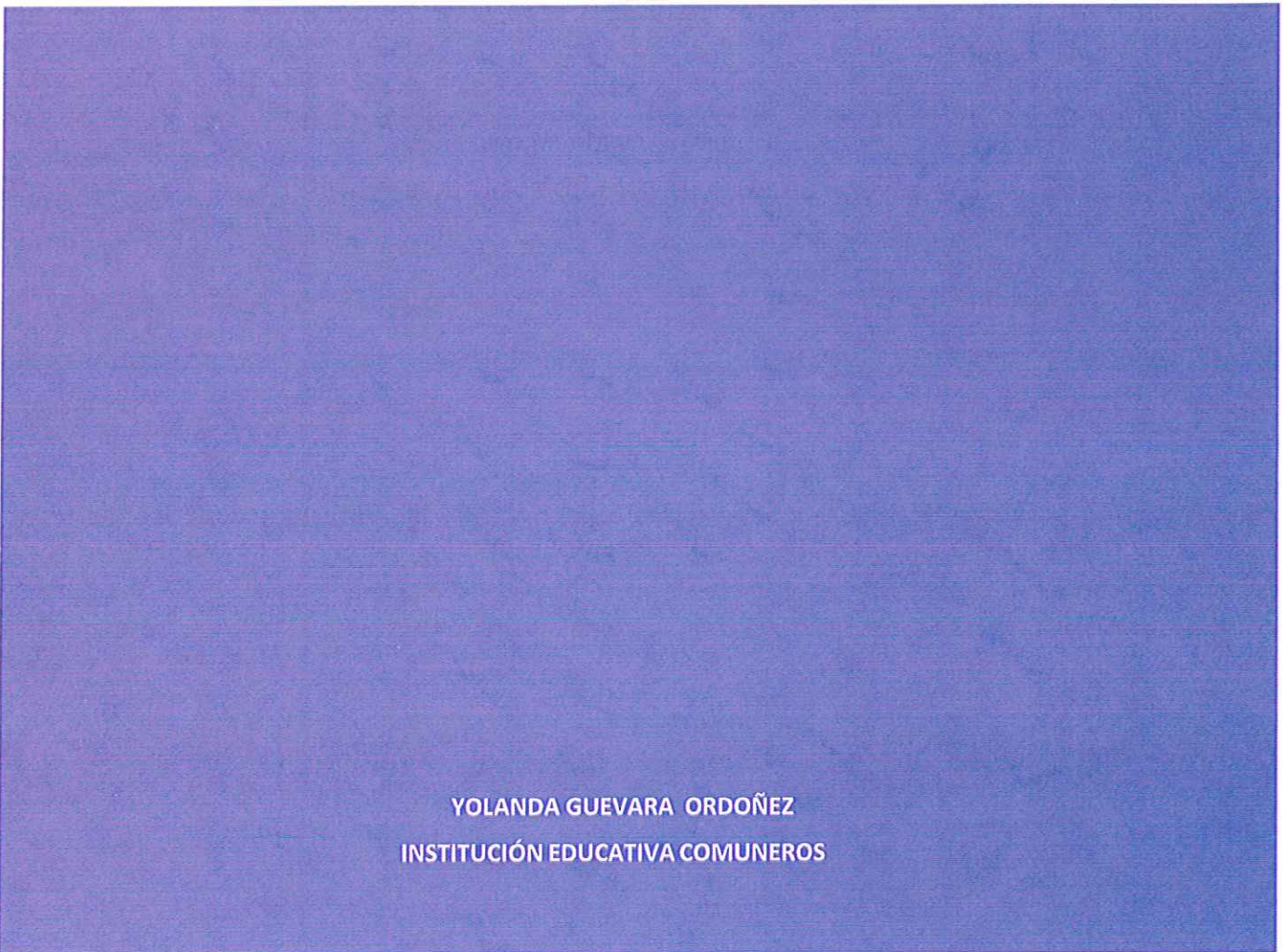


PROPUESTA DE LICITACIÓN



**YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS**

ÍNDICE

1. Carta de presentación de la propuesta.....	1
2. Valor ofertado para el canon de arrendamiento	3
3. Fotocopia de la cédula de ciudadanía	6
4. Hoja de vida de la función pública.....	7
5. Certificado de antecedentes fiscales.....	11
6. Certificado de antecedentes disciplinarios	12
7. Certificado de antecedentes judiciales.....	13
8. Certificado de inhabilidades por delitos sexuales.....	14
9. Registro de medidas correctivas	15
10. Certificado registro de deudores alimentarios morosos.....	16
11. Certificado Capacitación tiendas escolares saludables.....	17
12. Copia del registro único tributario (RUT)	18
13. Certificado cámara de comercio.....	21
14. Acreditación seguridad social en salud	24
15. Declaración juramentada paz y salvo con aportes parafiscales	25
16. Certificados de manipulación de alimentos.....	26
17. Experiencia laboral.....	30
18. Campaña para la promoción de la alimentación saludable	37
19. Lista de productos y precios	45
20. Propuesta de combos saludables	51

Bucaramanga, noviembre 26 de 2025

**SEÑORES
INSTITUCIÓN EDUCATIVA
COMUNEROS
BUCARAMANGA – SANTANDER**

REFERENCIA: PROPUESTA LICITACIÓN CAFETERÍA ESCOLAR

Yo, YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ, identificada con la cédula de ciudadanía número 63.298.456 de Bucaramanga, presento mi propuesta de licitación porque me considero una persona con las competencias necesarias para el manejo y administración de la cafetería que se encuentra bajo su potestad. Mi idoneidad para el cargo se justifica con mis **40 años de experiencia** en la prestación de este servicio, años en los cuales me he destacado por ejercer con entereza y pulcritud las labores del manejo, distribución y venta de alimentos, así como la excelencia operativa en la prestación del servicio de cafetería y su correspondiente administración. Así mismo, en lo referido a la parte humana, durante la prestación de este servicio durante tantos años me he caracterizado por ser una persona honesta, amable, gentil y generosa.

De acuerdo con los objetivos que conforman mi propuesta, doy garante de lo que será mi excelente labor a partir de cuatro premisas:

1. **Servicio centrado en la comunidad:** Se garantizará un servicio de cafetería que priorice el bienestar, la comodidad y las necesidades de estudiantes, docentes, administrativos y directivos, en alineación con las expectativas de la institución.
2. **Compromiso con la calidad y la higiene:** La cafetería contará con productos frescos, equipos en óptimas condiciones (congeladores, neveras y calentadores), y un ambiente limpio y ordenado, asegurando altos estándares de calidad y salubridad. Todos nuestros colaboradores contarán con uniformes adecuados *para la prestación del servicio, carnet y certificado de capacitación en manipulación de alimentos, así mismo estarán afiliados a la ARL.*
3. **Atención responsable:** El personal estará capacitado para ofrecer un trato amable y eficiente, asegurando una experiencia satisfactoria para todos los usuarios.
4. **Colaboración institucional y apoyo comunitario:** Además del servicio regular, se contribuirá con la donación de desayunos para reuniones del consejo directivo y académico, fortaleciendo la relación con la institución y su comunidad.

Ahora bien, las ventajas que obtendrá el plantel educativo con el servicio de la cafetería como **VALORES AGREGADOS** a mi adjudicación serán:

- ✓ Colaboración con la institución con los eventos que se propicien durante el año escolar como: DIA DEL NIÑO, DIA DE LA SECRETARIA, DIA DEL MAESTRO, INTERCLASES Y DEMAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS POR LA INSTITUCION.
- ✓ No tendremos objeción cuando se trate de mantener limpio el plantel; colaboraremos amablemente manteniendo así un ambiente cálido y familiar.
- ✓ Pensando en la economía de los estudiantes los precios que se manejarán en la cafetería serán bajos.
- ✓ Nuestros productos serán de alta calidad para satisfacer las necesidades nutricionales y energéticas de los estudiantes, docentes, administrativos y directivos de la institución.
- ✓ Nuestro personal cumple con todas las exigencias y requerimientos que imponen las buenas prácticas de la manufactura e higiene (BPM), así mismo se realizará la implementación del PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO exigido por la secretaría de Salud.
- ✓ Servicio de desayunos y almuerzos para los directivos y docentes de la institución ya que han demostrado satisfacción por la atención y el servicio prestado en la cafetería.
- ✓ Se donarán refrigerios, tinto y aromáticas para las reuniones de concejo directivo y académico, cada vez que lo requieran.
- ✓ Se ofrecerá café (tinto) para docentes, ubicado en la cafetería.
- ✓ Se dejará un depósito de \$200.000 en garantía para el servicio de gas.

Además de los puntos anteriores también se dará un **APORTE ECONÓMICO** durante el transcurso del año por un valor de **\$1.500.000** (Un millón quinientos mil) m/cte. Para disposición de días institucionales, como Día del maestro, Día del alumno, o cuando la institución lo requiera.

EI PROPONENTE


YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
C.C 63.298.456 DE BUCARAMANGA

Bucaramanga, noviembre 26 de 2025

**SEÑORES
INSTITUCIÓN EDUCATIVA
COMUNEROS
BUCARAMANGA – SANTANDER**

REFERENCIA: PROPUESTA ECONÓMICA CAFETERIA ESCOLAR

Yo, Yolanda Guevara Ordoñez, identificada con cedula de ciudadanía número 63.298.456 de Bucaramanga presento mi propuesta del valor del canon de arrendamiento para la adquisición de la cafetería, teniendo en cuenta el término de ejecución del contrato que será a partir del día 1 febrero de 2026 hasta el 30 de noviembre de 2026:

- **TOTAL, VALOR ARRENDAMIENTO ANUAL: \$25.000.000**

EL VALOR TOTAL DEL ARRIENDO DEL AÑO SE REALIZARÁ EN UN ÚNICO PAGO ANTICIPADO A LA FIRMA DEL CONTRATO EN EL MES DE FEBRERO DE 2026.

EI PROPONENTE


YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
C.C 63.298.456 DE BUCARAMANGA

Bucaramanga, noviembre 26 de 2025

SEÑORES
INSTITUCIÓN EDUCATIVA
COMUNEROS
BUCARAMANGA – SANTANDER

**REFERENCIA: DECLARACIÓN DE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES,
INCOMPATIBILIDADES Y EN CONFLICTO DE INTERESES.**

Yo, Yolanda Guevara Ordoñez identificada con cedula de ciudadanía número 63.298.456 de Bucaramanga, declaro bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incurso en ninguna de las causas de inhabilidad, incompatibilidad y prohibiciones en las normas establecidas para contratar con la INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS.

EL PROPONENTE


YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
CC 63.298.456 DE BUCARAMANGA

NOTARIA ONCE DEL CÍRCULO DE BUCARAMANGA
Dr. FABIAN LEONARDO INFANTE CACERES
Avenida Los Samanes No. 9 – 35
Conmutador: 6076985455

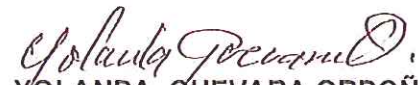


ACTA DE DECLARACIÓN FINES EXTRAPROCESALES

DECLARACION No. DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CUATRO (2294)

En la ciudad de Bucaramanga, Departamento de Santander, Republica de Colombia, siendo los trece (13) días del mes de noviembre del año dos mil veinticinco (2025), ante mi FABIAN LEONARDO INFANTE CACERES, Notario Once (11) del Círculo de Bucaramanga, compareció YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ, identificada con Cédula de Ciudadanía número 63.298.456 expedida en BUCARAMANGA, de estado civil Soltera sin union marital de hecho, de ocupación ADMINISTRADORA DE CAFETERÍA - INDEPENDIENTE, con domicilio en CALLE 103 A N° 16 - 102 FONTANA REAL, del Municipio de BUCARAMANGA, teléfono 3157157291, con el fin de rendir, **DECLARACIÓN BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO DE CONFORMIDAD CON LOS DECRETOS 1.557 de 1989 Artículo 1, 2.282 DE 1989 Numeral 130 y Artículo 389 (juramento) CPP** y manifestó: PRIMERO: Mi Nombre y Apellidos son como han quedado dichos y escritos, de las condiciones civiles y personales antes anotadas. SEGUNDO: Declaro bajo la gravedad de juramento lo siguiente: **"ES CIERTO Y VERDADERO QUE** no me encuentro incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad, conflicto de intereses, prohibición o impedimento legal en ningún grado de consanguinidad o afinidad, civil o legal. ----- La presente declaración se expide a solicitud del interesado, (Ley 962 del 08 de Julio de 2005), con el fin de presentarla A LA ENTIDAD QUE CORRESPONDA PARA LOS FINES LEGALES PERTINENTES. ----- PARÁGRAFO: Manifiesto (amos) que he (hemos) leído lo que voluntariamente he (hemos) declarado ante el Notario, lo he (hemos) hecho cuidadosamente y no tengo (tenemos) ningún reparo, ni nada que aclarar, corregir y/o enmendar; Por lo tanto, lo otorgo (amos) con mi (nuestra) FIRMA dado que es real a lo solicitado a el señor Notario. No siendo otro el objeto de la presente diligencia se termina y se firma en constancia y como prueba de lo anteriormente manifestado. Canelo derechos notariales según Res. 00585 de 24/01/2025. Derechos Notariales \$18.900 Iva \$3.591.

La Declarante,


YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
C.C 63.298.456


FABIAN LEONARDO INFANTE CACERES

Notario Once del Círculo de Bucaramanga

Nota Importante: Una vez firmada la presente Declaración por la notaria no se acepta cambios, correcciones ni reclamos.
LINDA



REQUISITOS HABILITANTES

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **63.298.456**
GUEVARA ORDOÑEZ

APELLIDOS
YOLANDA

NOMBRES

Yolanda Guevara
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **21-DIC-1961**

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65
ESTATURA

O-
G.S. RH

F
SEXO

18-MAR-1981 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Carlos Ariel Sánchez Torres
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES



A-2709100-00157642-F-0063298456-20090527

0011819903A 1

24102982

REGISTRADORA NACIONAL DEL ESTADO CIVIL



Persona Natural

(Leyes 190 de 1.995, 489 y 443 de 1.998)

ENTIDAD RECEPTORA

1. *Journal of the American Medical Association*, 1997; 278: 1039-1044.

1

LIBRETTO MILITARE

2

MARQUE CON UNA X EL ÚLTIMO GRADO APROBADO (LOS GRADOS 1o. A 6o. DE BACHILLERATO EQUIVALEN A LOS GRADOS 6o. A 11o.)

