	El rey	131125C35	13/11/27	NSA001675-2016	1520 gr		1520gr
09/04/26	Canela	El rey	131125C35	13/11/27	NSA001675-2016		1000gr	520gr
10/04/26	Canela	El rey	131125C35	13/11/27	NSA001675-2016		520gr	0
13/04/26	Canela	El rey	131125C35	13/11/27	NSA001675-2016	520gr		520gr
15/04/26	Canela	El rey	131125C35	13/11/27	NSA001675-2016		520gr	0
20/04/26	Canela	El rey	270126	27/01/28	NSA001675-2016	1520gr		1520gr
20/04/26	Canela	El rey	270126	27/01/28	NSA001675-2016		520gr	1000gr
23/04/26	Canela	El rey	270126	27/01/28	NSA001675-2016		1000gr	0
27/04/26	Canela	El rey	270126	27/01/28	NSA001675-2016	520gr		520gr
28/04/26	Canela	El rey	270126	27/01/28	NSA001675-2016		520gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Cabrera	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: Teoilan Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Carne de res Magra					69.500 gr		69.500gr
06/04/26	Carne de res Magra						69.500gr	0
27/04/26	Carne de res Magra					82000gr		82000gr
28/04/26	Carne de res Magra						82.000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Olaya

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: Fosilan Ferias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Cebolla Cabezona					9500gr		9500gr
06/04/26	Cebolla Cabezona						3500gr	6000gr
10/04/26	Cebolla Cabezona						6000gr	0
20/04/26	Cebolla Cabezona					11000gr		11000gr
20/04/26	Cebolla Cabezona						6000gr	5000gr
22/04/26	Cebolla Cabezona						5000gr	0
27/04/26	Cebolla Cabezona					7500gr		7500gr
28/04/26	Cebolla Cabezona						7500gr	

DILIGENCIADO POR:	Sandra Celentano	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 Favio

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Cebolla Junca					6000 gr		6000gr
06/04/26	Cebolla Junca						6000gr	0
20/04/26	Cebolla Junca					5000gr		5000gr
23/04/26	Cebolla Junca						5000gr	0
27/04/26	Cebolla Junca					7500gr		7500gr
30/04/26	Cebolla Junca						7500gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montes

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
06/04/26	Chocolate	Arcacao	460	01/12/26	NSA0009209-2020	20,000gr		20,000g
07/04/26	Chocolate	Arcacao	460	01/12/26	NSA0009209-2020		10,000gr	10,000gr
09/04/26	Chocolate	Arcacao	460	01/12/26	NSA0009209-2020		10,000gr	0
13/04/26	Chocolate	Arcacao	460	01/12/26	NSA0009209-2020	10.000gr		10,000gr
14/04/26	Chocolate	Arcacao	460	01/12/26	NSA0009209-2020		10,000gr	0
20/04/26	Chocolate	Arcacao	463	04/03/27	NSA0009209-2020	11,000gr		11,000gr
21/04/26	Chocolate	Arcacao	463	04/03/27	NSA0009209-2020		11,000gr	0
27/04/26	Chocolate	Arcacao	463	04/03/27	NSA0009209-2020	10000gr		10000gr
27/04/26	Chocolate	Arcacao	463	04/03/27	NSA0009209-2020		10000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

REVISADO POR:

125

	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: Escuela Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Cilantron					9000gr		9,000gr
10/04/26	Cilantron						9,000gr	0
27/04/26	Cilantron					10,000gr		10,000gr
28/04/26	Cilantron						500gr	500gr
30/04/26	Cilantron						500gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Olaya	REVISADO POR:	

2/3

	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
06/04/26	Ciruela					13800gr		13800gr
09/04/26	Ciruela						13800gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Valentina	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: Instituto Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Harina de Maiz	PAN	22709860	25/02/27	RSAC0001901-2019	75,000gr		75,000gr
10/04/26	Harina de Maiz	PAN	22709860	25/02/27	RSAC0001901-2019		75,000gr	0
27/04/26	Harina de Maiz	PAN	22710089	25/02/27	RSAC0001901-2019	150,000gr		150,000gr
27/04/26	Harina de Maiz	PAN	22710089	25/02/27	RSAC0001901-2019		57000gr	93000gr
28/04/26	Harina de Maiz	PAN	22710089	25/02/27	RSAC0001901-2019		60000gr	33000gr
29/04/26	Harina de Maiz	PAN	22710089	25/02/27	RSAC0001901-2019		33000gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Alcantara	REVISADO POR:	

4123

	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: Fosiley Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10230326	23/09/2026	RSA000451N-2024	166,000 gr		166000gr
06/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10230326	23/09/2026	RSA000451N-2024		70,000gr	96,000gr
07/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10230326	23/09/2026	RSA000451N-2024		65,000gr	31000gr
09/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10230326	23/09/2026	RSA000451N-2024		31000gr	0
13/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10230326	23/09/2026	RSA000451N-2024	66,000gr		66,000gr
14/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10230326	23/09/2026	RSA000451N-2024		66,000gr	0
20/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10290326	29/09/2026	RSA000451N-2024	136,000gr		136,000gr
20/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10290326	29/09/2026	RSA000451N-2024		30000gr	106,000gr
22/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10290326	29/09/2026	RSA000451N-2024		60,000gr	46,000gr
23/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10290326	29/09/2026	RSA000451N-2024		46,000gr	0
27/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10290326	29/09/2026	RSA000451N-2024	60,000 gr		60,000gr
30/04/26	Harina de Trigo	Robinson	10290526	29/09/2026	RSA000451N-2024		60,000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Martinez

REVISADO POR:

5125

	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: Fca. las Tapias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
26/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	05/04/26	05/05/26	INB1794111685369 64	504 U		504 U
07/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	05/04/26	05/05/26	INB1794111685369 64		202 U	302 U
09/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	05/04/26	05/05/26	INB1794111685369 64		302	0
13/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	05/04/26	05/05/26	INB1794111685369 64	1,312 U		1312 U
13/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	05/04/26	05/05/26	INB1794111685369 64		1,312 U	
20/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	19/04/26	19/05/26	INB1794111685369 64	1,211 U		1,211 U
20/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	19/04/26	19/05/26	INB1794111685369 64		1,211 U	
27/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	26/04/26	26/05/26	INB1794111685369 64	242 U		242 U
28/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	26/04/26	26/05/26	INB1794111685369 64		75 U	170 U
29/04/26	Huevos de gallina	El tesoro	26/04/26	26/05/26	INB1794111685369 64		170 U	

DILIGENCIADO POR:	Sandra Cardona	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: Fredonia Faros

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022	23,800gs	15,100g	58,700g
07/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022		15,300g	43,600g
08/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022		13,400g	30,200g
09/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022		15,100g	15,100g
10/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022		15,100g	0
13/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022	30,600g		30,600g
13/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022		15,300g	15,300g
14/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	02/07/26	RSAO0017242-2022		15,300g	0
20/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022	60,200gs		60,200gs
20/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022		15,300gs	44,900gs
21/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022		15,300gs	29,600gs
22/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022		15,300gs	14,300gs
24/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022		14,300gs	0
27/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022	63000gs		63,000gs
27/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022		15 300gs	47700gs
28/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022		15 300gs	32,400gs
29/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J220725	22/07/26	RSAO0017242-2022		16200gs	16,200gs
30/04/26	Leche en Polvo	Indulecte	1J230725	22/07/26	RSAO0017242-2022		16200gs	-

DILIGENCIADO POR:	Sandra Alcantara	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: Fesilan Famas

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Mantequilla	Alpina	3104379918	02/05/26	RSA000883-2016	10000gr		10000gr
08/04/26	Mantequilla	Alpina	3104379918	02/05/26	RSA000883-2016		3000gr	7000gr
10/04/26	Mantequilla	Alpina	3043749A	02/05/26	RSA000883-2016		7000gr	0
20/04/26	Mantequilla	Alpina	3043947A	13/05/26	RSA000883-2016	3000gr		3000gr
21/04/26	Mantequilla	Alpina	3043947A	13/05/26	RSA000883-2016		3000gr	0
27/04/26	Mantequilla	Alpina	3043947A	13/05/26	RSA000883-2016	8000gr		8000gr
27/04/26	Mantequilla	Alpina	3104394A	13/05/26	RSA000883-2016		4000gr	4000gr
28/04/26	Mantequilla	Alpina	3104394A	13/05/26	RSA000883-2016		4000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

REVISADO POR:

2195

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

SEDE: Escuela Ferias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Margarina	La Fina	315	08/04/26	RSA0005702-2025	6.000gr		6000gr
24/04/26	Margarina	La Fina	315	08/04/26	RSA0005702-2025		6000gr	0
27/04/26	Margarina	La Fina	315	08/04/26	RSA0005702-2025	5000gr		5000gr
29/04/26	Margarina	La Fina	315	08/04/26	RSA0005702-2025		5000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Valentina

REVISADO POR:

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

SEDE: Escolar Fecias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Manzana					1009U		1009U
07/04/26	Manzana						1009U	

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

REVISADO POR:

1620

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

SEDE: Froilan Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Nora					6800gr		6800gr
06/04/26	Nora						6800gr	

DILIGENCIADO POR: Sandra Valentina

REVISADO POR:

1295

	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 Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Pan de Molde	Bimbo	10-23	14/04/26	NSA0010863-2021	70,560g		70,560g
08/04/26	Pan de Molde	Bimbo	10-23	14/04/26	NSA0010863-2021		70560gr	0
20/04/26	Pan de Molde	Bimbo	10-21	03/05/26	NSA0010863-2021	80,640g		80640gr
24/04/26	Pan de Molde	Bimbo	10-21	03/05/26	NSA0010863-2021		80640gr	

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

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: Ecolon Famas

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Panela	Mega Panela	18/03/26	16/07/26	NSA0006375-2019	10000gr		10000gr
10/04/26	Panela	Mega Panela	18/03/26	16/07/26	NSA0006375-2019		10000gr	0
20/04/26	Panela	Mega Panela	13/04/26	14/08/26	NSA0006375-2019	10000gr		10000gr
30/04/26	Panela	Mega Panela	13/0426	14/08/26	NSA0006375-2019		10000gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Contreras	REVISADO POR:	

5293

	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: Fariam Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Pechuga Pollo	NAC Pollo	60426	06/07/26	RSA0014051-2021	93000gr		93000 gr
09/04/26	Pechuga Pollo	NAC Pollo	60426	06/07/26	RSA0014051-2021		93000gr	0
20/04/26	Pechuga Pollo	NAC Pollo	FP-1504-26	14/08/26	RSA0014051-2021	93000gr		93000gr
24/04/26	Pechuga Pollo	NAC Pollo	FP-1504-26	14/08/26	RSA0014051-2021		93000gr	0
22/04/26	Pechuga Pollo	NAC Pollo	FP-1504-26	14/08/26	RSA0014051-2021	70000gr		70000gr
30/04/26	Pechuga pollo	NAC Pollo	FP1504-26	14/08/26	RSA0014051-2021		70000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Castaneda