DE EDUCACIÓN BÁSICA SECUNDARIA Y MEDIA

EDUCACIÓN BÁSICA

DILIGENCIE ESTE PUNTO EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO. EN MODALIDAD ACADÉMICA ESCRIBA:

TC (TÉCNICA)

TL (TECNOLÓGICA

TE (TECNOLÓGICA ESPECIALIZADA)

UN (UNIVERSITARIA)

ES (ESPECIALIZACIÓN)

MG (MAESTRÍA O MAGÍSTER)

DOC (DOCTORADO O PHD)

RELACIONE AL FRENTE EL NUMERO DE LA TARJETA PROFESIONAL (SI ESTA HA SIDO PREVISTA EN UNA LEY)

MODALIDAD

NO SEMESTRES

GRADUADO

NOMBRE DE LOS ESTUDIOS

TERMINACIÓN

No. DE TARJETA

ESPECIFIQUE LOS IDIOMAS DIFERENTES AL ESPAÑOL QUE: HABLA, LEE, ESCRIBE DE FORMA REGULAR (R), BIEN (B), O MUY BIEN (MB)

INGLES

FRANCES

FORMATO ÚNICO HOJA DE VIDA

Persona Natural
(Leyes 190 de 1.995, 489 y 443 de 1.998)

3 EXPERIENCIA LABORAL

RELACIONE SU EXPERIENCIA LABORAL O DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN ESTRICTO ORDEN CRONOLÓGICO COMENZANDO POR EL ACTUAL					
EMPLEO ACTUAL O CONTRATO VIGENTE					
EMPRESA O ENTIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA PROVENZA		PUBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA
DEPARTAMENTO	SANTANDER		MUNICIPIO	BUCARMANGA	
TELÉFONOS			FECHA DE INGRESO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD ortique9@gmail.com	
			DÍA 20 1 AÑO 1985	FECHA DE RETIRO DÍA 29 MES 10 AÑO 2017	
CARGO O CONTRATO ACTUAL	ADMINISTRADORA CAFETERIA		DEPENDENCIA	DIRECCIÓN CRA 23 # 109 - 07 B. PROVENZA	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR					
EMPRESA O ENTIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA AURELIO MARTINEZ MUTIS		PUBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA
DEPARTAMENTO	SANTANDER		MUNICIPIO	BUCARAMANGA	
TELÉFONOS			FECHA DE INGRESO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD ortique9@gmail.com	
			DÍA 17 MES 1 AÑO 2018	FECHA DE RETIRO DÍA MES AÑO 2019	
CARGO O CONTRATO ACTUAL	ADMINISTRADORA CAFETERIA		DEPENDENCIA	DIRECCIÓN CALLE LOS ESTUDIANTES	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR					
EMPRESA O ENTIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMON BOLIVAR		PUBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA
DEPARTAMENTO	SANTANDER		MUNICIPIO	BUCARAMANGA	
TELÉFONOS			FECHA DE INGRESO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD ortique9@gmail.com	
			DÍA MES AÑO	FECHA DE RETIRO DÍA 13 MES 3 AÑO VIGENTE	
CARGO O CONTRATO ACTUAL	ADMINISTRADORA CAFETERIA		DEPENDENCIA	DIRECCIÓN SAN FRANCISCO	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR					
EMPRESA O ENTIDAD	IE INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA		PUBLICA X	PRIVADA	PAÍS COLOMBIA
DEPARTAMENTO	SANTANDER		MUNICIPIO	BUCARAMANGA	
TELÉFONOS			FECHA DE INGRESO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD ortique9@gmail.com	
			DÍA MES AÑO	FECHA DE RETIRO DÍA MES AÑO VIGENTE	
CARGO O CONTRATO ACTUAL	ADMINISTRADORA CAFETERIA		DEPENDENCIA	DIRECCIÓN BARRIO PROVENZA	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR					
EMPRESA O ENTIDAD			PUBLICA	PRIVADA	PAÍS
DEPARTAMENTO			MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
TELÉFONOS			FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO	
			DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO	
CARGO O CONTRATO ACTUAL			DEPENDENCIA	DIRECCIÓN	
EMPLEO O CONTRATO ANTERIOR					
EMPRESA O ENTIDAD			PUBLICA	PRIVADA	PAÍS
DEPARTAMENTO			MUNICIPIO	CORREO ELECTRÓNICO ENTIDAD	
TELÉFONOS			FECHA DE INGRESO	FECHA DE RETIRO	
			DÍA MES AÑO	DÍA MES AÑO	
CARGO O CONTRATO ACTUAL			DEPENDENCIA	DIRECCIÓN	

NOTA: SI REQUIERE ADICIONAR MAS EXPERIENCIA LABORAL, IMPRIMA NUEVAMENTE ESTA HOJA.

**FORMATO ÚNICO
HOJA DE VIDA**

Persona Natural
(Leyes 190 de 1.995, 489 y 443 de 1.998)

4 TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA

INDIQUE EL TIEMPO TOTAL DE SU EXPERIENCIA LABORAL EN AÑOS Y MESES.

OCUPACIÓN	TIEMPO DE EXPERIENCIA	
	AÑOS	MESES
SERVIDOR PUBLICO		
EMPLEADO DEL SECTOR PRIVADO		
TRABAJADOR INDEPENDIENTE	39	444
TOTAL TIEMPO EXPERIENCIA	39	444

5 FIRMA DEL SERVIDOR PUBLICO O CONTRATISTA

MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO QUE SI ☒ NO ☐ SE ENCUENTRO DENTRO DE LAS CAUSALES DE INHABILIDAD E INCOMPATIBILIDAD DEL ORDEN CONSTITUCIONAL O LEGAL, PARA EJERCER CARGOS EMPLEOS PÚBLICOS O PARA CELEBRAR CONTRATOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA.

PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES, CERTIFICO QUE LOS DATOS POR MI ANOTADOS EN EL PRESENTE FORMATO ÚNICO DE HOJA DE VIDA, SON VERACES, (ARTICULO 50. DE LA LEY 190/95).


FIRMA DEL SERVIDOR PUBLICO O CONTRATISTA

6 OBSERVACIONES DEL JEFE DE RECURSOS HUMANOS Y/O CONTRATOS

CERTIFICO QUE LA INFORMACIÓN AQUÍ SUMINISTRADA HA SIDO CONSTATADA FRENTE A LOS DOCUMENTOS QUE HAN SIDO PRESENTADOS COMO SOPORTE.

NOMBRE Y FIRMA DEL JEFE DE PERSONAL O DE CONTRATOS

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL ,
INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

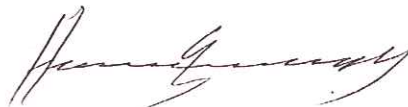
CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 14 de noviembre de 2025, a las 21:35:49, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	63298456
Código de Verificación	63298456251114213549

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.



HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

**CERTIFICADO ORDINARIO
No. 284464438**



PIB

21:38:08

Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 14 de noviembre del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 63298456:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: <https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx>

Carlos William Rodríguez Millán
Jefe División de Relacionamento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :

ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

División de Relacionamento con el Ciudadano.

Línea gratuita 018000910315

Carrera 5 No. 15 - 60 Piso 1; Pbx 5878750 ext. 13170; Bogotá D.C.

www.procuraduria.gov.co



**POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA**



Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 07:33:33 AM horas del 15/11/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **63298456**

Apellidos y Nombres: **GUEVARA ORDOÑEZ YOLANDA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las [preguntas frecuentes](#) o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.



Dirección: Avenida El Dorado # 75
– 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a
Viernes 8:00 am a 12:00 pm y
2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic@policia.gov.co
atc@policia.gov.co

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 16:36:10 horas del 20/11/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **63298456**, Apellidos y Nombres **GUEVARA ORDOÑEZ YOLANDA**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS**, con NIT **800254691-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

<https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta>



Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

 Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 14/11/2025 09:40:42 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía N°. **63298456** y Nombre: **YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ**.

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **126669952** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando <https://www.policia.gov.co>, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

 Nueva Búsqueda

 Imprimir



**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos REDAM, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 63298456 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 20/11/2025 04:43 PM



Código Verificación: SQZNR1EC4

Válida hasta: 18/02/2026

Dirección de Gobierno Digital

**MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS
COMUNICACIONES - MINTIC**



Secretaría de
Salud y
Ambiente

La Alcaldía de Bucaramanga - la Secretaría de Salud y Ambiente y
el Instituto Proinapsa UIS

CERTIFICAN QUE:

YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
C.C 63298456

Participó en la Jornada de Capacitación de Tiendas Escolares Saludables en el municipio
de Bucaramanga-Santander, con una duración de 4 horas.

Entregado en la ciudad de Bucaramanga, el día 09 del mes de noviembre de 2024.


Blanca Patricia Mantilla Uribe
Directora
Instituto Proinapsa UIS


Claudia Mercedes Amaya
Secretaria de Salud y Ambiente
de Bucaramanga



DIAN

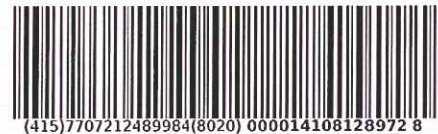
Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 1 3 Actualización de oficio

4. Número de formulario

141081289728



(415)7707212489984(8020) 000014108128972 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

6 3 2 9 8 4 5 6 3

Impuestos y Aduanas de Bucaramanga

4

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente

Persona natural o sucesión ilíquida

2

25. Tipo de documento

Cédula de Ciudadanía

1 3

26. Número de identificación

6 3 2 9 8 4 5 6

Lugar de expedición

COLOMBIA

28. País

1 6 9

29. Departamento

Santander

6 8

30. Ciudad/Municipio

Bucaramanga

0 0 1

31. Primer apellido

GUEVARA

32. Segundo apellido

ORDÓÑEZ

33. Primer nombre

YOLANDA

34. Otros nombres

35. Razón social

36. Nombre comercial

COMIDAS RAPIDAS YOLI PROVENZA

37. Sigla

UBICACIÓN

38. País

COLOMBIA

1 6 9

39. Departamento

Santander

6 8

40. Ciudad/Municipio

Bucaramanga

0 0 1

41. Dirección principal

CR 19 A 104 56 BRR PROVENZA

42. Correo electrónico

yolita6121@gmail.com

43. Código postal

0

44. Teléfono 1

3 1 5 7 1 5 7 2 9 1

45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal

46. Código

5 6 1 3

47. Fecha inicio actividad

2 0 2 2 0 3 1 2

Actividad secundaria

48. Código

49. Fecha inicio actividad

Otras actividades

50. Código

1 2

Ocupación

51. Código

52. Número establecimientos

1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 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

05- Impto. renta y compl. régimen ordinario

50 - No responsable de Consumo restaurant

Usuarios aduaneros

54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 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

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 ACTUACIÓN DE OFICIO AUTOMÁTICA

985. Cargo

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141081289728



(415)7707212489984(8020) 000014108128972 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

6 3 2 9 8 4 5 6 3

Impuestos y Aduanas de Bucaramanga

4

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza

☐
☐
☐

63. Formas asociativas

☐
☐
☐

64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados

☐
☐
☐

65. Fondos

66. Cooperativas

67. Sociedades y organismos extranjeros

68. Sin personería jurídica

69. Otras organizaciones no clasificadas

70. Beneficio

Constitución, Registro y Última Reforma

Composición del Capital

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 9	
72. Número		
73. Fecha	2 0 2 2 0 3 1 2	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 2 2 0 3 1 2	
77. No. Matrícula mercantil	0 5 6 1 4 2 5 3 0 1	
78. Departamento	6 8	
79. Ciudad/Municipio	5	

82. Nacional	%
83. Nacional público	%
84. Nacional privado	%
85. Extranjero	%
86. Extranjero público	%
87. Extranjero privado	%

Vigencia	
80. Desde	
81. Hasta	

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1				-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante			
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP			

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141081289728



(415)7707212489984(8020) 000014108128972 8

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

Impuestos y Aduanas de Bucaramanga

14. Buzón electrónico

4

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2	161. Actividad económica Expendio de comidas preparadas en cafeterías	75 6 1 3
162. Nombre del establecimiento COMIDAS RAPIDAS YOLI PROVENZA		
163. Departamento Santander 6 8	164. Ciudad/Municipio Bucaramanga 0 0 1	
165. Dirección CR 19 A 104 56 BRR PROVENZA		
166. Número de matrícula mercantil 6 1 4 2 5 4	167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 2 0 3 1 2	
168. Teléfono 3 1 5 7 1 5 7 2 9 1	169. Fecha de cierre	

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
162. Nombre del establecimiento		
163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
165. Dirección		
166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
162. Nombre del establecimiento:		
163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
165. Dirección		
166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE MATRÍCULA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO
Fecha expedición: 18/09/2025 HORA: 10:23:57
Recibo No. 12272672, Valor: \$5.800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 5CUJ2F0D71

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM 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, DATOS GENERALES Y MATRÍCULA

Nombre:	COMIDAS RAPIDAS YOLI GUEVARA
Matrícula No.	614254
Fecha de matrícula:	12 de Marzo de 2022
Último año renovado:	2025
Fecha de renovación:	15 de Abril de 2025
Activos Vinculados:	\$1.050.000,00

UBICACIÓN

Dirección Comercial:	Calle DE LOS ESTUDIANTES COLEGIO AURELIO MARTINEZ
MUTIS- INEM	
Municipio:	Bucaramanga
Correo electrónico:	yolita6121@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3157157291
Teléfono comercial 2:	No reportó
Teléfono comercial 3:	No reportó

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 5613

Descripción de la actividad económica reportada en el Formulario del Registro Único Empresarial y Social -RUES-: EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS EN CAFETERÍAS

PROPIETARIO

Nombre:	GUEVARA ORDOÑEZ YOLANDA
Identificación:	63298456-3
Domicilio:	Bucaramanga
Matrícula No.:	0614253

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE MATRICULA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO
Fecha expedición: 18/09/2025 HORA: 10:23:57
Recibo No. 12272672, Valor: \$5.800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 5CUJ2F0D71

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM 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.

Fecha de matrícula: 12 de Marzo de 2022
Ultimo año renovado: 2025
Fecha de renovación: 15 de Abril de 2025

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 de Bucaramanga, 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 certifica, NO se encuentra en trámite ningún recurso.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Este certificado refleja la situación jurídica registral del establecimiento de comercio, a la fecha y hora de su expedición.

Importante: la firma digital del secretario de la Cámara de Comercio de Bucaramanga contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la superintendencia de industria y comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la ley 527 de 1999.

En el certificado se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del secretario de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No, obstante si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual puede imprimirlo desde su computador con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Bucaramanga. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar, por una sola vez, su contenido ingresando a www.camaradirecta.com opción certificados electrónicos y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las ventanillas o a través

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE MATRICULA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO
Fecha expedición: 18/09/2025 HORA: 10:23:57
Recibo No. 12272672, Valor: \$5.800

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 5CUJ2F0D71

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM 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.

de la plataforma virtual de la cámara.



Lina María Rodríguez Buitrago



ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	CC
NÚMERO DE IDENTIFICACION	63298456
NOMBRES	YOLANDA
APELLIDOS	GUEVARA ORDOÑEZ
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	SANTANDER
MUNICIPIO	FLORIDABLANCA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	EPS SURAMERICANA S.A.	CONTRIBUTIVO	01/02/2022	31/12/2999	COTIZANTE

Fecha de Impresión: 11/14/2025 21:42:11 Estación de origen: 192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021

NOTARIA ONCE DEL CÍRCULO DE BUCARAMANGA
Dr. FABIAN LEONARDO INFANTE CACERES
Avenida Los Samanes No. 9 – 35
Conmutador: 6076985455



ACTA DE DECLARACIÓN FINES EXTRAPROCESALES

DECLARACION No. DOS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y TRES (2293)

En la ciudad de Bucaramanga, Departamento de Santander, Republica de Colombia, siendo los **trece (13) días del mes de noviembre del año dos mil veinticinco (2025)**, ante mi **FABIAN LEONARDO INFANTE CACERES**, Notario Once (11) del Círculo de Bucaramanga, compareció: **YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ**, identificada con Cédula de Ciudadanía número 63.298.456 expedida en BUCARAMANGA, de estado civil Soltera sin union marital de hecho, de ocupación ADMINISTRADORA DE CAFETERÍA - INDEPENDIENTE, con domicilio en CALLE 103 A N° 16 - 102 FONTANA REAL, del Municipio de BUCARAMANGA, teléfono 3157157291, con el fin de rendir, **DECLARACIÓN BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO DE CONFORMIDAD CON LOS DECRETOS 1.557 de 1989 Artículo 1, 2.282 DE 1989 Numeral 130 y Artículo 389 (juramento) CPP** y manifestó: **PRIMERO:** Mi Nombre y Apellidos son como han quedado dichos y escritos, de las condiciones civiles y personales antes anotadas. **SEGUNDO:** Declaro bajo la gravedad de juramento lo siguiente: **"ES CIERTO Y VERDADERO QUE** he realizado los aportes correspondientes a salud, pensión, ARP y caja de compensación de todos sus asociados, por lo tanto en la presente fecha me encuentro a paz y salvo con los aportes parafiscales. -----

La presente declaración se expide a solicitud del interesado, (Ley 962 del 08 de Julio de 2005), con el fin de presentarla **A LA ENTIDAD QUE CORRESPONDA PARA LOS FINES LEGALES PERTINENTES.** -----

PARÁGRAFO: Manifiesto (amos) que he (hemos) leído lo que voluntariamente he (hemos) declarado ante el Notario, lo he (hemos) hecho cuidadosamente y no tengo (tenemos) ningún reparo, ni nada que aclarar, corregir y/o enmendar; Por lo tanto, lo otorgo (amos) con mi (nuestra) **FIRMA** dado que es real a lo solicitado a el señor Notario. No siendo otro el objeto de la presente diligencia se termina y se firma en constancia y como prueba de lo anteriormente manifestado. Canelo derechos notariales según Res. 00585 de 24/01/2025. Derechos Notariales \$18.900 Iva \$3.591.

La Declarante,


YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
C.C 63.298.456


FABIAN LEONARDO INFANTE CACERES
Notario Once del Círculo de Bucaramanga



Nota Importante: Una vez firmada la presente Declaración por la notaria no se acepta cambios, correcciones ni reclamos.
LINDA

Calle 49 # 273-65 – Piso 6 Ed. K.B.C
Piso 1 y 6
Teléfono: 607-6577529
Celular: 300-4784214
Bucaramanga, Colombia



**Certificación médica de aptitud para la manipulación de
alimentos**

Resolución 2674 de 2013

Nombres y apellidos	YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ
Identificación	63298456
Género	FEMENINO
Edad	63

Para información adicional ver laboratorios

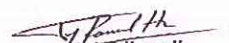
Certificado valido por un año según los lineamientos dados por la Resolución
2674 de 2013, Ministerio de Salud

Pruebas realizadas

COPROLÓGICO	X
FROTIS DE GARGANTA	X
KOH UÑAS	X
EXÁMEN MÉDICO	X

VALORACIÓN	Apto para la manipulación de alimentos
------------	---

2025-11-14


Dr. Flody R. Herrera H.
Espec. en Salud Ocupacional
Lic. S.O. 69115/2011

Fecha de expedición

Firma medico evaluador

Certificado valido por un año según los lineamientos dados por la Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud

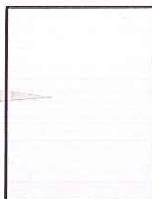


CERTIFICA QUE

Yolanda Guevara Ordóñez

C.C / 63298456

Asistió a la capacitación en B.P.M. de
manipulación higiénica de los alimentos
con una duración de 10 horas.



📞 301 2307470 alianzacapacitarte@gmail.com EMISIÓN: 15/11/2025

Avalado por la seccional de salud de antioquia cso-2018

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SANITARIA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MOD. 1: NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS.

MOD. 2: PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

MOD. 3: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

MOD. 4: SANEAMIENTO BÁSICO.

MOD. 5: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS
POR LOS ALIMENTOS (ETA)



WAAG1282022

VENCE: 15/11/2026

WILLIAM ARMANDO ALZATE G.

TP. 54254333632 NTS

C.C 71212185

CSO-2018

CERTIFICA QUE

Yolanda Guevara Ordóñez

Documento de Identificación: C.C: 63298456

Recibió capacitación en (BPM) buenas prácticas de manipulación de alimentos de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075/1997 y la resolución 2674/2013.

el día: 15/11/2025 con una intensidad de 10 horas

La capacitación se desarrolló mediante la siguiente programación:

CAPÍTULO UNO	Atención y servicio al cliente
CAPÍTULO DOS	Legislación alimentaria en Colombia
CAPÍTULO TRES	Factores de contaminación de los alimentos
CAPÍTULO CUATRO	Normas y hábitos del manipulador de alimentos
CAPÍTULO CINCO ☒	Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios de trabajo
CAPÍTULO SEIS	Preparación productos químicos para procedimientos de desinfección
CAPÍTULO SIETE	Manejo de insumos y residuos
CAPÍTULO OCHO	Normas de bioseguridad y segregación en la fuente

Nota: La presente certificación se expide en la ciudad de Medellín, el 15/11/2025, a solicitud de la interesado/a.



William Armando Álzate
Tarjeta Profesional 54254333632 NTS

NIT 712.121.85-2



EXPERIENCIA LABORAL

	INSTITUCIÓN PROVENZA	EDUCATIVA		Código: V-04-F07
				Versión: 01.1
	CONSTANCIAS		FECHA: abril de 2009	
			No, 312	Página 1 de 1

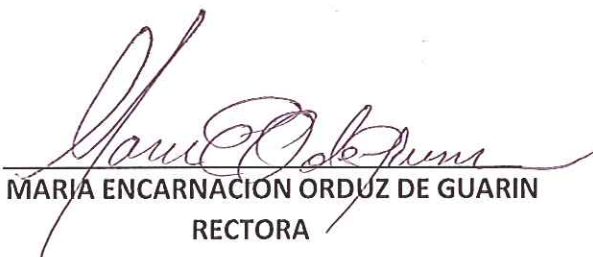
EL RECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA

DANE 168001001050 Institución Educativa Provenza, Sede A

HACE CONSTAR

Que YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ identificada con cédula de ciudadanía No. 63.298.456 de Bucaramanga, ha tenido a su cargo la administración de la cafetería desde el año 1985 hasta el 30 de noviembre del año 2009, se caracteriza por ser una persona responsable, honrada y cumplidora con su deber.

Se expide a solicitud del interesado a treinta (30) días del mes de noviembre de 2009.


MARIA ENCARNACIÓN ORDUZ DE GUARÍN
RECTORA

Elaboro/ Martha Barajas

	INSTITUCIÓN PROVENZA	EDUCATIVA		Código: V-04-F07	
				Versión: 01.1	
	CONSTANCIAS	FECHA: abril de 2014			
		No, 300	Página 1 de 1		

EL RECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA

DANE 168001001050 Institución Educativa Provenza, Sede A

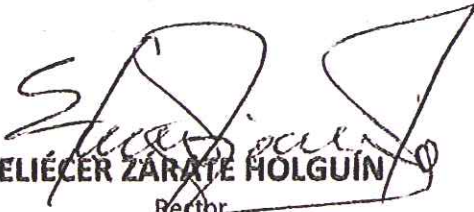
DANE 168001006311 Institución Educativa Provenza, Sede B

DANE 168001002552 Institución Educativa Provenza, Sede C

HACE CONSTAR

Que YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ identificada con cédula de ciudadanía No. 63.298.456 de Bucaramanga, ha tenido a su cargo en arrendamiento el local de la cafetería de la institución desde el año 2010 al año 2017, es el encargado de atenderla y administrarla.

Se expide a solicitud del interesado a treinta (30) días del mes de noviembre de 2017.


ELIÉCER ZARATE HOLGUÍN
 Rector

Elaboro/ Martha Barajas



INSTITUCION EDUCATIVA COMUNEROS

NIT: 8002546911 DANE:168001001688

Aprobado por la Secretaría de Educación de Bucaramanga según Resoluciones 1008 del 4 de agosto de 2008 y 1337 del 4 de septiembre de 2008. Modalidad Académica

A QUIEN PUEDA INTERESAR

GLORIA ISABEL VARGAS HORTÚA, identificada con C.C. 63.336.831 de Bucaramanga, Representante Legal de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS, doy constancia de la IDONEIDAD, RERSPONSABLE para ejecutar cualquier tipo de trabajo, con experiencia de 5 años de laborar en la Institución Educativa Comuneros, de la señora YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ, identificada con C.C. 63.298.456 de Bucaramanga, administradora de la Cafetería de esta Institución.

De igual manera informar que se encuentra a PAZ Y SALVO, por todo concepto en el presente año 2024.

Dado en Bucaramanga, a los 13 días del mes de noviembre de 2024.

Mag. GLORIA ISABEL VARGAS HORTÚA
C.C. 63.336.831 de Bucaramanga
Rectora



CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR

"Educando y Ampliando Horizontes"

NIT. 804.000.048-1

DANE 168001004580

Resolución de Aprobación No. 10136 de Nov. 8 de 2001

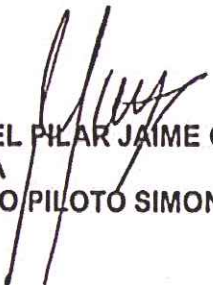
CERTIFICADO

La rectora de la IE Centro Piloto Simón Bolívar certifica que;

La señora YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ identificada con cedula de ciudadanía 63298456 de Bucaramanga se ha desempeñado como persona idónea, quien cumplió a cabalidad con su responsabilidad contractual generada durante 3 años con la prestación de servicio de cafetería en la Institución y a la fecha se encuentra a paz y salvo.

Se expide en n Bucaramanga a solicitud de interesado a los 16 días del mes de Noviembre de 2024

Atentamente,


MARIA DEL PILAR JAIME CUADROS
RECTORA
IE CENTRO PILOTO SIMON BOLIVAR

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTINEZ MUTIS	Código:
		Versión: 01
	PAZ Y SALVO	FECHA: 10 - 2017
		Página 1 de 1

LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTINEZ MUTIS DE BUCARAMANGA

NIT. 800.249.796-6

HACE CONSTAR:

Que **YOLANDA GUEVARA ORDOÑEZ**, identificada con cedula de ciudadanía No.63.298.456, está vinculada a la Institución Educativa Aurelio Martínez Mutis de Bucaramanga mediante contrato de arrendamiento de la tienda escolar vigencia 2025, el cual tiene fecha de terminación el 28 de noviembre de 2025, al día de hoy se encuentra a Paz y Salvo por concepto de pagos de canon de arrendamiento, adendas y pago de Servicio de Gas con corte a Octubre.

Se expide en Bucaramanga a los doce (12) días del mes de noviembre de 2025

Danny Luz Algarín Torres!
DANNY LUZ ALGARÍN TORRES
 Rectora

Reviso: Sandra Lilliana Esteban Ramírez/Secretaría Pagaduría

 INEM Bucaramanga	INSTITUCION EDUCATIVA INEM BUCARAMANGA CUSTODIO GARCIA ROVIRA Nit. 804.001.555-7 AREA ADMINISTRATIVA	Código:
		Versión: 01

Bucaramanga, 19 Noviembre de 2025

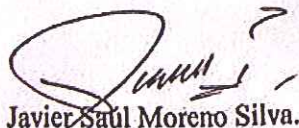
A quien pueda interesar

Reciba un cordial saludo,

De manera atenta me permito certificar que la señora Yolanda Guevara Ordoñez identificada con cedula de ciudadanía Numero 63, 298,456 de Bucaramanga, presto los servicios de cafetería en los años 2018,2019,2021,2022,2023,2024,2025 cumpliendo a cabalidad con los servicios de cafetería a alumnos de la institución y con los términos jurídicos y compromisos económicos con la institución educativa INEM

Esta se da a los 16 días del mes de noviembre 2025

Atentamente.



Javier Saul Moreno Silva.

Supervisor.

CAMPAÑA PARA LA
PROMOCIÓN DE LA
ALIMENTACIÓN
SALUDABLE EN LA
INSTITUCIÓN

CAMPAÑA PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA INSTITUCIÓN

Sabores que cuidan

La campaña “**Sabores que Cuidan**” nace del compromiso de ofrecer en la cafetería escolar un servicio responsable, saludable y alineado con las políticas municipales de promoción de estilos de vida saludables, establecidas en el *Acuerdo 016 de 2021 del Concejo Municipal de Bucaramanga*.

Esta propuesta busca que la cafetería escolar se convierta en un espacio educativo y protector, donde la alimentación sea una herramienta para mejorar el bienestar físico, cognitivo y emocional de los estudiantes, promoviendo hábitos que perduren más allá del aula.

La campaña está orientada a garantizar el cumplimiento de los lineamientos de alimentación saludable, priorizando la venta de alimentos naturales, frescos y nutritivos, y eliminando completamente la oferta de productos ultraprocesados, bebidas azucaradas o comidas con bajo valor nutricional, tal como lo exige la normativa vigente.