REVISADO POR:

001

5624
100

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

SEDE: Feilan Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Pimenton Rojo					4700gr		4700gr
06/04/26	Pimenton Rojo						4700 gr	0
20/04/26	Pimenton Rojo					4700gr		4700gr
20/04/26	Pimenton Rojo						4700gr	0
27/04/26	Pimenton Rojo					4500gr		4500gr
30/04/26	Pimenton Rojo						4500gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaño	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: Escolar Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Pimienta	El rey	100226	10/08/27	NSA0013642-2023	800gr		800gr
10/04/26	Pimienta	El rey	100226	10/08/27	NSA0013642-2023		800gr	0
20/04/26	Pimienta	El rey	020126	02/08/27	NSA0013642-2023	800gr		800gr
24/04/26	Pimienta	El rey	020126	02/08/27	NSA0013642-2023		800gr	0
27/04/26	Pimienta	El rey	070126	07/08/27	NSA0013642-2023	2000gr		2000gr
28/04/26	Pimienta	El rey	070126	07/08/27	NSA0013642-2023		300gr	1700gr
30/04/26	Pimienta	El rey	07026	07/08/27	NSA0013642-2023		1700gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaña	REVISADO POR:	

5626

	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 Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
6/04/26	Queso doblecrema	Asocolpa	20426	02/05/26	RSA0010314-2020	71,000gr		71,000gr
8/04/26	Queso doblecrema	Asocolpa	20426	02/05/26	RSA0010314-2020		56000gr	15000gr
9/04/26	Queso doblecrema	Asocolpa	20426	02/05/26	RSA0010314-2020		15,000gr	0
20/04/26	Queso doblecrema	Asocolpa	20426	02/05/26	RSA0010314-2020	62,500gr		62,500gr
20/04/26	Queso doblecrema	Asocolpa	20426	02/05/26	RSA0010314-2020		10,000gr	52500gr
22/04/26	Queso doblecrema	Asocolpa	20426	02/05/26	RSA0010314-2020		52,500gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Alcantara

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: Escolar Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024	3000gr		3000gr
06/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024		1000g	2000g
07/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024		500g	1500g
08/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024		500g	1000g
09/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024		500g	500g
10/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024		500g	0
13/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024	1000g		1000g
13/04/26	Sal	refisal	00422/511		RSA00331356-2024		500g	500g
14/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		500g	0
20/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024	3000gr		3000gr
20/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		1000g	2000g
21/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		500gr	1500g
22/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		500gr	1000g
23/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		500gr	500gr
24/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		500gr	0
27/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024	2500g		2500gr
28/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		1000gr	1500g
29/04/26	Sal	refisal	610443/051		RSA00331356-2024		600g	1000g

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

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 Farco

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
30/04/26	Sal	Refsal	6 1044/051		RSA00331356-2024		1000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Valentina

REVISADO POR:

4525

	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: Troilan Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	semilla achiote	El Rey	61226	06/06/27	NSOC0136442-2025	400 gr		400gr
10/04/26	Semilla achiote	El Rey	61226	06/06/27	NSOC0136442-2025		400gr	0
27/04/26	Semilla Achiote	El Rey	61226	06/06/27	NSOC0136442-2025	400gr		400gr
28/04/26	Semilla Achiote	El Rey	61226	06/06/27	NSOC0136442-2025		200gr	200gr
30/04/26	Semilla Achiote	El Rey	61226	06/06/27	NSOC0136442-2025		200gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

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: Teodolan Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	Tomate					24000gr		24000gr
10/04/26	Tomate						24000gr	
20/04/26	Tomate					52000g		52000gr
20/04/26	Tomate						32000gr	20000gr
24/04/26	Tomate						20000gr	0
27/04/26	Tomate					17000gr		17000gr
28/04/26	Tomate						9000gr	8000gr
30/04/26	Tomate						8000gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaña	REVISADO POR:	

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

SEDE: Escuela Farios

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
06/04/26	YUCA					88,000gr		88,000gr
09/04/26	YUCA						88,000gr	0
20/04/26	YUCA					8200gr		8200gr
20/04/26	YUCA						8200gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

REVISADO POR:

2632

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

SEDE: Frailan Fariños

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
13/04/26	Banano					188,000gr		188,000gr
14/04/26	Banano						188,000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

REVISADO POR:

5535

	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: Feilan Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
13/04/26	Bocadillo	Gran Kactus	130226	15/02/27	NSA 000573-2016	10,000gr		10,000gr
14/04/26	Bocadillo	Gran Kactus	130226	15/02/27	NSA 000573-2016		10,000gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaño	REVISADO POR:	

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

SEDE: Troilon Farios

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
13/04/26	Leche entera 2	Alqueria	0922051	07/06/26	RSA006591-2018	5400 gr		5400 gr
13/04/26	Leche entera 2.	Alqueria	0922051	07/06/26	RSA006501-2018		5400 gr	

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaña	REVISADO POR:	

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

SEDE: Escuela Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
13/04/26	Tostadas	Bimbo	A221303	09/09/26	USA 001086 3-2021	60,500gr		60,500g
13/04/26	Tostadas	Bimbo	A221303	09/04/26	USA0010863-2021		60,500gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montiel	REVISADO POR:	

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

SEDE: Escuela Farios

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Ajo Crudo					1000gr		1000gr
24/04/26	Ajo Crudo						1000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Alantar

REVISADO POR:

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

SEDE: Freilon Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Arroz	Casanare	10042026-4	10/04/2027	RSAY10I104	46000gr		46000gr
21/04/26	Arroz	Casanare	10042026-4	10/04/2027	RSAY10I104		46000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Valentina

REVISADO POR:

	MANUAL BPM – CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	CÓDIGO 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
20/04/26	Guayaba Madura					850gr		850gr
22/04/26	Guayaba Madura						850gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Mendez

REVISADO POR:

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

SEDE: Fredonia Fariás

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Mandarina					170,000gr		170,000 gr
21/04/26	Mandarina						170,000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

REVISADO POR:

0925

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

SEDE: Fredon Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Lechuga					27,000gr		27,000gr
24/04/26	Lechuga						27,000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Catalan.

REVISADO POR:

1125

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

SEDE: Freilan Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Mayonesa	Comapan	230226	23/02/27	RSA0032642-2024	6800gr		6800gr
24/04/26	Mayonesa	Comapan	230226	23/02/27	RSA0032642-2024		6800gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Celedon	REVISADO POR:	

2025

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

SEDE: Fraylan Farfas

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Piña					303,000gr		303,000gr
22/04/26	Piña						62,000gr	241,000gr
23/04/26	Piña						241,000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montaño

REVISADO POR:

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

SEDE: Freiban Farias

FECHA	MATERÍA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Queso Campesino	Lattic	1042641	10/05/26	RSA 00300058-2024	35,350gr		35,350gr
22/04/26	Queso Campesino	Lattic	1042641	10/05/26	RSA 00300058-2024		35,350gr	0
27/04/26	Queso Campesino	Lattic	1042641	10/05/26	RSA 00300058-2024	85750gr		85750gr
27/04/26	Queso Campesino	Lattic	1042641	10/05/26	RSA 00300058-2024		45000gr	40750gr
29/04/26	Queso Campesino	Lattic	1042641	10/05/26	RSA 00300058-2024		40750gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Alcocer

REVISADO POR:

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

SEDE: Fsailon Farios

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	Yogurt	Nuuñoz	100426	10/05/26	RSA-0024607-2023	1009 U		1009 U
23/04/26	Yogurt	Nuuñoz	100426	10/05/26	RSA-0024607-2023		1009 U	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Castaño	REVISADO POR:	

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

SEDE: Fresilon Ferias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
20/04/26	zanahoria					5000gr		5000gr
22/04/26	zanahoria						5000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Montero

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
27/04/26	Comino	El Rey	080226	08/08/27	NSOC013642-2023	250gr		250gr
28/04/26	Comino	El Rey	080226	08/08/27	NSOC013642-2023		250gr	

DILIGENCIADO POR:	Sandra Montaño	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 Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
27/04/26	Fresa					64000gr		64000gr
28/04/26	Fresa						64000gr	0

DILIGENCIADO POR: Sandra Morales

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: Frotlan Fantasy

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
27/04/26	Maiz tierno	Frozzen Costa	219075	19/12/27	RSA0017368-2022	84000gr		84000g
28/04/26	Maiz tierno	Frozzen Costa	219075	19/12/27	RSA0017368-2022		84000gr	0

DILIGENCIADO POR:	Sandra Mendez	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 Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
27/04/26	Papa Comun					8000g		8000gr
30/04/26	Papa Comun						8000gr	

DILIGENCIADO POR: Sandra Alcocer

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: Fabian Farias

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
27/04/26	Platano Maduro					28000gs		28000gs
28/04/26	Platano Maduro						28000gs	

DILIGENCIADO POR: Sandra Catalan

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: Fosfan Faria

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
27/04/26	Sandia					32700gr		32700gr
27/04/26	Sandia						32700gr	

DILIGENCIADO POR: Sandra Catalina

REVISADO POR:

2595

	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

FECHA	MATERIA PRIMA	MARCA	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD ENTRADA	CANTIDAD SALIDA	SALDO
27/04/26	Arroz Molido	Casanare	070326-7	07/05/27	RSAYC10L104	20.000g		20r000gr
28/04/26	Arroz Molido	Casanare	070326-7	07/05/27	RSAYC10L104		20000gr	

DILIGENCIADO POR:	Sandra Molano	REVISADO POR:	

REGISTROS DE TEMPERATURA DE EQUIPOS

Вернуться на первую страницу

Вернуться назад

5655

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – CONGELADORES

SEDE: Troilan

CONGELADOR #:

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

MES: abril **AÑO:** 2026

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	A.M.			12	A.M.			23	6:20am	-15°	Yeiky Muoje
	P.M.				P.M.				P.M.		
2	A.M.			13	6:10am	-18°C	Yeiky Muoje	24	6:10am	-18°C	Yeiky Muoje
	P.M.				P.M.				P.M.		
3	A.M.			14	6:05am	-13°C	Yeiky Muoje	25	A.M.		
	P.M.				P.M.				P.M.		
4	A.M.			15	A.M.			26	A.M.		
	P.M.				P.M.				P.M.		
5	A.M.			16	A.M.			27	6:20am	-15°C	Yeiky Muoje
	P.M.				P.M.				P.M.		
6	6:08am	-15°C	Yeiky Muoje	17	A.M.			28	6:15am	-18°C	Yeiky Muoje
	P.M.				P.M.				P.M.		
7	6:10am	-18°C	Yeiky Muoje	18	A.M.			29	6:15am	-15°C	Yeiky Muoje
	P.M.				P.M.				P.M.		
8	6:05am	-15°C	Yeiky Muoje	19	A.M.			30	6:10°am	-17°C	Yeiky Muoje
	P.M.				P.M.				P.M.		
9	6:15am	-18°C	Yeiky Muoje	20	6:10 am	-18°C	Yeiky Muoje	31	A.M.		
	P.M.				P.M.				P.M.		
10	6:10am	-15°C	Yeiky Muoje	21	6:15am	-15°C	Yeiky Muoje				
	P.M.				P.M.						
11	A.M.			22	6:05am	-15°C	Yeiky Muoje				
	P.M.				P.M.						