“Sabores que Cuidan” se fundamenta en tres pilares esenciales:

Alimentación saludable y nutritiva: ofrecer alimentos naturales, equilibrados y seguros, que aporten energía y favorezcan el desarrollo de los estudiantes.

Sostenibilidad y bienestar ambiental: promover el uso de empaques biodegradables, manejo adecuado de residuos y eliminación de plásticos de un solo uso.

Educación y cultura alimentaria: sensibilizar a la comunidad educativa sobre la importancia de una dieta balanceada mediante mensajes, actividades y estrategias participativas.

La cafetería cuenta con un **Plan de Saneamiento Básico (PSB)** actualizado y en funcionamiento, que garantiza la inocuidad de los alimentos, el control de plagas, la correcta limpieza y desinfección de las instalaciones, así como el cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

Todo el personal responsable de la operación posee certificados de manipulación de alimentos vigentes y está capacitado para mantener condiciones sanitarias adecuadas durante la preparación, almacenamiento y expendio de los productos.

Con esta campaña se reafirma el compromiso de brindar una alimentación segura, nutritiva y asequible, respetando los principios de igualdad, moralidad y transparencia que orientan la contratación pública.

“*Sabores que Cuidan*” no solo alimenta, también educa, protege y acompaña a cada

estudiante en su proceso de formación, siendo un ejemplo de responsabilidad social, cumplimiento normativo y amor por la comunidad educativa.

Objetivo de la Campaña:

•Promover y mantener una alimentación saludable, segura y accesible dentro de la Institución Educativa Aurelio Martínez Mutis, mediante la oferta de alimentos naturales, nutritivos y equilibrados, elaborados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, contribuyendo al bienestar físico, cognitivo y emocional de los estudiantes y cumpliendo con los lineamientos del Acuerdo 016 de 2021 sobre la comercialización de productos saludables en entornos escolares.

Objetivos Específicos

- Fomentar hábitos alimentarios saludables en la comunidad educativa, a través de la oferta de productos naturales y actividades pedagógicas que incentiven el consumo responsable.
- Garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias aplicables a los establecimientos de alimentos, mediante la implementación permanente del Plan de Saneamiento Básico (PSB), las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la verificación de certificados de manipulación de alimentos.
- Ofrecer menús equilibrados y a precios justos, que permitan el acceso a una alimentación sana a todos los estudiantes, especialmente a los pertenecientes a estratos 1, 2 y 3.
- Fortalecer la educación alimentaria, a través de campañas visuales, actividades participativas, días temáticos y mensajes que integren la salud, la nutrición y el aprendizaje escolar.
- Vincular a la comunidad educativa, incluyendo docentes, estudiantes y padres de familia, en la promoción de la alimentación saludable, generando sentido de corresponsabilidad y participación activa.

ESTRATEGIAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

La campaña “Sabores que Cuidan” se desarrollará a través de un conjunto de estrategias integrales que buscan fortalecer los hábitos alimentarios saludables en la comunidad educativa, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente y el bienestar general de los estudiantes.

Estas estrategias se dividen en cuatro ejes fundamentales:

1. Estrategia Educativa y de Sensibilización

Busca generar conciencia sobre la importancia de una alimentación balanceada como base del aprendizaje y la salud.

- **SEMÁFORO NUTRICIONAL:**

Se implementará un sistema visual de colores en los productos ofrecidos:

Verde: alimentos saludables y de consumo libre (frutas, jugos naturales sin azúcar, yogur natural, pan integral).

Amarillo: alimentos de consumo moderado (galletas integrales, arepas con relleno).

Rojo: De acuerdo al enfoque del Acuerdo 016 de 2021, no se promoverá la venta de productos con alto contenido de azúcares, sodio o grasas saturadas.

Este sistema ayuda a que los estudiantes reconozcan fácilmente cuáles son las opciones más adecuadas para su bienestar.



- **CHARLAS EDUCATIVAS:**

Se invitarán a nutricionistas o expertos en salud para dar charlas educativas sobre la importancia de una dieta balanceada y sus beneficios para el desarrollo cognitivo.

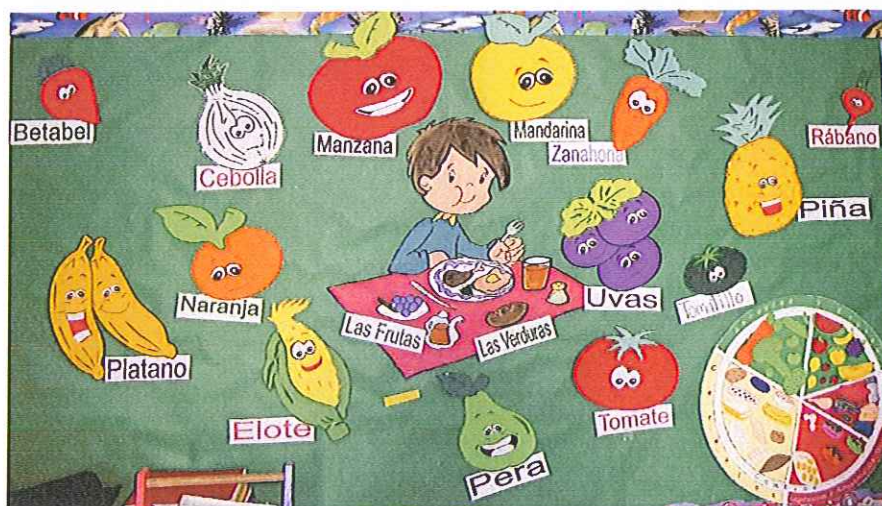
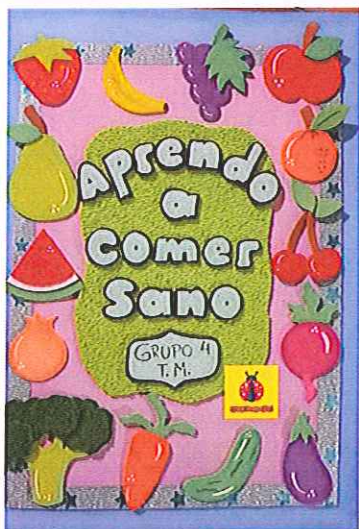


- **TIPS SALUDABLES MENSUALES:**

Cada mes se entregará un **tip o mensaje educativo impreso o visual** (puede incluirse en los combos o mostrarse en carteleras digitales) con información práctica sobre hidratación, consumo de frutas, importancia del desayuno y balance nutricional.

- **DECORACIÓN TEMÁTICA:**

Decorar la cafetería con mensajes y gráficos que fomenten la alimentación saludable. Pueden incluir lemas motivadores y carteles educativos.



- **PARTICIPACIÓN DE PADRES Y DOCENTES:**

Promoviendo el trabajo conjunto para mantener hábitos saludables dentro y fuera del colegio.

- **CONCURSOS Y DESAFÍOS:**

Se realizarán dinámicas cortas o trivias relacionadas con los alimentos saludables, reforzando los conocimientos adquiridos de manera lúdica.

- **DÍAS TEMÁTICOS:**

Designar días especiales con menús temáticos centrados en alimentos saludables. Por ejemplo, "Día de Frutas" o "Día de Ensaladas".



2.Estrategia Sanitaria y de Control Higiénico

Se implementarán medidas de control sanitario bajo el Plan de Saneamiento Básico (PSB) vigente, elaborado conforme a la Ley 9 de 1979, el Decreto 780 de 2016 y el Acuerdo 016 de 2021.

Acciones principales:

- Aplicación diaria de POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) para limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
- Control de plagas, mediante registros y visitas técnicas periódicas.
- Manejo adecuado de residuos sólidos, siguiendo el Programa de Gestión Integral de Residuos (PGIRS) institucional.
- Control de agua potable y temperatura de conservación de los alimentos perecederos.
- Supervisión continua de la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Uso obligatorio de Elementos de Protección Personal (EPP): gorro, tapaboca, delantal y guantes, durante la manipulación y venta.



3.Estrategia Ambiental y de Sostenibilidad

Con el fin de promover una cultura ambiental responsable, la cafetería adoptará prácticas sostenibles en todas sus operaciones.

Acciones principales:

- Eliminación total de pitillos de un solo uso.
- Separación y disposición adecuada de residuos reciclables, orgánicos y ordinarios.
- Promoción del uso de botellas y recipientes reutilizables entre los estudiantes.
- Sensibilización ambiental a través de carteles y mensajes visuales en la cafetería.

Promoción y Comunicación

•Material Impreso:

Crear carteles, folletos y boletines informativos que destaquen los beneficios de una dieta saludable y promocionen eventos relacionados.

•Redes Sociales y Sitio Web:

Utilizar plataformas digitales de la institución para difundir información sobre la campaña, compartir consejos nutricionales y destacar el menú saludable de la cafetería.

•Participación Activa:

Involucrar a líderes estudiantiles y profesores para promover activamente la campaña y animar a la participación.

Evaluación

•Encuestas de Satisfacción:

Realizar encuestas entre los estudiantes para evaluar la aceptación de las nuevas opciones saludables y recopilar comentarios.



LISTA DE PRECIOS Y
PRODUCTOS A
OFRECER

LISTA DE PRECIOS Y PRODUCTOS

Conscientes de la importancia de inculcar buenos hábitos alimenticios desde temprana edad, hemos reevaluado y renovado nuestra oferta, incorporando una variedad de productos frescos, nutritivos y deliciosos. A través de esta transformación gradual, aspiramos a crear un ambiente donde la elección de opciones saludables sea la mejor.

Creemos firmemente que una nutrición balanceada no solo contribuye al bienestar físico, sino que también potencia el rendimiento académico y promueve hábitos de vida positivos.

A continuación, les presentamos nuestra lista de precios y la gama de productos saludables que ahora forman parte de nuestro menú.

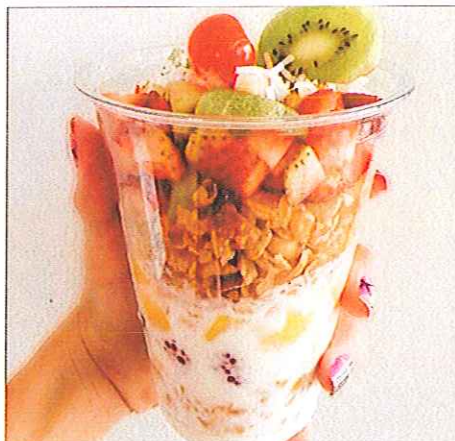
PRODUCTOS CON FRUTAS

Picado de frutas en vaso (\$ 2.500)

- **Vaso tropical:** Sandía, papaya y banano
- **Vaso frutos rojos:** Fresa, uvas y sandía
- **Vaso frutos amarillos:** Piña, banano y durazno
- **Vaso maracumango:** Mango y maracuyá
- **Vaso fresh:** Melón, manzana y sandía



Parfait (\$3.000): Picado de fruta, yogurt natural y granola.

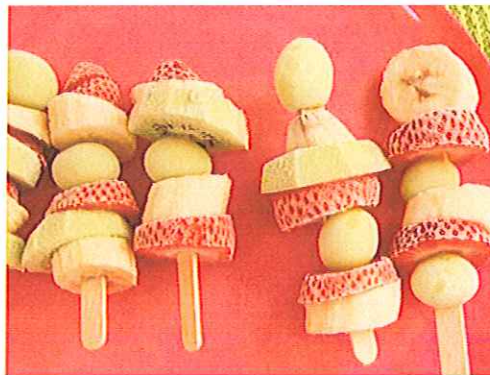


Ensalada de frutas

- **Ensalada de una fruta (\$3.000):** Picado de una fruta (ej. Fresa o melón) granola, queso de soya y crema de leche.
- **Ensalada de dos frutas (\$4.000):** Picado de dos frutas (ej. Papaya y banano) granola, queso de soya y crema de leche.
- **Ensalada especial:** A requerimiento del personal administrativo, docentes, directivos y estudiantes, su precio varía según el tamaño de la ensalada.



Snacks congelados (\$1.500): Brochetas de uva, fresa banano y kiwi congelados como opciones de snacks fríos y refrescantes.



Helados de fruta (\$2000): Helados caseros bajos en azúcar y sin conservantes, de distintos sabores.

- ✓ Fresa
- ✓ Coco
- ✓ Maracuyá
- ✓ Lulo
- ✓ Mora
- ✓ Salpicón



Jugos naturales (Precio 7 Oz \$ 1.500 y 10 Oz \$ 2.000): Jugos de distintas frutas, realizados a base de agua o leche baja en grasa, sin azúcares añadidos, según el gusto.

- ✓ Lulo
- ✓ Guayaba
- ✓ Maracuyá
- ✓ Mango
- ✓ Mora
- ✓ Tomate de árbol
- ✓ Zanahoria y Naranja
- ✓ Naranja
- ✓ Guanábana
- ✓ Fresa
- ✓ Papaya



Vaso de salpicón (\$2.000): Mezcla de trozos de diferentes frutas en su propio jugo.

Fruta por unidad: Se ofrecerán frutas locales y frescas (ej. Manzana, mandarina, durazno), su costo varía según la fruta escogida y los precios de temporada.



PRODUCTOS LÁCTEOS

Yogurt griego (\$5.000): Yogur griego natural sin azúcares añadidos.

- Vasito de yogurt griego con frutos rojos
- Vasito de yogurt griego con frutos amarillos
- Vasito de yogurt griego con frutos secos



Yogurt con probióticos (\$2.000)



Avena (Precio 10 Oz \$2.000): Vaso de avena natural con leche baja en grasa.



Kumis (\$3.000)



SNACKS SALUDABLES

Barritas de cereales integrales sin azúcar (\$2.000)



Frutos secos (\$2.000): Bolsas de frutos secos (ej. Maní, pasas, arándanos, almendras, nueces o pistachos).



Galletas de grano entero (avena y frutas secas) (\$1.800)



100% Grano entero
50% Menos azúcar

Galletas integrales con fibra y semillas (\$1.800): Galletas integrales endulzadas con estevia, sin colores ni sabores artificiales.



Sin Colores Ni
sabores artificiales

9
PAQUETES

PRODUCTOS HORNEADOS CON MENOS AZÚCAR

Torta de zanahoria (Precio porción \$2.500): Torta de zanahoria casera, con trozos de nueces, baja en dulce.



Torta de ahuyama (Precio porción \$2.500): Torta de ahuyama casera con avena, baja en dulce.



Mantecada de maíz (Precio porción \$2.500)



BEBIDAS CALIENTES

Se ofrecerán bebidas calientes sin azúcar, o al gusto.

- ✓ Chocolate en leche (\$1.500)
- ✓ Café en leche (\$1.500)
- ✓ Café negro (tinto) (\$1.000)
- ✓ Aromáticas (\$1.000)
- ✓ Te caliente (\$1.000)

BEBIDAS FRIAS

Bebidas sin calorías (Acqua) (\$2.500): Bebida ligeramente gasificada de diferentes sabores, refrescante, cero calorías y endulzada con stevia, además no contiene azúcar añadida.



Agua botella con gas (300ml \$1.200 – 600 ml \$2.000)

Agua botella sin gas (300 ml \$1.200 – 600 ml \$2.000)

Agua en bolsa (\$1.000)

ALMUERZOS

En el restaurante se ofrecerán almuerzos para toda la comunidad institucional, personal administrativo, docentes y estudiantes. Cada día, garantizando almuerzos balanceados, con distintas opciones para escoger al gusto y que cumplen con las necesidades nutricionales y de vida saludable, con un valor de \$13.000 pesos. Así mismo ofreceremos almuerzos especiales, con porción de proteína de 250 gr, a un valor de \$15.000 pesos.

¿Qué ofrecemos?

Proteínas de Calidad: Ofrecemos una variedad de proteínas para adaptarse a sus preferencias. Por ejemplo: Róbalo, pechuga en salsa, mojarra, cerdo a la plancha, carne molida, albóndigas, carne asada, perrito de pollo sudado, entre otras.

Carbohidratos Nutrientes: Los carbohidratos son alimentos que proporcionarán la energía necesaria, tales como: Arroz, puré de papa, papa al vapor, plátano, yuca al vapor, granos y espagueti.

Vegetales: Tenemos diversidad de ensaladas que incluyen las grasas saludables como el aguacate y el aceite de oliva extra virgen como aderezo y guarniciones de vegetales. Como: Ensalada agri dulce, de aguacate, rusa, primavera y guisos de ahuyama, brócoli, calabacín, verduras mixtas, espinaca, coliflor y yota, entre otros.



COMBOS

Conscientes de la importancia de adoptar hábitos alimentarios que promuevan el bienestar, **hemos creado una línea de combos que incluyen sabrosos sándwiches saludables, pasteles horneados y productos elaborados en freidora de aire, como nuestras deliciosas empanadas.**

Como parte integral de nuestro compromiso con la salud, hemos tomado medidas significativas para **reducir el uso de grasas saturadas y azúcares en nuestros productos.** Comprendemos que los pequeños cambios pueden marcar la diferencia, y es por eso que estamos implementando este proceso de transformación gradual. Queremos ser un aliado en este viaje hacia un estilo de vida más saludable para la comunidad educativa, donde se contribuya al bienestar general.

Siguiendo los lineamientos de la Ley 2120 de 2021, que busca fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles, nos esforzamos por cumplir con los estándares legales sin comprometer el sabor auténtico que tanto aprecian.

Cada producto que se da para ofrecer vendrá acompañado de su respectiva bebida elaborada con ingredientes naturales, frescos y bajos en azúcar.

Reconocemos la importancia de brindar alternativas asequibles que se adapten al presupuesto estudiantil, sin comprometer la calidad ni el sabor, por lo tanto, nuestros combos tendrán un costo de **\$3. 500.**

- Las bebidas para ofrecer serán las siguientes:
 - ✓ Jugos naturales (mora, naranjada, maracuyá, lulo, mandarina, entre otros)
 - ✓ Limonada
 - ✓ Avena casera



- Las opciones de comida serán las siguientes:

PRODUCTOS

Sándwich en pan integral de jamón de pollo y queso
Sándwich en pan integral de pollo, queso y vegetales
Arepa con queso
Arepa de pollo
Pastel de carne horneado
Pastel de pollo horneado
Pastel horneado de verdura y champiñón
Huevo cocido y papa con guiso
Empanada mixta
Empanada de pollo queso
Empanada pollo queso y champiñón
Empanada ranchera
Flauta ranchera
Flauta hawaiana
Wraps de pollo champiñón y vegetales
Wraps de queso y vegetales



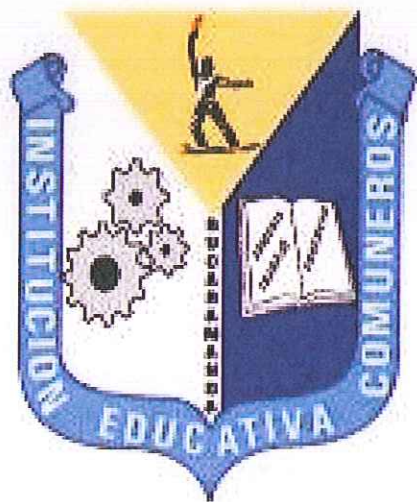
Además de nuestros combos clásicos, se ofrecerán alternativas que incluyen una selección cuidadosa de alimentos nutritivos, para la satisfacción de todos los gustos, manteniendo el precio de \$3.500 pesos.

COMBOS ALTERNATIVOS	
Vaso de Kumis o yogurt +	Torta de zanahoria
	Torta de Ahuyama
	Mantecada de maíz
Batido jugo 10z +	Galleta integral
Jugo +	Torta de verduras
Vaso de Kumis o yogurt +	Barra de cereal

COMBOS ALTERNATIVOS DE \$3000, UNIDAD A 2.500

Con el fin de ofrecer mayor variedad en nuestros productos, implementaremos combos de un precio inferior, manteniendo su calidad y valor nutricional que incluirán productos como; palitos de queso horneados, churros y hojaldras, cada producto se ofrecerá con un vaso v7 de jugo natural para la satisfacción del estudiante.

ANEXOS



PLAN DE
SANEAMIENTO BÁSICO
CAFETERÍA ESCOLAR
INSTITUCIÓN
EDUCATIVA
COMUNEROS

Carrera 18 N° 10-20 Bucaramanga - Santander

NIT. 800.254.691-1

Tabla de Contenido

INTRODUCCIÓN.....	4
NOTA	5
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	7
1.1 Introducción.....	7
1.2 Objetivo.	7
1.2.1 Objetivos Específicos.....	7
1.3 Propósito.	8
1.4 Alcance.....	8
1.5 Definiciones.	8
1.6 Referencias Normativas.	10
1.7 Responsables.	10
1.8 Descripción de los procedimientos de limpieza y desinfección.....	10
1.8.1 Agentes de limpieza.....	11
1.8.2 Implementos e insumos de limpieza y desinfección.....	13
1.8.3 Desinfección por sustancias químicas.....	14
1.8.4 Dosificación de Hipoclorito de sodio comercial (5,25%).....	18
1.9 Operaciones sanitarias (OS).....	20
1.9.1 Operación sanitaria general del establecimiento.....	20
1.9.2 Operación sanitaria de pisos.....	21
1.9.3 Operación sanitaria de techos y paredes.....	22
1.9.4 Operación sanitaria de vidrios y ventanas.....	23
1.9.5 Operación sanitaria de puertas.....	24
1.9.6 Operación sanitaria de canecas de basura.	25
1.9.7 Operación sanitaria de lámparas.....	26
1.9.8 Operación sanitaria de neveras.....	27
1.9.9 Operación sanitaria de mesas.	28
1.9.10 Operación sanitaria de vitrinas y estantes.	29
1.10 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).....	30
1.10.1 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento horno microondas.	30
1.10.2 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de estufa	31
1.10.3 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de recipientes de almacenamiento y canastillas.	32
1.10.4 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de mesones y mesas de trabajo.	33
1.10.5 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de cuchillos.	34
1.10.6 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de congelador.....	35
1.10.7 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de utensilios.....	36
PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS.....	37
2.1 Introducción.....	37
2.2 Objetivo.	37
2.2.1 Objetivos Específicos.....	37

2.3	Propósito.....	38
2.4	Alcance.....	38
2.5	Definiciones.....	38
2.6	Referencias Normativas.....	40
2.7	Responsables.....	41
2.8	Procedimiento de gestión de residuos líquidos.....	41
2.8.1	Identificación de los residuos líquidos.....	42
2.8.2	Procedimiento para la gestión de residuos líquidos.....	43
2.8.3	Procedimiento para la gestión de vertimientos.....	44
2.8.4	Disposición final de aceite usado de cocina.....	45
2.9	Procedimiento de gestión de residuos sólidos.....	47
2.9.1	Identificación del tipo de residuos.....	48
2.9.2	Separación en la fuente.....	49
2.9.3	Movilización interna de residuos.....	50
2.9.4	Recolección de residuos sólidos.....	50
2.9.5	Procedimiento de almacenamiento interno de residuos.....	51
2.9.6	Disposición final de residuos.....	52
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS		53
3.1	Introducción.....	53
3.2	Objetivo.....	53
3.2.1	Objetivos Específicos.....	53
3.3	Propósito.....	53
3.4	Alcance.....	54
3.5	Definiciones.....	54
3.6	Referencias Normativas.....	56
3.7	Responsables.....	56
3.8	Descripción del procedimiento.....	56
3.8.1	Caracterización de plagas.....	56
3.8.2	Análisis del riesgo.....	59
3.8.3	Medidas de prevención de plagas.....	59
3.8.4	Diagnóstico y monitoreo de plagas.....	60
3.8.5	Medidas de control de plagas.....	62
3.8.6	Productos A Emplear.....	68
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE		70
4.1	Introducción.....	70
4.2	Objetivo.....	70
4.2.1	Objetivos Específicos.....	70
4.3	Propósito.....	70
4.4	Alcance.....	70

4.5	Definiciones.	71
4.6	Referencias Normativas.	72
4.7	Responsables.	72
4.8	Descripción del procedimiento.	72
4.8.1	Manejo Y Uso Del Agua Potable.....	72
4.8.2	Sistema de Abastecimiento de Agua Potable y Control de Calidad.	73
4.8.3	Manejo Y Uso Del Agua Potable.....	73
4.8.4	Frecuencia de lavado y desinfección de tanques de agua potable.	74
4.8.5	Procedimiento de lavado y desinfección de tanques de agua potable.	74
4.8.6	Inspección de los parámetros organolépticos del agua.	75

PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS77

5.1	Introducción.	77
5.2	Objetivo.	77
5.3	Propósito.	77
5.4	Definiciones.	77
5.5	Referencias Normativas.	79
5.6	Responsables.	80
5.7	Descripción del procedimiento.	80
5.7.1	Estado de salud.....	80
5.7.2	Capacitación continua y permanente en BPM y manipulación Higiénica de los alimentos.	80
5.7.3	Presentación Personal.	81
5.7.4	Prácticas higiénicas.	81
5.7.5	Procedimiento de lavado de manos.	82
5.7.6	Documentación básica.	84
5.7.7	Procedimiento de medidas preventivas y correctivas para heridas o enfermedades del personal manipulador de alimentos.	84
5.7.8	Procedimiento De Medidas Preventivas Y Correctivas Para Enfermedades Transmitidas Por Alimentos Del Personal Manipulador De Alimentos.	86

PROGRAMA DE INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES.....89

6.1	Introducción.	89
6.2	Objetivo.	89
6.3	Propósito.	89
6.4	Alcance.....	89
6.5	Seguimiento a infraestructura e instalaciones.....	89
6.6	Procedimiento de verificación de infraestructura e instalaciones.	90

INTRODUCCIÓN

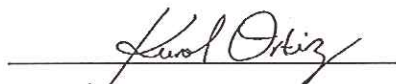
Conforme a lo establecido en el Título IV de la ley 9 de 1979 y el capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013, y demás normas concordantes: “todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos debe implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos”. Este plan debe ser responsabilidad directa del propietario del establecimiento, así mismo, dicho documento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente para su revisión y seguimiento. El objetivo principal del plan de saneamiento es garantizar la salud y el bienestar del público que visita y labora en el establecimiento de **CAFETERÍA ESCOLAR INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS** mediante la ejecución y cumplimiento de las actividades básicas de saneamiento descritas en cada uno de los programas del presente plan.

Denominamos plan de saneamiento a los programas y procesos destinados a limpiar y desinfectar instalaciones, equipos, utensilios, indumentaria y manos del personal. Así como realizar la correcta gestión de residuos líquidos y sólidos, el control integral de plagas y el abastecimiento de agua potable en el establecimiento. El plan de saneamiento es básicamente el manual de procedimientos donde están perfectamente establecidos los métodos, los procesos, los productos a emplear y la frecuencia en que se realizan las tareas y el seguimiento.

Por lo tanto, este plan se encuentra correctamente diseñado e implementarlo, contribuirá a controlar los factores de riesgo de contaminación que afectan la salud y el bienestar de los seres humanos que visiten o laboren en el establecimiento, lo cual se verificará por medio de las listas de chequeo anexas, los documentos de registro del plan pertinentes y otros documentos que garanticen la correcta implementación del PSB.

NOTA

El presente documento Plan de Saneamiento Básico ha sido elaborado por Karol Andrea Ortiz Moreno, Ingeniera Ambiental, Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo, con base en la información obtenida en el proceso y su experiencia profesional, la correcta implementación y seguimiento de este documento debe ser liderada y ejecutada por el personal de **CAFETERÍA IE COMUNEROS**.



Karol Andrea Ortiz Moreno
Ingeniera Ambiental

Esp. Gerencia Integral del Riesgo, Seguridad y Salud en el Trabajo

Contacto: 3226735436

FOTOGRAFÍAS DEL ESTABLECIMIENTO



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.1 Introducción.

El programa de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado. Según la resolución 2674 de 2013, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos y materias extrañas o indeseables.

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

1.2 Objetivo.

Garantizar que las superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos que entran o no en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y desinfectados mitigando la presencia de contaminantes y obteniendo alimentos inocuos.

1.2.1 Objetivos Específicos.

- Implementar el programa de limpieza y desinfección en todas las etapas del proceso, teniendo en cuenta todas las superficies, equipos, utensilios y operarios que se encuentren involucrados en los procesos productivos.
- Establecer y evaluar las actividades que promueven el orden, aseo y buenas condiciones sanitarias de instalaciones, equipos, herramientas, utensilios y prácticas higiénicas del personal brindando garantía en la inocuidad y calidad de los productos en todas las etapas de los procesos productivos.
- Capacitar a todo el personal sobre la importancia de la aplicación del programa de limpieza y desinfección, suministrando información acerca de los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Verificar las actividades de limpieza y desinfección desarrollados en CAFETERÍA IE COMUNEROS, a través del diligenciamiento de formatos de verificación.

- Establecer los productos de limpieza y desinfección empleados en el establecimiento, junto con la dosificación requerida para cada superficie, forma de preparación, medidas de protección y métodos de aplicación.
- Generar las acciones correctivas necesarias ante la evidencia de un mal procedimiento en las actividades de limpieza y desinfección.