OBSERVACIONES: _____

REVISADO POR	
DILIGENCIADO POR	Yeiky Muoje

CONSORCIO PAE HACIEDO EQUIPO POR TAME

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS – REFRIGERACIÓN

SEDE: Freilan

REFRIGERADOR #:

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

MES: abril **AÑO:**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	A.M.			12	A.M.			23	6:10am	6.8°C	Yerly Moaje
	P.M.				P.M.				P.M.		
2	A.M.			13	6:10am	6.9°C	Yerly Moaje	24	6:05am	6.7°C	Yerly Moaje
	P.M.				P.M.				P.M.		
3	A.M.			14	6:05am	3.4°C	Yerly Moaje	25	A.M.		
	P.M.				P.M.				P.M.		
4	A.M.			15	A.M.			26	A.M.		
	P.M.				P.M.				P.M.		
5	A.M.			16	A.M.			27	6:08am	7.8°C	Yerly Moaje
	P.M.				P.M.				P.M.		
6	6:10am	6.7°C	Yerly Moaje	17	A.M.			28	6:05am	5°C	Yerly Moaje
	P.M.				P.M.				P.M.		
7	6:08am	9.3°C	Yerly Moaje	18	A.M.			29	6:10am	6°C	Yerly Moaje
	P.M.				P.M.				P.M.		
8	6:10am	6.9°C	Yerly Moaje	19	A.M.			30	6:15am	6.9°C	Yerly Moaje
	P.M.				P.M.				P.M.		
9	6:12am	7.8°C	Yerly Moaje	20	6:10am	6.3°C	Yerly Moaje	31	A.M.		
	P.M.				P.M.				P.M.		
10	6:10am	6.7°C	Yerly Moaje	21	6:20am	6.1°C	Yerly Moaje				
	P.M.				P.M.						
11	A.M.			22	6:15am	3.4°C	Yerly Moaje				
	P.M.				P.M.						

OBSERVACIONES: _____

REVISADO POR	
DILIGENCIADO POR	Yerly Moaje

PROGRAMA DE PROVEEDORES

ABRIL

3657

ABBYY
БИБЛИОТЕКА ЭЛЕКТРОННЫХ КОПИЙ

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

1658

BREAMLAO Y CONSEJO
ORDENAMIENTO

REPARACIÓN DE ESTUFAS Y NEVERAS

FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA

Identificado con cedula de ciudadanía 1116863654

expedida en Tame Arauca

CERTIFICA QUE

Se presento servicio de mantenimiento de estufas industriales, licuadoras neveras y congelador a la empresa:

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
NIT No. 902.025.909-1

En las instalaciones de colegio Froilán Farías del municipio de Tame.

Fecha de mantenimiento 20 de abril de 2026

STEFFANY PATIÑO.
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
Representante legal
Cc 1.116.866.903

FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA
Técnico de reparaciones
C c 1.116.863.654

	OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	
	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO	VERSION: 01
	FORMATO SOPORTE DE MANTENIMIENTO	FECHA: 01-01-2026

FECHA			EQUIPO/UTENSILIO	PREVENTIVO	CORRECTIVO	REALIZADA POR	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD
D	M	A					
20	04	2026	Mantenimiento Estufas industriales (3)	X		Técnico	Limpieza general / Quemadores / Revisión válvulas
20	04	2026	Mantenimiento Licuadora industrial		X		Cambio de base y cuchilla
20	04	2026	Mantenimiento Congelador	X			Recarga de gas
20	04	2026	Mantenimiento Nevera	X			Limpieza de motor.

DILIGENCIADO POR:

COORDINADORA
JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO

REVISADO POR:

STEFFANY PATIÑO

R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR

5661

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141251869361

(415)7707212489984(8020) 000014125186936 1

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
1 1 1 6 8 6 3 6 5 4	1	Impuestos y Aduanas de Arauca 3 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	1116863654	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Arauca 8 1	Tame 7 9 4

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
OLIVOS	CASTAÑEDA	FREDDY	

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Arauca 8 1	Tame 7 9 4

41. Dirección principal: CL 14 5 65 BRR SAN ANTONIO

42. Correo electrónico: freddyolivos53@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
8 1 4 0 1 7	3 1 0 6 5 9 0 6 7 3	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2		51. Código	52. Número establecimientos
9 5 2 2	2 0 1 8 0 5 0 1	4 3 2 2	2 0 2 0 0 6 1 5					

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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
53. Código 4 9																									

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código									
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha: 2026-04-14 / 06:09:01PM

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz, en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: OLIVOS CASTAÑEDA FREDDY

985. Cargo: CONTRIBUYENTE

Fecha generación documento PDF: 14-04-2026 06:09:40PM

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

5662

CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 25/05/2026 - 11:36:47
Recibo No. S000258005, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN KmnWuFpyrp

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Nombres y apellidos : FREDDY OLIVOS CASTAÑEDA
Identificación : CC. - 1116863654
Nit : 1116863654-1
Domicilio: Tame, Arauca

MATRÍCULA

Matricula No: 41373
Fecha de matricula: 14 de abril de 2026
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CL 13 12 78 BRR SANTANDER
Municipio : Tame, Arauca
Correo electrónico : freddyolivos53@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3106590673
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CL 13 12 78 BRR SANTANDER
Municipio : Tame, Arauca
Correo electrónico de notificación : freddyolivos53@gmail.com
Teléfono para notificación 1 : 3106590673

La persona natural **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: S9529
Actividad secundaria Código CIIU: No reportó
Otras actividades Código CIIU: No reportó

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES- : Actividad comercial servicio técnico en manteminiento y reparacion de enfriamiento (aires,neveras,congeladores y demas) y venta de repuestos

INFORMACION FINANCIERA

El comerciante matriculado reportó la siguiente información financiera, la cual corresponde a la última información reportada en la matricula mercantil, asi:

Estado de la situación financiera:

Activo corriente: $17.000.000,00
Activo no corriente: $0,00
Activo total: $17.000.000,00
Pasivo corriente: $0,00
Pasivo no corriente: $0,00
Pasivo total: $0,00
Patrimonio neto: $17.000.000,00
Pasivo más patrimonio: $17.000.000,00

Estado de resultados:
Ingresos actividad ordinaria: $0,00
Otros ingresos: $0,00
Costo de ventas: $0,00
Gastos operacionales: $0,00
Otros gastos: $0,00
Gastos por impuestos: $0,00
Utilidad operacional: $0,00
Resultado del periodo: $0,00

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, SUCURSALES Y AGENCIAS

A nombre de la persona natural, figura(n) matriculado(s) en la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO el(los) siguiente(s) establecimiento(s) de comercio:

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

Nombre: SOLUCIONES DE ENFRIAMIENTO
Matrícula No.: 41374
Fecha de Matrícula: 14 de abril de 2026
Último año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento de Comercio

5664

CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO

CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL

Fecha expedición: 25/05/2026 - 11:36:47
Recibo No. S000258005, Valor 6100

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN KmnWuFpyrp

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=56 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Dirección : CL 13 12 78 BRR SANTANDER
Municipio: Tame, Arauca

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA NATURAL TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el articulo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $0,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : 9529.

Este certificado refleja la situación juridica registral de la persona natural, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DEL PIEDEMONTE ARAUCANO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
DANIEL ANTONIO CORONEL MEJIA

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****



REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NUMERO 1.116.863.654
OLIVOS CASTAÑEDA

APELLIDOS
FREDDY

NOMBRES

FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 17-AGO-1992
TAME
(ARAUCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.72 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
19-AGO-2010 TAME
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
INDICE DERECHO
REGISTRADOR NACIONAL

A-4000500-01103560-M-1116863654-20191017 0068315148A 1 1775661826

PLAN DE CALIBRACION DE EQUIPOS

BAYN DE CYANAMID DE ESPAÑA

5667

	OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	CODIGO: RCA - 01
	REGISTRO - CAPACITACIONES EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**VERSION: 01**
	PROGRAMA DE CAPACITACION EN PERSONAL MANIPULADOR	**F. ELABORACION: 01-2026**

LUGAR	Restaurante escolar Sede Froilán Farias	**FECHA**	10 Abril 2026
TIEMPO	**2 Hr**		

TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION

Protocolo Interno para Calibración de Equipos de medición.

PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION

Jessica Marcela Betancourt

LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO TELEFONICO	FIRMA
LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3204123527	Luz Denny M.
MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3147156515	
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	350 5062063	Yerly Muaje
LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	312 5243126	Luz Marina Tocaria
SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	FROILAN FARIAS	3123630638	Sandra Montaña
LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	FROILAN FARIAS	3222265379	Laidy Monroy
SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3104773183	Sandra Ormaza
YULIN MARCELA TORRES CHACON	37.627.381 DE PUENTE NACIONAL SANTANDER	FROILAN FARIAS	3145399730	Yulin Torres

Elaborado: **JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO**
COORDINADORA CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

Steffany Patiño V.
Aprobado: **R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR**
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ DENNY MENDOZA VARGAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.409

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Diez (10) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

MARUCHA TOCARIA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.148.686.543

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Diez (10) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA

Con cedula de ciudadanía No. 1.116.864.132

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Diez (10) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LUZ MARINA TOCARÍA CAMUAN
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.854.618

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Diez (10) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

CERTIFICADO DE CALIFICACION

CONSEJO DE EDUCACION SUPERIOR

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA
Con cedula de ciudadanía No. 1.118.542.266

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Diez (10) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

3672

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

LEIDY JOHANA MONROY SOLER
Con cedula de ciudadanía No. 1.116.862.681

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Diez (10) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

5643

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS
Con cedula de ciudadanía No. 68.305.105

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior: se firma el presente en Tame, a los Diez (10) días del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

4695

CERTIFICADO DE CAPACITACION

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
CON NIT: 902.025.909-1

Hace constar que:

YULIN MARCELA TORRES CHACÓN
Con cedula de ciudadanía No. 37.627.381

Asistió a capacitación donde se socializo los siguientes temas: **Protocolo interno para calibración de equipos de medición**, con una duración de 2 horas.

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Tame, a los Diez (10) dias del mes de Abril de dos mil veintiséis (2026)

JESSICA MARCELA BETANCOURT GUERRERO
MICROBIÓLOGA INDUSTRIAL
ESP. SEGURIDAD ALIMENTARIA

CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

Guía práctica para manipuladoras de alimentos

Calibración de gramera y termómetro

5696

Gutachten

zur Abschätzung der

Auswirkungen

auf Flora und Fauna

Diese Arbeit ist urheberrechtlich geschützt.