1.3 Propósito.

El presente programa tiene como propósito determinar los procedimientos correspondientes a las actividades de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, maquinaria, electrodomésticos, equipos y utensilios de CAFETERÍA IE COMUNEROS.

1.4 Alcance.

Las disposiciones y procedimientos estipulados en el programa de limpieza y desinfección de CAFETERÍA IE COMUNEROS, comprenden todas las áreas del establecimiento y todas aquellas superficies que intervienen en cada una de las etapas que se llevan a cabo, desde el ingreso de materia prima, hasta el servicio a la mesa del producto terminado, tomando acciones preventivas, correctivas y de mejoramiento continuo de acuerdo con los resultados de la verificación y efectividad de dichas actividades, basados en la normatividad vigente y teniendo en cuenta todas las necesidades del establecimiento.

1.5 Definiciones.

Agentes abrasivos: Se utilizan solo como ayuda suplementaria en la remoción extrema de la suciedad y su uso obliga a un cepillado adecuado y un enjuague con agua a presión. No se utiliza en maquinaria, equipos y utensilios.

Contaminación cruzada: Contaminación que se da cuando se pone en contacto directo alimentos, o materias primas, o productos en procesos con productos terminados.

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

Desinfectante: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

Detergentes: Sustancia química que se usa para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie antes de desinfectarla. Tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en la forma que ésta pueda penetrar, desalojar, arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies, así mismo reducen la tensión superficial y son buenos agentes espumosos.

Los detergentes se clasifican en:

Detergentes alcalinos: Reaccionan para la saponificación de las grasas, así como para neutralizar los constituyentes ácidos de los productos. Los más utilizados son la soda cáustica, el fosfato trisódico, el carbonato de sodio, y el bórax tetraborato sódico.

Detergentes ácidos: Son considerados como una buena alternativa como práctica sanitaria para la limpieza de tanques de almacenamiento, clarificadores, tanques de pesaje y otros equipos y utensilios. Los más utilizados son. Ácido glucónico y ácido sulfúrico.

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

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

Higienización: Resultado de la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección.

Inocuidad de los alimentos: libre de. Se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan.

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

Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, hongos, y virus que pueden afectar gravemente los alimentos.

OS: Operaciones Sanitarias: Son los procesos de control de higiene de las superficies y espacios que no entran en contacto con los alimentos, y son equivalentes al programa general de limpieza y desinfección del establecimiento.

Partes por millón (ppm): forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en un litro de solución.

POES: Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización: Son las operaciones de limpieza y desinfección enfocadas hacia aquellos equipos, utensilios o superficies que tienen contacto directo con el alimento, lo cual requiere de operaciones antes del arranque de los procesos y posterior a la operación del proceso

Solución: Combinación de un sólido o de un producto concentrado, diluyéndose en agua para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

1.6 Referencias Normativas.

Ley 9 de 1979 y Resolución 2674 de 2013: Se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y actividades humanas.

1.7 Responsables.

Es responsabilidad del administrador de **CAFETERÍA IE COMUNEROS**, así como de sus empleados garantizar el cumplimiento y desarrollo de las tareas y actividades contempladas en el programa de limpieza y desinfección; para ello se sugiere leer el programa, diligenciar las listas de chequeo y planillas, dar cumplimiento a los cronogramas y verificar la ejecución de los procedimientos establecidos.

1.8 Descripción de los procedimientos de limpieza y desinfección.

De acuerdo con el Capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013 Artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir los agentes, sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, tiempos de contacto y los equipos o implementos requeridos para ejecutar las operaciones, frecuencia, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables. Así mismo, el personal que lleva a cabo los trabajos de limpieza y desinfección debe estar capacitado en los procedimientos establecidos para todas las áreas y superficies de la empresa.

1.8.1 Agentes de limpieza.

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes. La limpieza se refiere a la remoción de grasa, restos de comida, otras partículas y polvos en pisos, techos, gabinetes, paredes, equipos, maquinaria entre otros. La labor requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos físicos: Es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.

Métodos químicos: Esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. Ejemplo: Detergentes biodegradables.

Métodos manuales: Esta limpieza se realiza sin ayuda de equipos por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones de detergentes en partes removibles de los utensilios y en parte a limpiar con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar una labor manual.

Limpieza in situ: Es un método de limpieza y desinfección automática de las superficies y equipos en contacto con el producto sin tener que desmontar o mover la instalación.

Agentes de limpieza: Se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes modifican las propiedades físicas y químicas del agua para que pueda penetrar, desalojar y arrastrar los residuos que se endurecen sobre las superficies.

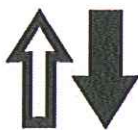
Propiedades que debe tener el detergente:

- Biodegradable
- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento

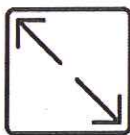
- Fácil de dosificación
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague, así mismo debe separar suciedades, disminuir la tensión superficial y destruir las grasas.

Para el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección se deben tener en cuenta algunas técnicas inductivas de limpieza y desinfección, esto con el fin de optimizar tiempos de ejecución, promover el orden durante las actividades de limpieza y garantizar la efectividad de los procesos.

Arriba Abajo: El proceso de limpieza y desinfección debe comenzar por las partes altas y finalizar en partes medias y bajas con el fin de no contaminar las superficies que han tenido menos contacto con el entorno contaminado.



Adentro Afuera: El proceso debe realizarse de adentro hacia afuera (tomando como referencia el lugar de ingreso) para evitar el arrastre de partículas contaminantes al interior del área.



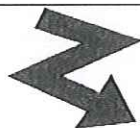
De lo más limpio a lo más contaminado: Se debe iniciar el proceso por las superficies que han tenido menor exposición a agentes contaminantes, con el objetivo de evitar el arrastre de partículas de las áreas que se encuentren más sucias.



Lo más seco posible: Esta técnica permite superficies menos mojadas para evitar accidentes y gasto innecesario de agua.



Zig – Zag: Permite el arrastre de las partículas sobre una superficie sin devolver la contaminación a un área previamente desinfectada, cubriendo así el 100% del área.



1.8.2 Implementos e insumos de limpieza y desinfección.

En los procesos de limpieza y desinfección es necesario el uso de elementos, utensilios e insumos que permitan el desarrollo efectivo de los procedimientos. Algunos de ellos son:

- | | | |
|------------------------------------|--|--|
| • Escoba (cerdas duras y suaves) | (overol, delantal, gafas, botas, cascos, | • Haragán doméstico |
| • Baldes | tapabocas, peto, | • Espátula |
| • Bayetillas | guantes, cofia, entre otros) | • Avisos de prevención |
| • Traperos | | • Detergente multiusos |
| • Cepillo de mano | • Jabón de loza | • Bolsas de basura (Negra, blanca y verde) |
| • Atomizadores | • Churrusco | • Papel higiénico |
| • Esponjillas | • Chupa | • Toallas de manos |
| • Recogedor | • Alcohol industrial | |
| • Desengrasante | • Carro exprimidor | |
| • Limpiavidrios | • Escalera 3 pasos | |
| • Ambientador | | |
| • Desinfectante | | |
| • Elementos de protección personal | | |

1.8.3 Desinfección por sustancias químicas

Para los procesos de desinfección por empleo de sustancias químicas es necesario tener en cuenta algunos factores que influyen en la eficacia de los desinfectantes comerciales.

- Inactividad debida a la suciedad: La presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza
- Temperatura de la solución: De acuerdo con las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.
- Tiempo: Todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: La dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se emplea.
- Estabilidad: La solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Recomendaciones Para El Uso De Desinfectantes:

- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (probeta, beaker, botella, taza de medir, jeringa) que permite medir con exactitud el volumen de producto a diluir, en caso de usar máquinas dosificadoras estas se deben calibrar de manera frecuente para asegurar la dosificación correcta.
- Para las preparaciones de soluciones de desinfectantes en agua, es necesario revisar las recomendaciones emitidas por el fabricante, ya que, algunos desinfectantes son volátiles al diluirse en agua caliente.
- Se debe preparar la solución exacta a preparar, no dejar soluciones preparadas con mucha antelación ya que algunos desinfectantes pierden parte del agente activo por evaporación, perdiendo concentración y efectividad.

Hipoclorito de sodio: Es el desinfectante de uso común del establecimiento y para su uso es necesario tener en cuenta que:

- Se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido, excelente desinfectante.

- Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y tiempos de preparación extensos

- Presenta un nivel intermedio, su acción oxidante provoca quemaduras de las paredes celulares de los microorganismos.
- Es ideal para remojar el material usado antes de ser lavado.
- Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.
- Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.

Instructivo para su uso:

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo.
- Utilizar recipientes que no sean metálicos.
- Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados)
- Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y el requerimiento de desinfección, esto debe quedar escrito en el documento del Plan de Saneamiento Básico.

Normas de Bioseguridad:

Mantenga sus elementos de protección personal en óptimas condiciones de aseo, en un lugar seguro y de fácil acceso.

- Prepare las soluciones cuando las necesite o máximo para cada día.
- Evite usar en espacios cerrados cuando se utilice el producto.
- Emplee mascarillas y protectores durante procedimientos que le puedan generar salpicaduras o gotas del producto.
- Almacene a temperaturas menores de 20°C.
- Guarde en envases oscuros no transparentes y cerrados.

Fórmula de dilución del hipoclorito recomendada:

Es importante considerar que cuando se va a usar el Hipoclorito de Sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del Hipoclorito de Sodio. Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Uso industrial concentración: 13%
- Uso doméstico concentración: 5.25%

Fórmula para la preparación del hipoclorito:

Cualquier concentración puede ser utilizada para obtener una solución de hipoclorito diluida utilizando la siguiente fórmula:

$$\text{Fórmula: } \left[\frac{\% \text{ de hipoclorito de sodio concentrado}}{\% \text{ de hipoclorito de sodio deseado}} \right] - 1$$

Ejemplo:

$$\left[\frac{4.5 \%}{0.5 \%} \right] - 1 = 9 - 1 = 8 \text{ partes de agua por cada parte de hipoclorito}$$

Por ejemplo, para preparar una solución 0.5% a partir de una 4.5% de hipoclorito de sodio se utilizarán 8 partes de agua con 1 parte de hipoclorito de sodio.

Donde "parte" puede ser utilizado para cualquier unidad de medida (litro, mililitro, galones, etc), o utilizando cualquier medidor (taza, frasco, garrafón, etc.)

Cálculo De La Concentración De Cloro En Partes Por Millón (Ppm)

Desinfectante: Hipoclorito de sodio (cloro comercial) Concentración:

5.25%

Ppm = mg/litro

$$\frac{5.25 \text{ g de Cl}}{100 \text{ ml}} \times \frac{1000 \text{ ml}}{1 \text{ litro}} \times \frac{1000 \text{ mg}}{1 \text{ g}} = 52500 \text{ mg/litro} = 52500 \text{ ppm}$$

52500 ppm concentración de cloro comercial

Determinación de la cantidad de hipoclorito de sodio al 5.25% a emplear para preparar 1 litro de una solución de desinfectante de 50 ppm, debemos adicionar:

$$V_1 \times C_1 = V_2 \times C_2$$

$$V_1 = \frac{V_2 \times C_2}{C_1}$$

V_1 = volumen de cloro comercial

C_1 = concentración de cloro comercial

V_2 = volumen de agua necesaria

C_2 = concentración de Cl buscada en ppm

$$V_1 = \frac{1 \text{ litro} \times 50 \text{ ppm} \times 1000 \text{ ml}}{52500 \text{ ppm}} = 1 \text{ ml o CC de cloro comercial al 5.25\%}$$

1.8.4 Dosificación de Hipoclorito de sodio comercial (5,25%)

El hipoclorito de sodio comercialmente viene en una concentración del 5,25% lo que es concentración segura para su manipulación, por lo cual se recomienda asegurarse que el uso de hipoclorito como agente desinfectante universal venga en esa concentración, y que se haga su dosificación de acuerdo con el elemento a desinfectar como lo describe la siguiente tabla.

Producto o Elemento	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cáscara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión

Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Baños, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

Tabla 1 Dosificación del Cloro para tareas de desinfección

1.9 Operaciones sanitarias (OS)

Con el fin de dar cumplimiento a la ejecución de las operaciones sanitarias en aquellas instalaciones, equipos y utensilios que no entran en contacto directo con el producto y se ubican dentro del establecimiento **CAFETERÍA IE COMUNEROS**, se establecen los siguientes procedimientos, frecuencias, implementos, sustancias y responsables que se muestran a continuación.

1.9.1 Operación sanitaria general del establecimiento.

OPERACIÓN SANITARIA GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Escoba, trapeo, balde, recogedor, cepillos para restregar, detergente o jabón multiusos Desinfección: Solución del desinfectante para ambientes y superficies, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Diluir los insumos químicos (detergentes y desinfectantes) según ficha técnica en un lugar adecuado y surta los atomizadores verificando que estén rotulados de acuerdo con las especificaciones de la ficha técnica. 3. Señalice el área que va a limpiar con aviso de prevención, déjelo en un lugar visible. 4. Realizar barrido con escoba dura o suave según el tipo de piso (duro o blando), retirando de los rincones la acumulación de residuos sólidos. 5. Verificar que no haya residuos adheridos al piso, de ser así retirar con ayuda de una espátula. 6. Por medio de la solución detergente preparada previamente y con ayuda de esponjas o bayetillas, limpiar barandas, pasamanos, extintores, canecas, avisos, puertas, entre otras superficies y retirar la solución jabonosa con una bayetilla limpia doblada en 4 partes e ir cambiando a medida que se van ensuciando. 7. Trapear el piso con jabón multiusos marcando la zona por los orillos máximo una zona de 3 metros cuadrados luego pase el trapeo en forma de 8 de adentro hacia afuera. 8. Enjuagar el piso pasando el trapeo completamente limpio y sin residuos de jabón en la zona demarcada; realizar esta labor solo si el tipo de piso es apto para esto. No obstaculice el paso de los peatones. 9. Diligenciar el formato de registro de actividades. 10. Retirar avisos de prevención asegurando que el piso haya quedado completamente seco. 11. Después del uso de los elementos de aseó deben quedar completamente limpios y en el cuarto de aseó, vierta el agua sucia en la poceta del cuarto de aseó. 12. Retirarse los elementos de protección personal y lavarse muy bien las manos.	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	

Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES
-------------------------	---	---

1.9.2 Operación sanitaria de pisos.

OPERACIÓN SANITARIA DE PISOS		
Elementos e insumos necesarios		Responsable
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Escoba, traper, balde, recogedor, cepillos para restregar, detergente o jabón multiusos Desinfección: Solución del desinfectante para pisos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento
Actividad	Frecuencia	Procedimiento
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visibles. 3. Aplicar agua tibia con jabón. 4. Cepillar el piso haciendo énfasis en los rincones y entre juntas, dejarlo jabonado por 5 minutos. 5. Posteriormente aplicar agua hasta enjuagar el piso por completo. 6. Escurrir el agua hasta quedar totalmente seco
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES

1.9.3 Operación sanitaria de techos y paredes.

OPERACIÓN SANITARIA DE TECHOS Y PAREDES			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, cepillos para restregar, detergente o jabón multiusos		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Semanal -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Aplicar agua con jabón sobre las superficies 3. Refregar el techo o pared con la esponja o cepillo, haciendo énfasis en las esquinas y entre juntas. 4. Enjuagar las superficies con abundante agua de forma directa o por medio de un paño limpio y húmedo. 5. Secar con las toallas los techos y paredes.	
Desinfección	-Semanal después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Semanal después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.9.4 Operación sanitaria de vidrios y ventanas.

OPERACIÓN SANITARIA DE VIDRIOS Y VENTANAS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Mopa limpia vidrios, paños abrasivos, toallas absorbentes, líquido limpia vidrios Desinfección: Solución del desinfectante para superficies, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Semanal -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Remover las partículas de mugre o polvo visibles del vidrio con un paño abrasivo. 3. Aplicar el líquido limpia vidrios y limpiar con la mopa limpia vidrios. 4. Posteriormente retirar el líquido con el Squilli del limpiavidrios. 5. Secar con toalla absorbente los restos de líquido.	
Desinfección	-Semanal después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Semanal después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.9.5 Operación sanitaria de puertas.

OPERACIÓN SANITARIA DE PUERTAS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos Desinfección: Solución del desinfectante para superficies, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Quincenal -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Remover las partículas de mugre o polvo visibles de la puerta con un paño abrasivo. 3. Aplicar agua tibia con jabón a la puerta y restregar con la esponjilla, dejar jabonado por 5 minutos. 4. Posteriormente aplicar agua para remover el jabón y secar con una toalla.	
Desinfección	-Quincenal después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Quincenal después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.9.6 Operación sanitaria de canecas de basura.

OPERACIÓN SANITARIA DE CANECAS DE BASURA			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para canecas de basura, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Remover las partículas de mugre o polvo visibles de la caneca 3. Aplicar agua tibia con jabón a la caneca y restregar con la esponjilla, dejar jabonada por 5 minutos. 4. Posteriormente aplicar agua para remover el jabón y secar con una toalla desechable.	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.9.7 Operación sanitaria de lámparas.

OPERACIÓN SANITARIA DE LÁMPARAS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para superficies, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Semanal -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Remover las partículas de mugre o polvo visibles de las lámparas 3. Remojar en agua tibia con jabón un paño abrasivo y pasarlo por la lámpara. 4. Posteriormente enjuagar con un paño húmedo y secar con una toalla desechable.	
Desinfección	-Semanal después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Semanal después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.9.8 Operación sanitaria de neveras.

OPERACIÓN SANITARIA DE NEVERAS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Mensual -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Colocar el botón de control de frío en cero y luego se desconecta 3. Para evitar contaminación cruzada y mejor conservación de los alimentos, es importante tener en cuenta que los alimentos deben ir almacenados en recipientes de material higiénico sanitario, y estos estar separados por tipo de producto. 4. Mezclar medio pocillo de vinagre y dos cucharadas de bicarbonato en un litro de agua hervida; se coloca al interior del refrigerador en un recipiente metálico y se cierran las puertas. 5. Cuando haya descongelado, se limpian las paredes con este líquido o solución detergente, usando un paño abrasivo. 6. Realizar limpieza de los cauchos de las neveras usando la misma técnica. 7. Las rejillas metálicas oxidadas se limpian con limón, desinfectante y bicarbonato. 8. Realizar enjuague de las superficies con abundante agua y dejar secar al aire libre o remover el exceso de agua con un paño limpio y seco	
Desinfección	-Mensual después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Mensual después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.9.9 Operación sanitaria de mesas.

OPERACIÓN SANITARIA DE MESAS			
Elementos e insumos necesarios			Responsable
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor			Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal (guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros). 2. Se remueven las partículas visibles de mugre con un paño seco. 3. Aplicar jabón diluido en agua tibia y restregar con la esponjilla. 4. Pasar un paño abrasivo húmedo para remover el jabón. 5. Secar muy bien con un paño seco y limpio	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y Registro	- Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.9.10 Operación sanitaria de vitrinas y estantes.

OPERACIÓN SANITARIA DE VITRINAS Y ESTANTES			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para superficies, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Semanal -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Remover todas las partículas de mugre, polvo y suciedad visible en las vitrinas y estantes 3. Preparar una solución detergente y restregar con una esponja todas las superficies de la estantería. 4. Pasar un paño húmedo por las vitrinas y estantes con el fin de remover la solución jabonosa 5. Pasar una toalla absorbente con el fin de secar las superficies.	
Desinfección	- Semanal después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	- Semanal después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.10 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Con el fin de dar cumplimiento a la ejecución de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento en aquellas instalaciones, equipos y utensilios que entran en contacto directo con el producto y se ubican dentro del establecimiento **CAFETERÍA IE COMUNEROS**, se establecen los siguientes procedimientos, frecuencias, implementos, sustancias y responsables que se muestran a continuación.

1.10.1 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento horno microondas.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE HORNO MICROONDAS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, entre otros. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diaria (al finalizar la jornada). -Cada vez que se presenten derrames o acumulación visible de suciedad.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Desconectar el equipo y retirar los accesorios internos del horno. 3. Preparar una solución de agua tibia y detergente o vinagre. 4. Humedecer un paño suave o una esponja en la solución y limpiar los accesorios, el interior y exterior del microondas, prestando especial atención a las áreas con manchas de alimentos. 5. Remover el jabón con un paño húmedo y secar las superficies con un paño limpio y seco.	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar con aspersor o paño impregnado en solución. 3. Dejar actuar por el tiempo recomendado y remover si es necesario.	
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.10.2 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de estufa

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO DE ESTUFA			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Desarmar las rejillas de la estufa. 3. En agua hirviendo, con detergente, se colocan las rejillas para quitar la grasa y suciedad. 4. Para restregar las superficies, se utiliza una mezcla de bicarbonato de sodio, el zumo de dos limones y agua y se procede haciendo uso de una esponjilla adecuada para tal fin. 5. Retirar los residuos de mugre y agua en el interior de los orificios de las parrillas. 6. Secar las superficies con un paño abrasivo limpio	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.10.3 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de recipientes de almacenamiento y canastillas.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO DE RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO Y CANASTILLAS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Sacudir las canastillas con un paño abrasivo seco con el fin de remover restos de alimentos. 3. Preparar una solución de agua tibia con jabón multiusos (20 gramos de jabón por un litro de agua), restregar con la esponja cada espacio de los recipientes o canastillas. 4. Enjuagar con suficiente agua hasta retirar la solución jabonosa de los recipientes o canastillas. 5. Dejar secar o secar con una toalla limpia.	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.10.4 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de mesones y mesas de trabajo.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO DE MESONES Y MESAS DE TRABAJO			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Remover las partículas visibles de mugre con un paño seco. 3. Aplicar jabón diluido en agua tibia y restregar con la esponja todas las superficies de las mesas. 4. Enjuagar con abundante agua o pasar un paño abrasivo húmedo para remover el jabón de las superficies. 5. Secar muy bien con un paño seco y limpio	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.10.5 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de cuchillos.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO DE CUCHILLOS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Remover los restos de liviviados y alimentos presentes en los cuchillos, machetes y utensilios de corte con un paño abrasivo húmedo. 3. Preparar una solución jabonosa con jabón de loza, restregar las herramientas de corte con la esponjilla. 4. Enjuagar las herramientas de corte con agua limpia. 5. Secar con una toalla seca y limpia. 6. Sumergir las herramientas de corte en agua caliente por 10 minutos. 7. Dejar secar al aire libre	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.10.6 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de congelador.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO DE CONGELADOR			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Mensual -Cada vez que se presente un derrame -Cada vez que sea necesario.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Apagar el congelador y dejar que el hielo se derrita de forma natural. Colocar toallas en el suelo alrededor del congelador para recoger el agua derretida y acelerar el proceso utilizando un ventilador. 3. Sacar todos los alimentos y productos congelados del congelador y colocarlos en una nevera portátil o en otro lugar fresco para que no se descongelen durante la limpieza del equipo. 4. Utilizar una solución de agua tibia y jabón suave para limpiar las paredes interiores, los estantes y los cajones del congelador, utilizar un paño suave o una esponja para fregar las áreas sucias. 5. Limpiar la parte exterior del congelador con un paño húmedo y jabón suave, limpiar las asas, los botones y cualquier otra superficie exterior. 6. Enjuagar las superficies internas y externas con un paño húmedo retirando todo el jabón. 7. Secar las superficies del congelador con un paño absorbente.	
Desinfección	-Mensual después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Mensual después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

1.10.7 Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento de utensilios.

La ejecución de los POES de utensilios, estos últimos entendidos como el conjunto de tablas de picar, cuchillos, espátulas, bowls, vajillas, bandejas, cucharones, ollas, cubiertos, sartenes, coladores y demás utensilios con los que cuente el establecimiento **CAFETERÍA IE COMUNEROS**, se lleva a cabo siguiendo las siguientes instrucciones:

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO DE UTENSILIOS			
Elementos e insumos necesarios		Responsable	
Personal: Guantes, petos, botas, gafas, tapabocas, cofia, entre otros. Limpieza: Toallas absorbentes, balde, esponjilla, paños abrasivos, detergente o jabón multiusos. Desinfección: Solución del desinfectante para equipos, aspersor		Limpieza y desinfección: Empleados del establecimiento encargados de la limpieza Verificación: Administrador o supervisor del establecimiento	
Actividad	Frecuencia	Procedimiento	
Limpieza	-Diario (rutinariamente) -Al finalizar su uso -Cada vez que sea necesario. -Especialmente al terminar la jornada y en el transcurso del día.	1. Usar adecuadamente los elementos de protección personal. 2. Limpiar las superficies con un paño abrasivo para retirar las partículas de suciedad. 3. Aplicar jabón de loza a la esponja y restregar hasta remover toda la grasa y la suciedad. 4. Enjuagar con agua limpia hasta remover el exceso de jabón. 5. Secar muy bien con un paño seco y limpio	
Desinfección	-Diario después de la limpieza	1. Preparar la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificación. 2. Aplicar la solución desinfectante con el aspersor o por inmersión después del proceso de limpieza. 3. Dejar actuar la solución desinfectante y remover.	
Verificación y registro	-Diario después de la limpieza y desinfección	FORMATO 1 EJECUCIÓN DE OS Y POES FORMATO 2 VERIFICACIÓN DE LAS OS Y POES	

PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS

2.1 Introducción.

El Procedimiento para la Gestión y Disposición de Residuos Sólidos, se elabora en armonía con la normatividad ambiental vigente, y tiene como objetivo prevenir la contaminación desde la generación en la fuente brindando herramientas de gestión ambiental sostenible a todas las partes interesadas que están involucradas en el manejo, almacenamiento y disposición de los residuos sólidos convencionales.

En cuanto a residuos sólidos (basuras), debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final; lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

El Plan de manejo de desechos o residuos sólidos ha sido creado para definir procedimientos para: clasificar en la fuente, almacenar correctamente, gestionar y disponer adecuadamente los desechos sólidos no domésticos y peligrosos generados en **CAFETERIA IE COMUNEROS**.

2.2 Objetivo.

Desarrollar acciones de gestión ambiental orientadas al manejo integral de los residuos generados en el desarrollo de las actividades de **CAFETERIA IE COMUNEROS**, por medio de la promoción de prácticas y medidas ambientales, dando cumplimiento a la normatividad ambiental y contribuyendo en la minimización de residuos dispuestos en los rellenos sanitarios.

2.2.1 Objetivos Específicos

- Promover la preservación del medio ambiente a través de una correcta clasificación y separación de los residuos sólidos generados en **CAFETERIA IE COMUNEROS**.
- Disponer de manera oportuna y eficiente los residuos generados en las áreas de proceso, previniendo la contaminación cruzada a las materias primas, productos en proceso y/o productos terminados

- Mantener barreras físicas en sifones y tuberías de aguas residuales, separando los posibles residuos sólidos que se puedan incorporar en los residuos líquidos.

2.3 Propósito.

Dentro del programa de residuos sólidos se establecen medidas para el mejoramiento integral y manejo de los mismos, teniendo en cuenta los procesos de recolección, separación, almacenamiento y disposición final de los residuos generados en **CAFETERIA IE COMUNEROS**; estos procedimientos además de dar cumplimiento a los requerimientos de la normativa legal vigente; también permiten la aplicación de prácticas ambientales que garanticen estrategias para la prevención de enfermedades y otros problemas asociados a la salud pública que se puedan derivar del manejo inadecuado de los residuos.

2.4 Alcance.

El programa de gestión de residuos sólidos, está orientado hacia un adecuado manejo en la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los diferentes procesos llevados a cabo en **CAFETERIA IE COMUNEROS**.

2.5 Definiciones.

Almacenamiento: Acumulación o depósito temporal en recipientes o lugares, de la basura o residuos sólidos de un generador, o una comunidad, para su posterior recolección, aprovechamiento, transformación, comercialización o disposición final.

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

Biodegradables: Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica

Desecho: Término general para residuos sólidos excluyendo residuos de comida y cenizas sacados de viviendas, establecimientos comerciales e institucionales.

Generador: Personas naturales o jurídicas, habitantes permanentes u ocasionales, nacionales o extranjeros que perteneciendo a los sectores residencial o no residencial y siendo usuario o no del servicio público domiciliario de asco, generan o producen basuras o residuos sólidos, como consecuencia de actividades domiciliarias, comerciales, industriales, institucionales, de servicios y en instituciones de salud, a nivel urbano y rural, dentro del territorio nacional.

Punto de descarga: Sitio o lugar donde se realiza un vertimiento, en el cual se deben llevar a cabo los muestreos y se encuentra ubicado antes de su incorporación a un cuerpo de agua (Fuente: Decreto 3100 de 2003, capítulo II).

Reciclaje: Procesos mediante los cuales se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelven a los materiales sus potencialidades de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: Acción y efecto de retirar y recoger las basuras y residuos sólidos de uno o varios generadores, efectuada por su generados por la entidad prestadora del servicio público.