Introducción

- • El control de peso y temperatura garantiza inocuidad y calidad.
- • Riesgos de equipos mal calibrados:
- - Errores en recetas
- - Contaminación
- - Pérdida de producto y dinero

Gramera (uso correcto)

- • Colocar en superficie plana y estable
- • Revisar limpieza y sequedad
- • No sobrecargar
- • Revisar tara (cero) antes de usar

Glosario (uso común)

Calibración de gramera

- 1. Encender y dejar estabilizar
- 2. Colocar en cero (tara)
- 3. Usar pesas patrón o peso conocido
- 4. Verificar lectura
- 5. Ajustar o reportar si no coincide
- ✔ Frecuencia: antes de la jornada o si se mueve de lugar

Calificación de alumno

Estimado/a Valentina Ávila Torres:

Le informamos que su calificación en la asignatura Ciencias Naturales del 2.º curso de Educación Primaria es:

Nota: 9,2 (sobresaliente)

Observaciones del profesorado: Muestra un gran interés por la lectura y participa activamente en clase. Debe mejorar la caligrafía y entregar los trabajos en la fecha indicada.

Firma del profesorado

Termómetro (uso correcto)

- • Lavar y desinfectar antes y después de cada uso
- • Insertar en el centro del alimento
- • Esperar 15-30 segundos para lectura

Calibración del termómetro (método del hielo)

- 1. Llenar un vaso con agua y hielo
- 2. Insertar el termómetro sin tocar el vaso
- 3. Esperar 30 segundos
- 4. Debe marcar 0 °C (32 °F)
- ✔ Ajustar si no coincide o anotar diferencia
- ✔ Frecuencia: antes de la jornada o si se golpea

Registro y control

- Formato debe incluir:
- • Fecha y hora
- • Equipo calibrado
- • Resultado de verificación
- • Correctivos aplicados

Buenas prácticas finales

- ☑ Lavar y desinfectar equipos
- ☑ Guardar en lugar limpio y seco
- ☑ No usar equipos dañados
- ☑ Reportar anomalías de inmediato

Conclusión

- La precisión en peso y temperatura es clave para:
- • Mantener calidad de las preparaciones
- • Prevenir riesgos de salud
- • Cumplir normas de inocuidad alimentaria

Para firmas

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

REGISTROS DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN

1. REGISTRO DE CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS

FECHA: 10-04-2026

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
TP-300	Fiolan Faiky	-50°c a 300°c	Punto de congelación	0°c	-0.8°c	-0.8°c	± 2	Conforme	ninguno	10-07-2026	Yoly Muñoz
TP-300	Fiolan Faiky	-50°c a 300°c	ebullición	100°c	98.5°c	1.5°c	± 2	Conforme	ninguno	10-07-2026	Sandra Montaño

Observaciones:

La capacitación y verificación de calibración se realiza con todas las manipuladoras, pero en cada sede firman 2. No se realiza ninguna corrección ya que las lecturas se encuentran dentro de los rangos permitidos

5685

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

2. REGISTRO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS / BALANZAS

FECHA: 10-04-2026

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
SF-400	Instituto Oriental	10000 g	200 g	200 g	0	± 2	conforme	NA	ninguna	10-07-2026	MARUCHA Tocaria
SF-400	Instituto Oriental	10000 g	500 g	499 g	0.1	± 2	conforme	NA	ninguna	10-07-2026	Claidy Monroy

Observaciones:

Equipo dentro de tolerancias permitidas. NO requiere ajuste. La calibración se realiza con presencia de todas las manipuladoras

2825

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

2. REGISTRO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS / BALANZAS

FECHA: 10 - 04 - 2026

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
SF-400	Froilan Forero	10.000 g	100 gr	100 gr	0	± 2	conforme	NA	ninguna	10-07-2026	Luz Perez M.
SF-400	Froilan Forero	10.000 g	200 gr	200 gr	0	± 2	conforme	NA	ninguna	10-07-2026	Sandra Ramirez

Observaciones:

La gramera cumple con los criterios de calibración establecidos, la calibración se realiza con presencia de todas las manipuladoras.

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

REGISTROS DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS DE MEDICIÓN

1. REGISTRO DE CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS

FECHA: 10-04-2026

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
TP-300	Oriental Femenino	-50°C a 300°C	Punto de congelación	0°C	-0.6°C	-0.6°C	± 2°C	Conforme	Ninguna	10-07-2026	Tarcila Torres
TP-300	Oriental Femenino	-50°C a 300°C	Ebullición	100°C	99.3°C	0.7°C	± 2°C	Conforme	Ninguna	10-07-2026	MARLUCHA TOCAZO

Observaciones:

No se realiza ningua acción correctiva ya que los rangos de temperatura se encuentran dentro de lo permitido. La calibración se realiza con presencia de todas las manipuladoras.

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

ANEXO 27: PLAN DE CAPACITACION EN ALIMENTACION SALUDABLE

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

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

Sec Educacion
21-01-2026

Tame, 21 de Enero de 2026

SEÑOR

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnologia Municipio de Tame
Supervisor del contrato de Suministro No. 081 de 2026

REF; CONTRATO DE SUMINISTRO No. 081 de 2026, CUYO OBJETO ES: **"PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS DEL MUNICIPIO DE TAME."**

ASUNTO: SOLICITUD DE VERIFICACION Y APROBACION DE PROGRAMA DE CAPACITACION EN EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

En cumplimiento de lo **establecido en el numeral 4.2.3 "Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional" del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 de 2021**, me dirijo a usted con el fin de solicitar la verificación y aprobación de la estrategia a implementar por parte del **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME** en la ejecución del **Programa de Alimentación 2026.**

Lo anterior se solicita en aras de fortalecer la adquisición y práctica de estilos de alimentación saludable, con énfasis en la alimentación escolar de niñas, niños y adolescentes, y garantizar que los demás actores del programa Personal Manipulador, Comité De Alimentación Escolar (CAE), garanticen el correcto cumplimiento de las actividades propias de programa de alimentación.

Sin otro particular,

STEFFANY PATIÑO

STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR, identificado con C. C. No. **1.116.866.903** de Tame-Arauca
REPRESENTANTE LEGAL PRINCIPAL **CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME**

ANEXO: PROGRAMA DE CAPACITACION EN EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

CARRERA 5 9 59
pae2026@gmail.com

5691

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARIA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

TRD-600

Tame, Arauca 22 de Enero de 2026

SEÑORA:
STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR
R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
Tame, Arauca

REFERENCIA: Contrato de suministro N° 081 de 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: APROBACION ESTRATEGIA ALIMENTACION SALUDABLE

CORDIAL SALUDO:

En atención a la solicitud realizada el día 21 de Enero de 2026, donde se adjunta la estrategia de Alimentación Saludable basada en el **numeral 4.2.3 "Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional" del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 de 2021,** y verificando el cumplimiento en lo establecido en la normatividad, ante ello me permito informarles que ésta fue aprobado.

De haber lugar a cambios o modificaciones dentro del mismo, se deberá remitir nuevamente para la respectiva verificación.

Sin otro particular,

WILBERT ORLANDO RINCON TEATIN
Secretario de educación y tecnología
Supervisor del contrato de suministro No. 081 de 2026

22/01/2026.
STEFFANY PATIÑO V

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

PROGRAMA DE CAPACITACION EN EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME



ANEXO TECNICO DE ALIMENTACION SALUDABLE
RESOLUCION No 335 DE 2021

CARRERA 5 9 59
pae2026@gmail.com

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

INTRODUCCIÓN

La alimentación saludable es aquella que proporciona los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, garantizar la reproducción, gestación, lactancia, desarrollo y crecimiento adecuado. Para lograrlo, es necesario el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, leche, carnes, aves y pescado y aceite vegetal en cantidades adecuadas y variadas. Si lo hacemos así, estamos diciendo que tenemos una alimentación saludable.

Los hábitos alimentarios sanos comienzan en los primeros años de vida; además, puede proporcionar beneficios a largo plazo, entre ellos la reducción del riesgo de sobrepeso y obesidad y de enfermedades no transmisibles en etapas posteriores de la vida.

Las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) han representado una de las estrategias utilizadas para realizar procesos de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN). Esta estrategia fue promovida en un inicio por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO debido a sus siglas en inglés) al instar a todos los países del mundo a generar dichas directrices y de esta manera contribuir con la mejora en el estado nutricional y de salud de sus habitantes. Es por esto, que actualmente existen numerosas experiencias de guías alimentarias creadas a partir de la metodología propuesta por la FAO. No obstante, en la actualidad existe la creación de experiencias diferenciales relacionadas con las guías alimentarias. Este enfoque introduce temáticas como la sostenibilidad y se basan primordialmente en la construcción conjunta de conocimiento de la mano de las comunidades y poblaciones.

Es de importancia realizar actividades encaminadas a reforzar el conocimiento sobre alimentación saludable en los beneficios del programa de Alimentación Escolar en el municipio de Tame, a través de estrategias que contribuyan con el aprendizaje y su mejoramiento en las condiciones de salud.

OBJETIVO

Fortalecer conocimientos en alimentación y nutrición, con el fin de orientar sobre alimentación suficiente, completa, adecuada y variada que contribuye a mantener la buena salud, dirigida a los beneficiarios pertenecientes al Programa de Alimentación Escolar.

ALCANCE

Este programa de capacitación está dirigido a los niños beneficiarios al Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Tame, tiene la finalidad de soportar las actividades realizadas escritas en el cronograma.

RESPONSABLES

OPERADOR CONTRATISTA: Suministra los recursos y elementos necesarios para efectuar las actividades de capacitación, autorizando a su personal técnico al cumplimiento de la ejecución del cronograma de plan de capacitación.

MARCO LEGAL

La **RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021** «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Anexo técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

CONTENIDO GENERAL

GUÍAS BASADAS EN ALIMENTOSPARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA MAYOR DE DOS AÑOS

Son un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Son dinámicas, flexibles y temporales, toman en cuenta el patrón alimentario e indican los aspectos que deben ser modificados o reforzados.

Objetivo de las GABA en Colombia: Orientar a la población colombiana mayor de 2 años para la adopción de patrones alimentarios saludables, que contribuyan al bienestar nutricional y a la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación, teniendo en cuenta las diferencias regionales que existen en el país.

PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA

Tiene como propósito ayudar al grupo objetivo a recordar fácilmente cuáles alimentos debe incluir en la dieta diaria. La gráfica transmite el mensaje de variedad y proporcionalidad de esos alimentos y además ser culturalmente aceptable para la población objetivo.

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

Las guías alimentarias de Colombia se han definido seis grupos de alimentos:

1. Grupo: CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS:

Se ubicó en el primer lugar porque constituye la base de la alimentación de los Colombianos, porque le aportan al organismo cerca del 50% de la recomendación diaria de kilocalorías y por la necesidad de promover por separado el de consumo de cereales integrales en lugar de los refinados. Los cereales son fuentes de carbohidratos y aportan energía y nutrientes. Son ricos en hierro, potasio, fósforo y vitaminas del complejo B, que favorecen la memoria y la concentración. Si se consumen integrales, son muy buena fuente de fibra y vitaminas. En este grupo se incluyen los cereales y los productos elaborados tanto a nivel casero como industrial, de mayor uso en el país. También se incluyen las raíces como yuca, arracacha, batata, ñame y los tubérculos como la papa, y las diferentes variedades de plátano que se consumen.

2. Grupo: FRUTAS Y VERDURAS:

Se ubicó en el segundo lugar por cuanto su hábito alimentario debe ser promovido de acuerdo con los resultados de los estudios, los cuales señalan el bajo consumo de éstos alimentos en todo el país; las leguminosas verdes se incluyen en este grupo por su bajo aporte de proteínas en relación con las secas y porque se utilizan como hortalizas y verduras en las preparaciones. Las hortalizas y verduras son parte importante de una alimentación equilibrada y saludable, por su aporte de vitaminas, Minerales y fibra. Las hortalizas (Lechuga, Espinaca, Repollo, Acelgas, Brócoli y Coliflor) y verduras (Tomate, Habichuela, Zanahoria, Cebolla, Remolacha, Pepino, Berenjena y Ahuyama). La fibra contenida en estos alimentos favorece la digestión, previene y reduce el estreñimiento. Entre las leguminosas verdes podemos encontrarlas arvejas, frijoles y habas, por las hortalizas y verduras frescas.

La fruta se unió a este grupo con el fin de promover el consumo de ésta al natural en lugar de los jugos colados, con agregado de azúcar y con disminución de la fibra y oxidación de las vitaminas por procedimiento adecuado de conservación y preparación. Las frutas de color amarillo son fuente de vitamina A, que previenen enfermedades respiratorias, la guayaba y los cítricos son fuente especial de vitamina C que sirve para el crecimiento. La importancia de aumentar el consumo de frutas y verduras radica en el efecto protector de la fibra y de los antioxidantes, como las vitaminas A, C y E, para prevenir enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer, como el de colon y el de seno. Este grupo está constituido por todas las frutas frescas. Para aprovechar más sus nutrientes deben comerse frescas, al natural.

3. Grupo: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Se ubicó en el tercer lugar por su aporte en calcio y por la necesidad de incrementar su consumo para el crecimiento y desarrollo de los niños y para prevenir la osteoporosis. Se requiere orientar con mayor precisión la cantidad necesaria de alimentos fuentes de calcio para cada grupo de población. La leche y todos sus derivados como son el queso, yogurt y kumis son imprescindibles en nuestra dieta y son la fuente más importante de calcio que hay. Para los niños es fundamental, puesto que les ayuda en el crecimiento.

4. Grupo: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

Se ubicó en el cuarto lugar, por su contenido de hierro cuya deficiencia es marcada en el país y porque le aportan al organismo gran parte de la proteína de alto valor biológico. Son de origen animal (carne, pollo, pescado vísceras y huevos) y de origen Vegetal (leguminosas secas: fríjol, lenteja, garbanzo, haba, arveja).

Es importante resaltar que las leguminosas secas tienen un buen aporte de proteína, pero es necesario mezclarlas adecuadamente con el grupo de cereales para que el valor nutricional de sus proteínas sea parecido al de la que se encuentran en el pollo, la carne y el huevo.
El pescado es una principal fuente de ácidos grasos Omega 3, así como calcio y fósforo para la alimentación y por consiguiente se debe preferir su consumo.

5 grupo: GRASAS

Se ubicó en el quinto lugar, porque su consumo si bien en términos generales ha aumentado sin exceder límites normales (promedio 23%), si se requiere desestimular el consumo de las de origen animal (con excepción de las de pescado que es importante fuente de ácidos grasos esenciales) así como la manteca y margarina por cuanto su consumo se asocia a enfermedades cardio-cerebro-vasculares, dislipidemias y cáncer de colon, seno, estómago y próstata entre otros. Las grasas son esenciales para el buen funcionamiento del organismo, proporcionan energía y dan sabor a las comidas. Son necesarias para Mantener la temperatura del cuerpo. La falta de grasa en la alimentación puede conducir a una piel seca y escamosa y disminuir el crecimiento.

6. Grupo: AZÚCARES

Se ubicó en el sexto lugar, según los perfiles nutricionales de la FAO y los estilos de vida caracterizados, los consumos de carbohidratos simples han aumentado en asocio con el sedentarismo y la obesidad especialmente en las mujeres; en consecuencia, se requiere controlar el exceso en su consumo. Aportan a nuestro organismo únicamente energía, por esta razón se dice que este grupo de alimentos debe limitarse más que el resto en nuestra dieta, ya que son fuente de calorías vacías. Se recomienda no incluir más de 6 cucharaditas de dulces o azúcar por día y no abusar de las golosinas que contienen gran cantidad de azucares simples. Se incluyen en este grupo y en el listado los productos elaborados a base de azúcar y panela, de mayor consumo en el territorio nacional.

MENSAJES DE LAS GUÍAS ALIMENTARIAS BASADAS EN ALIMENTOS

1. Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato saludable de la Familia Colombiana.

2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otro producto lácteo y huevo.

3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.

4. Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.

5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer visceras una vez por semana.

6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
7. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete, altos en sodio.

8. Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces; disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina; evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.

9. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física frecuentemente.

La alimentación juega un rol esencial en este ciclo de la vida. La incorporación de micro y macro nutrientes en las dietas de los niños reforzarán el desarrollo integral.

NUTRICION CESA

1. Completa: es decir, que tenga todos los grupos de alimentos: leche y derivados, cereales, carnes y huevos, granos y leguminosas, así como frutas y verduras.

2. Equilibrada: cada uno de los grupos de alimentos deben suministrarlos en la cantidad adecuada. Por ejemplo, un plato que contenga un carbohidrato, una proteína, una fruta y una verdura.

3. Suficiente: aunque hay indicaciones específicas para el consumo de los macronutrientes: proteínas, calorías, vitaminas y minerales, el adulto debe reconocer las señales de saciedad o apetito del niño para establecer sus porciones.

4. Adecuada: Toda dieta deberá ser la apropiada para cada individuo en particular, considerando: edad, sexo, actividad, estado de salud, hábitos culturales y economía.

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

PLAN DE ACCION BENEFICIARIOS DEL PAE						
TEMA	OBJETIVO	ESTRATEGIA	ACTIVIDAD	FECHA	DIRIGIDO	RESPONSABLE.
PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA "Mi entorno saludable"	Desarrollar mediante actividad educativa la promoción del plato saludable incentivando hábitos saludables de alimentación y actividad física	- Folleto "Alimentación saludable"	-Dar un saludo de bienvenida y presentación. -Crear un Folleto de base informando en que consiste el plato saludable de la familia colombiana. - Participación de los niños beneficiarios exponiendo los conocimientos aprendidos. - Finalizar capacitación	Según cronograma de capacitación establecido.	ACTOR: BENEFICIARIOS DEL PAE: TITULARES DE DERECHO. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD: 10 minutos	Nutricionista

A continuación, se anexa el cronograma de capacitación para el año 2026.

TEMA	ACTOR	RESTAURANTE ESCOLAR I.E FROILÁN FARIAS	AREA DE SERVIDO I.E ORIENTAL FEMENINO
PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA "Mi entorno saludable"	BENEFICIARIOS DEL PAE: TITULARES DE DERECHO.	18/02/2026	22/04/2026

En cuanto al **Personal Manipulador de alimentos**, se estableció el siguiente **PLAN DE ACCION**:

PLAN DE ACCION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
TEMA	ACTOR	ESTRATEGIA	FECHA	INTENSIDAD HORARIA	RESPONSABLE
-Realizar charlas y talleres lúdico pedagógicos incentivando el consumo de agua y creando rutinas diarias del lavado de manos. -Instalar habladores sobre la importancia del consumo de agua y lavado de manos diarias.	Personal Manipulador de Alimentos	Material digital (Diapositivas)	10/03/2026	2 Hr	NUTRICIONISTA.

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

En cuanto al **Comité de Alimentación Escolar**, se estableció el siguiente **PLAN DE ACCION**:

PLAN DE ACCION PERSONAL COMITES DE ALIMENTACION ESCOLAR					
TEMA	ACTOR	ESTRATEGIA	FECHA	INTENSIDAD	RESPONSABLE
Capacitaciones y revisiones de guías alimentarias	Comité de Alimentación Escolar: (CAE)	Material digital (Diapositivas)	27/03/2026	2 Hr	NUTRICIONISTA

ANEXOS: REGISTRO DE CAPACITACION

	OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	**CODIGO: RCA - 01**
	REGISTRO – DIRIGIDO AL PERSONAL VICULADO AL PAE	**VERSION: BPM**
	PROGRAMA DE CAPACITACION	**F. ELABORACION: 01-2026**

LUGAR		**FECHA**	
TIEMPO			

TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION

PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION

LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO TELEFONICO	FIRMA

Elaborado:	**Aprobado:**

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

CONTROL DOCUMENTAL

ELABORO:

FIRMA DE NUTRICIONISTA
GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-MAGISTER EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

APROBO:

STEFFANY PATIÑO V.

FIRMA DE R/L CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME
STEFANNY PATIÑO VILLAMIZAR
NIT: 902.025.909-1

CONSORCIO PAE	**ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE**	**VERSION 1**

LUGAR: RESTAURANTE ESCOLAR I.E FROILAN FARIAS (Sede Principal)	**MES: 18 de Febrero de 2026**
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA	
OBEJTIVO: Desarrollar mediante actividad educativa la promoción del plato saludable incentivando hábitos saludables de alimentación.	
POBLACIÓN OBJETO: Titulares de Derecho PAE - Sede Froilán Farias (Sede Principal)	
RESPONSABLE: Gisela Santana Rebolledo – Nutricionista Dietista. Profesional de apoyo	

DESARROLLO DE LA TEMATICA

AGENDA

a) Saludo de bienvenida.
b) Socialización Plato saludable de la familia colombiana
c) Dudas y sugerencias.
d) Despedida

DESARROLLO DE LA TEMÁTICA

Se da un saludo de bienvenida a los niños asistentes de la sede Froilán Farias y se aprovecha un espacio para dar inicio con la temática por parte de la Nutricionista luego procede a dar el objetivo de la temática.

Se iniciar se hace una actividad rompe hielo, con el fin de crear empatia y confianza y obtener la mayor concentración en los usuarios. Se les pide a los niños y niñas hacer dos filas, la misma cantidad de niños, a la fila derecha se le pedirá que por dos minutos deben hacer actividades que quieran que su compañero que está enfrente hagan, y luego se dan dos minutos para que sea viceversa, esto con fin de crear un espacio recreativo y de
juego.

Mediante el juego con el plato saludable

Se procede a dar la información enfatizando lo siguiente:

Se explica el icono del plato saludable de la familia colombiana según las GABA (guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana), el cual divide los alimentos en 6 grupos, los cuales se clasificaron asi:

- los cereales, raíces, tubérculos y plátanos y todos sus derivados
- frutas y verduras la leche y todos sus derivados
- las carnes, huevos y leguminosas
- las grasas y los aceites y
- azúcares.

Se socializa la importancia de cada grupo de alimentos, haciendo énfasis en el aporte de nutrientes.

Caracteristicas de la alimentación saludable:

- Satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico.
- Promueve la práctica de la lactancia materna y la alimentación complementaria adecuada.
- Proporciona una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua.

CONSORCIO PAE	**ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE**	**VERSION 1**

¿Para que la alimentación saludable?

Prevenir la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes y llevar una vida saludable.

Mensajes claves de las GABAS

1. Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato saludable de la familia colombiana.

2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.

3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.

4. Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo

5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana

6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.

7. Para tener la presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete altos en sodio.

8. Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces, disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina, evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.

9. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

Se procede a jugar el tingo tango con el fin de evaluar los conocimientos aprendidos. se brinda un espacio donde los estudiantes exponen sus conocimientos sobre alimentación saludable.

Se dan los agradecimientos por la atención prestada y se da por finalizada la intervención

5703

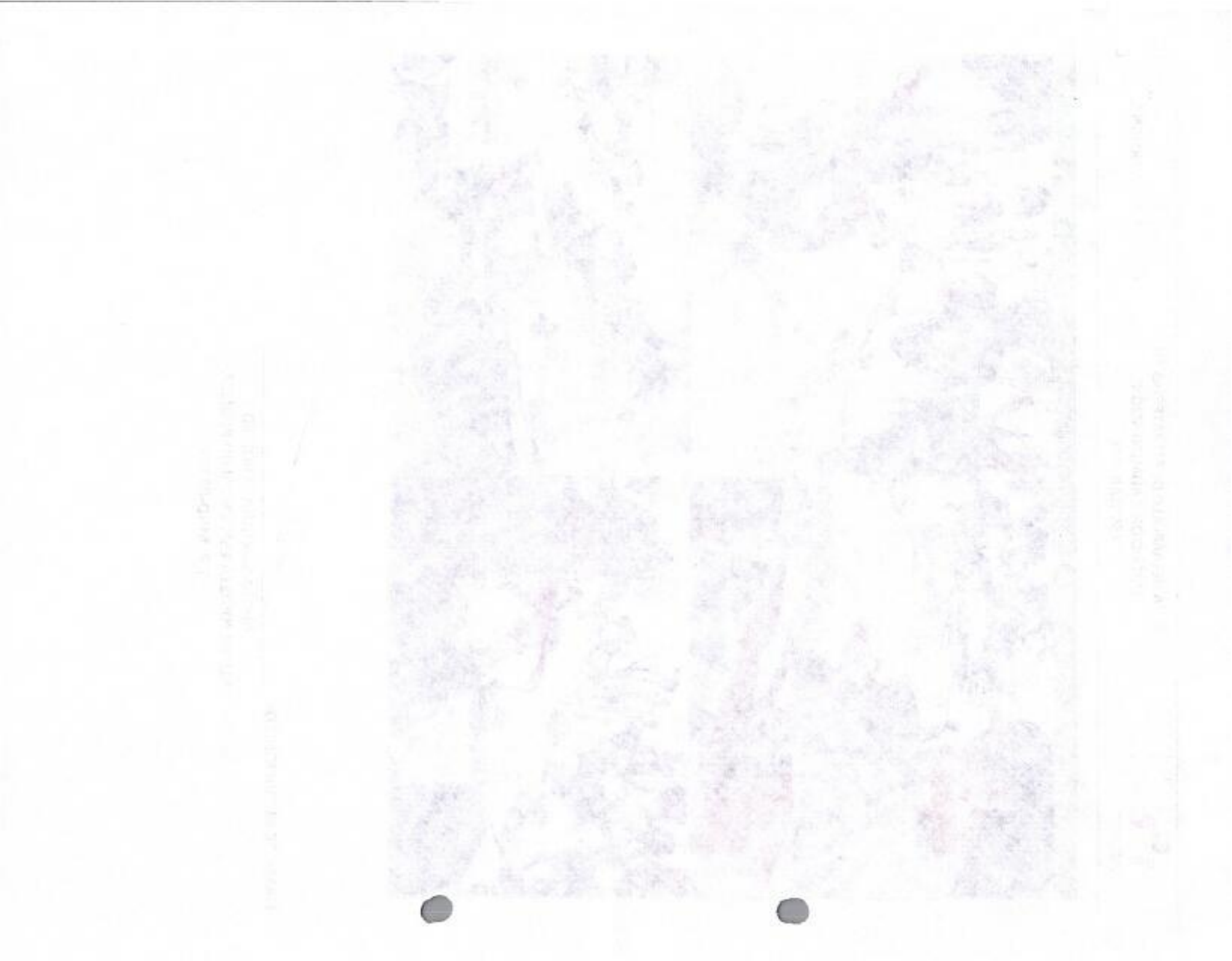
CONSORCIO PAE	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

REGISTRO FOTOGRAFICO



FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-ESP. EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863



ANEXO
FOLLETO DE ALIMENTACION SALUDABLE

CONSORCIO PAE

PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA



Las Frutas y verduras contienen vitaminas, minerales, fibra y otros componentes que son esenciales para la salud.

Forman parte de una alimentación saludable ayuda a prevenir muchas enfermedades como las cardiopatías, cáncer, diabetes y obesidad.





La Alimentación debe ser
COMPLETA
EQUILIBRADA
SUFICIENTE
ADECUADA.

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	**VERSION 1**

LUGAR: RESTAURANTE ESCOLAR I.E FROILAN FARIAS	**FECHA: 10 de Marzo de 2026**
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA	
OBJETIVO: Proveer de conocimientos a los manipuladores de alimentos en Consumo adecuado del agua y Rutina diaria de lavado de manos	
POBLACIÓN OBJETO: Personal Manipulador del Consorcio PAE Haciendo Equipo Por Tame	
RESPONSABLE: Gisela Santana Rebolledo – Nutricionista Dietista. Profesional de apoyo	

DESARROLLO DE LA CAPACITACION

ESTRATEGIA

- Se utiliza material digital, didáctico para la correcta implementación de la capacitación.

DESARROLLO

La profesional en Salud y Nutrición realizo su presentación, explico su rol dentro del proceso. La profesional mediante el uso de material digital, (diapositivas) describió temáticas como:

- **"EL AGUA ES PARA TODOS"** en la cual recalca que ahorrar el agua en la cocina es fundamental para reducir el consumo de recursos hídricos y mantener la higiene y la seguridad alimentaria.
- **CONCEJOS PRACTICOS PARA AHORRAR EL AGUA EN LA COCINA:** Asegúrate cerrar bien la llave que no haya goteras, cierra el grifo mientras se lava la vajilla o se enjuaga los alimentos, Utilizar un balde para recoger el agua de lavado y reutilizarla para limpiar la cocina, etc.
- **SE EL CAMBIO QUE QUIERE VEE EN EL MUNDO:** Cada pequeño cambio en la cocina puede tener un gran impacto.

De la misma manera se socializo al personal manipulador **las buenas prácticas general es para el consumo del agua**: Reduce tiempo en la ducha, optimiza el lavado de platos, revisa posibles fugas, cierra el grifo, etc.

Posteriormente se realizó la socialización de la rutina adecuada para el correcto lavado de manos por parte del personal manipulador, teniendo en cuenta algunos aspectos relevantes como:

- Lavado de manos antes y después de preparar alimentos
- Después de usar equipos, utensilios sucios.
- Después de ir al baño

Se adjunta a esta acta, **el respectivo registro fotográfico, formato de asistencia a capacitación, material implementado.**

REFERENCIA:

RESOLUCION 0335 DE 2021, ANEXO TECNICO DE ALIMENTACION SALUDABLE

5706

	OPERADOR CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME	CODIGO: RCA - 01
	REGISTRO – DIRIGIDO AL PERSONAL VICULADO AL PAE	**VERSION: 01**
	PROGRAMA DE CAPACITACION	**F. ELABORACION: 01-2026**

LUGAR	Restaurante escolar Sede Froilán Farias	**FECHA**	10 Marzo 2026
TIEMPO	2 Hr		

TEMAS SOCIALIZADOS EN LA CAPACITACION

Consumo adecuado del agua potable y Rutina diaria de lavado de Manos.

PROFESIONALES QUE DIRIGIERON LA CAPACITACION

Gisela Santana Rebolledo

LISTA DE ASISTENCIA - MANIPULADORES

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	NUMERO TELEFONICO	FIRMA
LUZ DENNY MENDOZA VARGAS	68.305.409 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3204123527	Luz Denny M
MARUCHA TOCARIA CAMUAN	1.148.686.543 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3147156515	
YERLY MAGYELIN MUAJE CORREA	1.116.864.132 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	350 5062063	Yerly Muaje
LUZ MARINA TOCARIA CAMUAN	1.116.854.618 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	312 5243126	Luz Marina Tocaria
SANDRA MIREYA MONTAÑA CONDIA	1.118.542.266 DE YOPAL	FROILAN FARIAS	3123630638	Sandra Montaña
LEIDY JOHANA MONROY SOLER	1.116.862.681 DE TAME ARAUCA	FROILAN FARIAS	3222265379	Laidy Monroy.
SANDRA MILENA ORMAZA CUEVAS	68.305.105 DE TAME-ARAUCA	FROILAN FARIAS	3104773183	Sandra M. Ormaza
YULIN MARCELA TORRES CHACON	37.627.381 DE PUENTE NACIONAL SANTANDER	FROILAN FARIAS	3145399730	Marcela Torres

Elaborado: **GISELA SANTANA REBOLLEDO**
PROFESIONAL DE APOYO-NUTRICIONISTA
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

STEFFANY PATIÑO.
Aprobado: **R/L STEFFANY PATIÑO VILLAMIZAR**
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

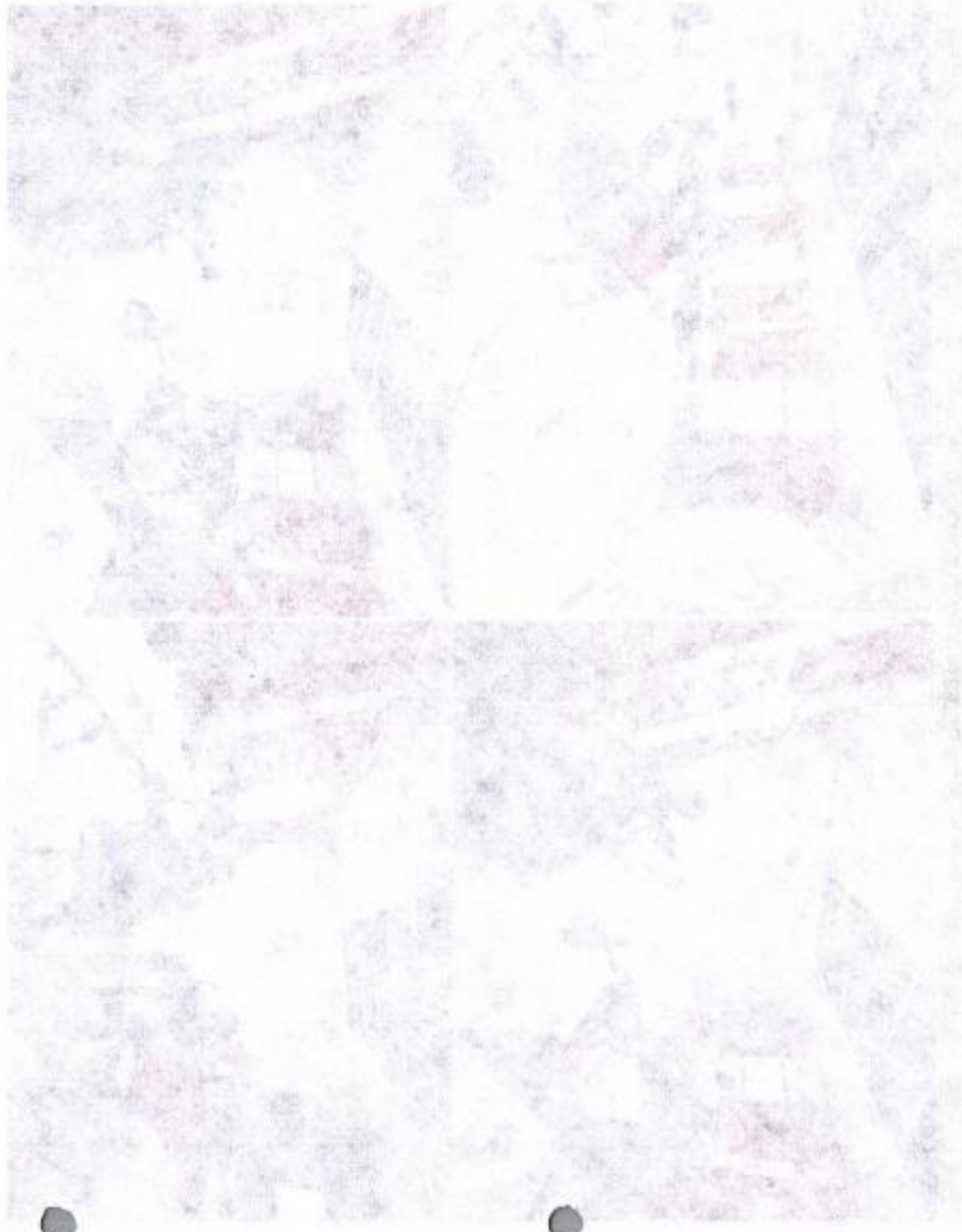
	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	**VERSION 1**

REGISTRO FOTOGRAFICO



FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-ESP. EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863



No olvides.

"El agua es para todos"

Ahorrar el agua en la cocina es fundamental para reducir el consumo de recursos hídricos y mantener la higiene y la seguridad alimentaria. Siguiendo estos consejos prácticos y buenas prácticas, puedes contribuir a un futuro más sostenible y enseñar a la comunidad la importancia de la conversabacion del agua

De gota en gots

¡El MUNDO SE AGOTA!



CONSORCIO PAE
HACIENDO EQUIPO POR TAME

El CONSUMO del agua

Powered by CamScanner

¿Sabias qué?

Como manipuladora de alimentos del PAE, juegas un papel fundamental en la preparación de alimentos saludables y nutritivos para los estudiantes. Ahorrar agua en la cocina del PAE no solo es importante para reducir el consumo de recursos hídricos, sino también para mantener la higiene y la seguridad alimentaria.



Concejos practicos para ahorrar el agua en la cocina.

1. Asegurate de cerrar bien la llave y que no halla goteras.
2. Cierra el grifo mientras se lava la vajilla o se enjuagan los alimentos.
3. Utilizar un balde para recoger el agua de lavado y reutilizarla para limpiar la cocina.
4. Utiliza trapos para limpiar.
5. Lavar los alimentos en un recipiente en ves de dejar correr el agua.

CONSORCIO PAE



Sé el cambio que quieres ver en el mundo

Cada pequeño cambio en la cocina puede tener un gran impacto. Hagamos un cambio para un futuro mas sostenible y proteger nuestro planeta.



Powered by CamScanner

BUENAS PRÁCTICAS EN EL CONSUMO DEL

AGUA



Reduce el tiempo en la ducha.

- Utilizar una ducha de bajo flujo
- Tomar duchas cortas



Aprovecha la colada.

- Lavar la ropa en cargas completas



Optimiza el lavado de platos.

- Utilizar un lavavajillas en lugar de lavar los platos a mano



Revisa posibles fugas.

- Revisar y frenar fugas existentes



Cierra el grifo.

- Cerrar el grifo mientras te cepillas los dientes o te lavas las manos



Utiliza agua de lluvia.

- Recoge aguas lluvias y aprovechala al máximo



Para usar el agua de manera responsable, puedes evitar

Powered by CamScanner

5711

La Seguridad Alimentaria está en tus manos

Lavado De Manos

- Antes y después de preparar alimentos
- Después de usar equipos / utensilios sucios
- Después de ir al baño
- Después de toser/ estornudar/ sonarse la nariz/comer / fumar

Lávate las manos de la manera correcta

Siga estos pasos en un lavabo de manos, no en un lavabo de preparación de alimentos.



Lugar y utensilios

Antes de empezar a preparar alimentos, asegúrate de que el lugar en donde vas a cocinar esté limpio, así como los utensilios que necesitarás.



Manos limpias

Es indispensable que tus manos estén limpias antes y durante la preparación. Si tocas alimentos crudos, es necesario que vuelvas a lavártelas. Con esto reducirás el riesgo de enfermedades.



Gmail

Haciendo Equipo Por Tame <haciendoequipoportame@gmail.com>

INVITACION A REUNION COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR

1 mensaje

Haciendo Equipo Por Tame <haciendoequipoportame@gmail.com> 24 de marzo de 2026 a las 6:42
Para: rector.iefarias@sedarauca.edu.co

CORDIAL SALUDO:

Por medio de la presente extendemos la invitación al **COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**, a una reunión, en cumplimiento de lo **establecido en el numeral 4.2.3 "Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional" del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 de 2021.**

Se adjunta oficio de invitación.

Sin otro particular.

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

INVITACION A REUNION CAE SEDE FROILAN FARIAS.pdf
132K

Gmail

Haciendo Equipo Por Tame <haciendoequipoportame@gmail.com>

INVITACION A REUNION COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR

2 mensajes

Haciendo Equipo Por Tame <haciendoequipoportame@gmail.com> 24 de marzo de 2026 a las 6:36
Para: ie.orientalfemenino@gmail.com

CORDIAL SALUDO:

Por medio de la presente extendemos la invitación al **COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**, a una reunión, en cumplimiento de lo **establecido en el numeral 4.2.3 "Implementación de Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional" del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución No. 335 de 2021.**

Se adjunta oficio de invitación.

Sin otro particular.

CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

INVITACION A REUNION CAE SEDE ORIENTAL FEMENINO.pdf
132K

Oriental Femenino <ie.orientalfemenino@gmail.com> 25 de marzo de 2026 a las 16:13
Para: Haciendo Equipo Por Tame <haciendoequipoportame@gmail.com>

Buenas tardes,

por medio del presente me permito informarles que nos es imposible asistir a dicha reunión, dado que, el día 27 del presente mes se llevará a cabo el festival de la campana de nuestra institución educativa.

Quedamos atentos a una nueva fecha.
[El texto citado está oculto]

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	**VERSION 1**

LUGAR: RESTAURANTE ESCOLAR I.E FROILAN FARIAS	**FECHA: 27 de Marzo de 2026**
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA	
OBJETIVO: Capacitaciones y revisiones de guías alimentarias, propio de la estrategia.	
POBLACIÓN OBJETO: Comité de Alimentación Escolar (CAE) Froilán Farias	
RESPONSABLE: Gisela Santana Rebolledo – Nutricionista Dietista. Profesional de apoyo	
DURACION: 2 HORAS	

DESARROLLO DE LA CAPACITACION

Siendo las 10:45 am, del día 27 de Marzo de 2026, se dio inicio a la capacitación y orientación dirigida al COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR (CAE) Sede Froilán Farias. La profesional Gisela Santana rebolledo realizo su presentación, explico su rol dentro del proceso del programa de alimentación y socializo los aspectos mas relevantes relacionados con La minuta patrón 2026, ciclos de menú 2026.

Durante el espacio, se resalto la importancia de la formación, como escenario de acompañamiento, orientación y resolución de dudas, que permite fortalecer herramientas para brindar un menor acompañamiento a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiados de la estrategia de alimentación escolar.

Socialización de minuta patrón 2026

Se realizo la socialización de la minuta patrón como herramienta fundamental para la planeación de la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, la cual permite organizar de manera equilibrada y adecuada los grupos de alimentos, garantizando el aporte de energía y nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo, de acuerdo con los lineamientos establecidos en la resolución 335 de 2021.

Dentro de la explicación se abordaron los documentos derivados de la minuta patrón, iniciando con lo ciclos de menú, los cuales corresponden a la programación organizada de las preparaciones alimentarias que se ofrecen durante un periodo determinado, permitiendo varias los alimentos, mejorar la aceptabilidad de las preparaciones y asegurar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales.

Así mismo, se socializaron las guías de preparación de alimentos, las cuales orientan el procedimiento adecuado para la elaboración de las preparaciones, indicando cantidades, métodos de cocción, tiempos de preparación y recomendaciones de higiene, con el fin de conservar las propiedades nutricionales y garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos los titulares de derecho.

Otro de los documentos explicados fue la lista de intercambios de alimentos, la cual facilita la sustitución de un alimento por otro dentro del mismo grupo alimentario, permitiendo mantener el valor nutricional de la dieta y brindar flexibilidad en la planeación de los menús, especialmente en casos de disponibilidad de alimentos o aceptación de las preparaciones por parte de los titulares de derecho.

Finalmente, se explicó que la minuta patrón se fundamenta en los requerimientos nutricionales para la población estudiantil, tomando como referencia las disposiciones técnicas y sanitarias relacionadas con la alimentación, lo que asegura una adecuada cobertura de las necesidades energéticas de los titulares de derecho. Se dejo de igual manera explicito que teniendo que el Municipio de Tame por ser una entidad non certificada en educación, carece de los profesionales a fines para la elaboración y aprobación de la minuta y ciclos de menú establecidos por la UAPA para la operación de programa de alimentación escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar; el municipio de Tame implementa la minuta de la ETC, elaborada y firmada por los profesionales afines del

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

equipo PAE de la secretaria de Educación Departamental de Arauca en cumplimiento a la Resolución No. 335 de fecha 23 de Diciembre de 2021, expedida por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos, Administrativos, y la Resolución No 002 de fecha 11 de enero de 2022, expedida por la unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender "Por la cual se modifica y adiciona la resolución 335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos .Administrativos, los Estándares y las condiciones Minimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE"

Socialización de control Social

Se socializa con el comité de alimentación escolar el tema de control social, explicando que es un mecanismo de participación ciudadana **(UAPA-Ley 2042 de 2020).** mediante el cual actúan como veedores de los servicios que se prestan en el restaurante escolar, lo que les permite verificar que estos se desarrollen confirme a lo establecido, en la resolución 335 de 2021

Socialización de PQR

Seguidamente se realiza la socialización del Buzón PQR, esto con la finalidad que los usuarios del servicio conozcan de primera mano la existencia y utilidad de esta herramienta, se socializa que es un mecanismo de participación ciudadana que permite:

- Garantizar el derecho de petición (Art. 23 de la constitución en Colombia)
- Mejorar la calidad del servicio.
- Promover la transparencia y el control social
- Fortalecer la relación entre la entidad y la comunidad

Puede usarse para reportar situaciones al consorcio, hacer solicitudes formales o presentar mejoras relacionadas con el programa.

Se indica que en la cartelera informativa del Restaurante se adjunto un hablador con la información a la cual puede hacer llegar la PQR, para ser atendida por el consorcio.

Una vez finalizada la intervención de la profesional, toma la palabra la Docente Marcela Cuellar, donde deja por establecido que al día de hoy no se presenta ningún tipo de anomalía en el servicio, y que de igual manera las porciones servidas en el Restaurante escolar de Froilán Farias, cumplen con lo establecido en la guía de preparación.

De igual manera se dejo establecido que a la fecha de la presente acta, se han presentado tres días sin servicio de alimentación:

- **El día 19 de Febrero de 2026** en ocasión de la participación de Docentes y Directivos Docentes en la Jornada de Movilización en Defensa del salario Minimo Vital.
- **El día 27 de febrero de 2026**, en ocasión de la participación de Docentes de la Primera Asamblea General de Docentes (Plan de acción Sindical año lectivo 2026).
- **El día 06 de Marzo de 2026** en ocasión del Alcance de la Circular Externa No 099 de 2026, donde se especifica que en este día los estudiantes a quienes se les presta el servicio educativo en las sedes focalizadas por la registraduría no asistirán fisicamente a estos establecimientos educativos, dado que serán destinados para centros de votación.

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

ANEXOS

1. **Lista de Asistencia**
2. **Evidencia Fotográfica**

FIRMA RESPONSABLE

FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-ESP. EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	**VERSION 1**

FIRMAS ASISTENCIA CAPACITACIÓN

LUGAR: Instalaciones del Restaurante escolar Fiallay Fulas (Sede Principal)	**FECHA** 27-03-2026
TEMA: Capacitación y revisión de Guías alimentarias MINUta Ración 2026, Control Social, PQR.	**RESPONSABLE**
OBJETIVO	**DIRIGIDA A**: Comité Alimentación Escolar CAE

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO IDENTIDAD	CARGO	FIRMA
Edgar González C.	13.502.127	Rector	
Idalides Erega	66.352.819	Administrativo	Idalides E.
Diana Marcela Cedeño	52930774	DOCENTE	DMCC
Bonal Steven A.	1.116.864.737	Estudiante	Bonal S.

FIRMA RESPONSABLE DE LA REUNIÓN

GISELA SANTANA REBOLLEDO
PROFESIONAL DE APOYO-NUTRICIONISTA
ESP. EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863
CONSORCIO PAE HACIENDO EQUIPO POR TAME

	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	**VERSION 1**

REGISTRO FOTOGRAFICO









FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-ESP. EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863



CONSORCIO PAE	**ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE**	**VERSION 1**

LUGAR: SEDE ORIENTAL FEMENINO	**MES: 22 de Abril de 2026**
MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA	
OBEJTIVO: Desarrollar mediante actividad educativa la promoción del plato saludable incentivando hábitos saludables de alimentación.	
POBLACIÓN OBJETO: Titulares de Derecho PAE - Sede Oriental Femenino	
RESPONSABLE: Gisela Santana Rebolledo – Nutricionista Dietista. Profesional de apoyo	

DESARROLLO DE LA TEMATICA

AGENDA

a) Saludo de bienvenida.
b) Socialización Plato saludable de la familia colombiana
c) Dudas y sugerencias.
d) Despedida

DESARROLLO DE LA TEMÁTICA

Se da un saludo de bienvenida a los niños asistentes de la sede Oriental Femenino y se aprovecha un espacio para dar inicio con la temática por parte de la Nutricionista luego procede a dar el objetivo de la temática.

Se iniciar se hace una actividad rompe hielo, con el fin de crear empatia y confianza y obtener la mayor concentración en los usuarios. Se les pide a los niños y niñas hacer dos filas, la misma cantidad de niños, a la fila derecha se le pedirá que por dos minutos deben hacer actividades que quieran que su compañero que está enfrente hagan, y luego se dan dos minutos para que sea viceversa, esto con fin de crear un espacio recreativo y de
juego.

Mediante el juego con el plato saludable

Se procede a dar la información enfatizando lo siguiente:

Se explica el icono del plato saludable de la familia colombiana según las GABA (guias alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana), el cual divide los alimentos en 6 grupos, los cuales se clasificaron así:

- los cereales, raices, tubérculos y plátanos y todos sus derivados
- frutas y verduras la leche y todos sus derivados
- las carnes, huevos y leguminosas
- las grasas y los aceites y
- azúcares.

Se socializa la importancia de cada grupo de alimentos, haciendo énfasis en el aporte de nutrientes.

Caracteristicas de la alimentación saludable:

- Satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico.
- Promueve la práctica de la lactancia materna y la alimentación complementaria adecuada.
- Proporciona una dieta completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua.

CONSORCIO PAE	**ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE**	**VERSION 1**

¿Para que la alimentación saludable?

Prevenir la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energia y nutrientes y llevar una vida saludable.

Mensajes claves de las GABAS

1. Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato saludable de la familia colombiana.

2. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo.

3. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.

4. Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo

5. Para prevenir la anemia, los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana

6. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.

7. Para tener la presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete altos en sodio.

8. Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces, disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina, evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca.

9. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

Se procede a jugar el tingo tango con el fin de evaluar los conocimientos aprendidos. se brinda un espacio donde los estudiantes exponen sus conocimientos sobre alimentación saludable.

Se dan los agradecimientos por la atención prestada y se da por finalizada la intervención

CONSORCIO PAE	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

REGISTRO FOTOGRAFICO



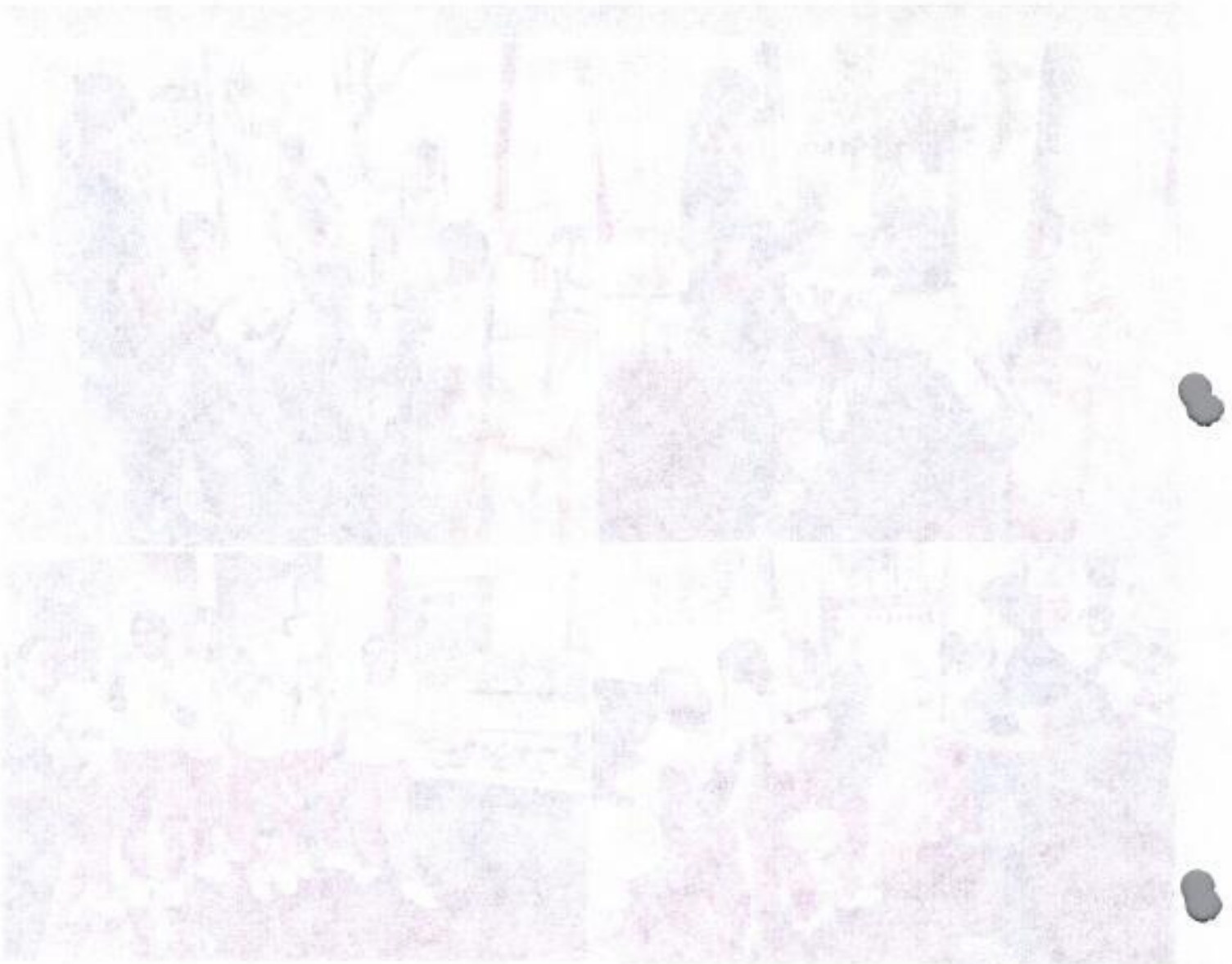






FIRMA DE NUTRICIONISTA: _____

GISELA SANTANA REBOLLEDO
NUTRICIONISTA-ESP. EN SALUD PUBLICA
T.P: MND-03863



CONSORCIO PAE	ACTA DESARROLLO DE ESTRATEGIAS EN NUTRICION Y ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE	VERSION 1

ANEXO
FOLLETO DE ALIMENTACION SALUDABLE

CONSORCIO PAE

PLATO SALUDABLE DE LA FAMILIA COLOMBIANA



Las Frutas y verduras contienen vitaminas, minerales, fibra y otros componentes que son esenciales para la salud.
Forman parte de una alimentación saludable ayuda a prevenir muchas enfermedades como las cardiopatías, cáncer, diabetes y obesidad.





La Alimentación debe ser
COMPLETA
EQUILIBRADA
SUFICIENTE
ADECUADA.