Residuos inertes: Son aquellos que no se descomponen ni se transforman en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Residuos líquidos son todas aquellas sustancias que, en forma líquida, se desechan a través de diferentes procesos; ya sean agrícolas, domésticos o industriales, Los residuos líquidos pueden contener contaminantes que pueden ser perjudiciales para la salud y el medio ambiente.

Residuos ordinarios o comunes: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Residuos peligrosos: Aquellos residuos que, por sus características infecciosas, combustibles, inflamables, explosivas, radiactivas, volátiles, corrosivas, reactivas, o tóxicas pueden causar daño a la salud humana o al medio ambiente. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido: Cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido que se abandona, bota o rechaza después de haber sido consumido o usado en actividades

domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios e instituciones de salud y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico. Se dividen en aprovechables y no aprovechables.

Reutilización: Prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante tratamientos mínimos devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original en alguna relacionada, sin que para ello requieran de adicionales procesos de transformación.

Ruta de Reciclaje: Recorrido necesario para recoger los residuos separados en origen.

Separación en la Fuente: Clasificación de las basuras y residuos sólidos en el sitio donde se generan. Su objetivo es separar los residuos que tienen un valor de uso indirecto, por su potencial de reúso, de aquellos que no lo tienen, mejorando así sus posibilidades del servicio de aseo.

Vertimientos: Cualquier descarga final al recurso hídrico, de un elemento, sustancia o compuesto que esté contenido en un líquido residual de cualquier origen, ya sea agrícola, minero, industrial, de servicios o aguas residuales. (Decreto 3100 de 2003, capítulo 11).

2.6 Referencias Normativas.

- Ley 09 de 1979: Código sanitario Nacional.
- NTC 24 - Gestión ambiental de Residuos Sólidos: Guía para la separación en la fuente.
- Decreto 2981 de 2013: Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
- Decreto 1545 de 1998: Por el cual se reglamentan parcialmente los regímenes sanitarios, de control de calidad y vigilancia de los productos de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1259 de 2008: Por medio de la cual se instaure en el territorio nacional la aplicación del comparendo ambiental a los infractores de normas de aseo, limpieza y recolección de escombros y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1140 de 2003: Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 1713 de 2002, en relación con el tema de las unidades de almacenamiento, y se dictan otras disposiciones.

- Decreto 838 de 2005: Por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1511 de 2010: Establece los sistemas de recolección y gestión ambiental de residuos de bombillas y se adoptan otras disposiciones.
- Resolución 1512 de 2010: Se establecen los sistemas de recolección selectiva y gestión ambiental de residuos de computadores y/o periféricos y se adoptan otras disposiciones.
- Resolución 1164 de 2002: Por la cual se adopta el manual de procedimientos para la gestión integral de residuos hospitalarios y similares.
- Decreto 351 de 2014: Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención de salud y otras actividades.
- Resolución 2674 de 2013: Se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- Resolución 2184 de 2019: Fomentar la cultura ciudadana en materia de separación de residuos a lo largo y ancho del país.

2.7 Responsables.

Es responsabilidad del administrador de **CAFETERIA IE COMUNEROS**, así como de sus empleados garantizar el cumplimiento y desarrollo de las tareas y actividades contempladas en el programa de gestión de residuos; para ello se sugiere diligenciar las listas de chequeo y cronogramas anexos al plan.

2.8 Procedimiento de gestión de residuos líquidos.

El establecimiento **CAFETERIA IE COMUNEROS** cuenta con la utilización de agua potable, recurso que es destinado en los diferentes procesos productivos y actividades de limpieza y desinfección.

Una vez cumplido el ciclo del proceso se generan los desechos líquidos que normalmente llamamos aguas residuales (vertimientos), este tipo de agua residual se le dará un tratamiento previo antes de su vertimiento al alcantarillado para evitar el ingreso de grasa y residuos de alimentos al alcantarillado, los cuales generan una alta contaminación a los recursos hídricos en donde desembocan los vertimientos.

2.8.1 Identificación de los residuos líquidos.

Los restaurantes, al igual que otros establecimientos de alimentos, generan una variedad de residuos líquidos como parte de sus operaciones diarias. Identificar y gestionar adecuadamente estos residuos es fundamental para mantener altos estándares de higiene y cumplir con las regulaciones ambientales. A continuación, se describen algunos de los tipos más comunes de residuos líquidos generados por un establecimiento de alimentos:

Tipo De Residuo Líquido	Descripción
Aguas Residuales De Cocina	Estas son las aguas residuales que provienen de actividades de preparación de alimentos, como lavado de frutas y verduras, limpieza de utensilios de cocina, lavado de platos y ollas, y la limpieza general de la cocina.
Aceites Y Grasas	Los aceites y grasas utilizados en la cocina pueden convertirse en residuos líquidos cuando se desechan, especialmente si no se eliminan correctamente. Estos residuos pueden obstruir los sistemas de alcantarillado si se vierten en grandes cantidades.
Aguas Residuales De Limpieza General	Además de la limpieza de la cocina, el restaurante también requerirá limpieza general, lo que puede generar aguas residuales adicionales. Esto puede incluir la limpieza de pisos, mesas y áreas de servicio.
Residuos De Bebidas	Los restaurantes que sirven bebidas alcohólicas pueden generar residuos líquidos adicionales de derrames, restos de bebidas, jugos, cafés y otras preparaciones, el proceso de limpieza de vasos y equipos de bar.
Aguas De Enfriamiento	Algunos restaurantes, especialmente aquellos con sistemas de refrigeración o enfriamiento para almacenar alimentos, pueden generar aguas residuales asociadas con estos sistemas.
Aguas Residuales De Baños y/u Otros	Las aguas residuales de los baños del restaurante también contribuyen a los residuos líquidos generados. Esto incluye el agua de los lavamanos, pocetas, inodoros y duchas con los que cuente el establecimiento.

2.8.2 Procedimiento para la gestión de residuos líquidos.

La gestión adecuada de residuos líquidos garantiza el cumplimiento de las regulaciones ambientales y de saneamiento, así como previene la contaminación del agua y protege el medio ambiente. Por ello, es necesario un procedimiento de gestión adecuada de residuos líquidos, esto puede incluir la instalación de sistemas de tratamiento de aguas residuales, la implementación de prácticas de manejo de grasas y aceites, y la adopción de medidas para reducir el desperdicio de agua en general.

El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y, si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

Tratamientos para los diferentes tipos de residuos líquidos generados:

Aguas residuales de preparación de alimentos:

- Instalar trampas de grasa en los desagües para capturar los residuos de aceites y grasas antes de que lleguen al sistema de alcantarillado.
- Implementar prácticas de reducción de desperdicios para minimizar la cantidad de agua utilizada en el establecimiento.
- Utilizar detergentes biodegradables y productos de limpieza amigables con el medio ambiente para reducir la contaminación de las aguas residuales.

Aceites y grasas:

- Recolectar los aceites y grasas usados en contenedores adecuados y marcarlos claramente como residuos especiales.
- Contratar un servicio de recolección de aceites de cocina usados para su posterior reciclaje o disposición segura.
- Evitar verter aceites y grasas por los desagües para prevenir obstrucciones en el sistema de alcantarillado.

Aguas residuales de baños:

- Mantener los sistemas de plomería en buen estado para evitar fugas y asegurar un flujo adecuado de agua.
- Instalar dispositivos de ahorro de agua en los grifos y sanitarios para reducir el consumo de agua.
- Implementar prácticas de limpieza regulares para evitar la acumulación de residuos en los desagües.

Aguas residuales de limpieza general:

- Considerar la posibilidad de implementar sistemas de reciclaje de agua para reutilizar el agua de limpieza en actividades no críticas.

Residuos de bebidas:

- Implementar prácticas de vertido controlado para minimizar derrames de bebidas durante el servicio.
- Limpiar los derrames de manera inmediata y adecuada para evitar la contaminación del área circundante y la generación de residuos adicionales.

Aguas de enfriamiento:

- Monitorear regularmente los sistemas de refrigeración para detectar y reparar posibles fugas de agua.
- Implementar medidas para reducir la evaporación y el desperdicio de agua en los sistemas de enfriamiento.

2.8.3 Procedimiento para la gestión de vertimientos.

El procedimiento para la gestión de vertimientos se enfoca principalmente en el manejo de trampa de grasa del establecimiento. Este elemento está diseñado para separar físicamente la grasa y los sólidos de las aguas residuales. El Agua Residual (AR) entra en una trampa o interceptor, el agua fluye más despacio y las partículas de la grasa, que son más ligeras que el agua, se unen y flotan hacia arriba dentro del tanque. Las partículas sólidas más pesadas se dirigen hacia el fondo.

El orificio de la trampa o interceptor se localiza cerca del centro del tanque para evitar que la grasa y los sólidos pasen directo al tanque. El tiempo de permanencia de las AR en la trampa de grasa, oscila entre (20 a 30 min).

Recomendaciones en el control de vertimientos

- Existencia permanente de rejillas en desagües de cocina, ubicar y mantener un colador o rejilla en los lavaplatos para excluir los residuos sólidos gruesos.
- Perfecto descomide.
- Barrido en seco.
- Se debe evitar arrojar residuos sólidos a las canaletas y rejillas.
- Dosificación y aplicación de productos de limpieza y desinfección de acuerdo a las especificaciones.
- Uso de productos biodegradables.
- Cumplimiento y seguimiento a través de lista de verificación para el manejo de vertimientos

2.8.4 Disposición final de aceite usado de cocina

El Aceite de Cocina Usado, también conocido como Aceite Vegetal Usado es todo aquel aceite proveniente, en forma continua o discontinua, de establecimientos de todo tipo que generan o elaboran productos comestibles y que, en su utilización, han sufrido un proceso térmico que ha cambiado las características del producto original.

La correcta disposición del Aceite Vegetal Usado (UCO) evita la contaminación de aguas urbanas, consecuencia de su vertido irresponsable e incontrolado en desagües y alcantarillas de nuestros municipios; El desconocimiento o la disposición irresponsable por parte de generadores domiciliarios, gastronómicos o industriales, produce efectos nocivos que nos afectan a todos:

- Un litro de UCO puede contaminar 1.000 litros de agua

- Su acumulación en desagües cloacales y pluviales facilita la obstrucción de conductos y la proliferación de colonias de roedores e insectos.
- Su disposición en pozos ciegos produce la impermeabilización de los mismos, obstruyendo la correcta absorción de líquidos.

Marco legal manejo de aceites usados de cocina

La Resolución 316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible establece disposiciones para una mejor gestión del aceite usado de cocina (aquel que ha sufrido modificaciones químicas por ser sometido a la cocción).

Prohíbe verterlo y exige evitar que se mezcle con otras sustancias o residuos. Los generadores comerciales, como tu restaurante, deben inscribirse ante la autoridad ambiental correspondiente para un posterior control y seguimiento.

También tienen que entregar el aceite usado de cocina a los gestores encargados de la recolección, tratamiento o aprovechamiento.

Procedimiento de recolección y disposición

La recolección de AVU (Aceite Vegetal Usado) tiene como destinatarios a todo tipo de clientes: pequeños, medianos y grandes gastronómicos e industriales.

QUE HACER CON EL ACEITE USADO

RECOLECCIÓN AVU

1



Cuando termines de cocinar,
espera a que este frío el
aceite.

3



Cuando esté la botella
llena entrega el
AVU

2

Vierto el aceite frío
y que ya no uses en
una botella
plástica



RECUERDA...
El aceite vegetal es una
de las mayores causas
de contaminación **HIDRICA**.
SEPARA EL ACEITE VEGETAL

2.9 Procedimiento de gestión de residuos sólidos

Con el fin de garantizar la gestión integral de residuos sólidos generados en **CAFETERIA IE COMUNEROS** se deben tener en cuenta los siguientes aspectos y las diferentes fases en la gestión de residuos.

- **Identificación de los tipos de residuos:** Realizar una auditoría de los tipos de residuos que se generan en el restaurante. Estos pueden incluir residuos orgánicos (restos de comida), envases de plástico, vidrio, papel, cartón, residuos de limpieza, entre otros.
- **Separación en la fuente:** Establecer un sistema de separación en la fuente donde los empleados clasifiquen los residuos en contenedores designados según su tipo. Por ejemplo, coloca contenedores separados para residuos orgánicos, plásticos, vidrio y papel.
- **Almacenamiento seguro y adecuado:** Almacenar los residuos sólidos en contenedores adecuados y seguros para prevenir derrames y la contaminación cruzada. Asegurarse de que los contenedores estén debidamente etiquetados para facilitar la clasificación y el manejo.
- **Recolección y disposición final:** Establecer acuerdos con servicios de recolección de residuos sólidos que cumplan con las regulaciones locales y

nacionales. Asegúrate de que los residuos sean recolectados de manera regular y adecuada.

- **Educación y entrenamiento del personal:** Capacitar a los empleados sobre la importancia de la gestión adecuada de residuos sólidos y cómo llevar a cabo el proceso de separación y manejo. Fomenta una cultura de reducción de residuos en todo el equipo.
- **Monitoreo y revisión continua:** Realizar un seguimiento regular del proceso de gestión de residuos, realizar ajustes según sea necesario. Evaluar el rendimiento y buscar oportunidades para mejorar la eficiencia y la sostenibilidad.

2.9.1 Identificación del tipo de residuos.

Para lograr una adecuada gestión de residuos sólidos generados al interior del establecimiento **CAFETERIA IE COMUNEROS** se parte de la identificación del tipo de residuo generado, así como el área donde se genera y su cantidad estimada.

Tipos de residuos

1. **Residuos aprovechables:** En esta clasificación se encuentran aquellos residuos cuyo material se puede aprovechar o dar un segundo uso por medio de diferentes procesos de transformación. Algunos ejemplos de estos residuos son: Papel, metal, cartón, plástico, vidrios entre otros.
2. **Residuos orgánicos:** En esta clasificación se encuentran aquellos residuos cuyo material se puede aprovechar en la fabricación de compostaje o abono orgánico debido a su alto contenido de materia orgánica. Algunos ejemplos de estos residuos son: Residuos de comida, desechos agrícolas, cáscaras o semillas de frutas y vegetales, entre otros.
3. **Residuos no aprovechables:** En esta clasificación se encuentran aquellos residuos cuyo material no se puede aprovechar debido a los componentes contaminantes o tipo de material constituyente. Algunos ejemplos de estos residuos son: envolturas de alimentos, servilletas, papel higiénico, papeles metalizados, entre otros.

Identificación de los residuos generados		
Área donde se genera el Residuo	Tipo de Residuo generado	Cantidad Generada a la Semana
Áreas de Servicio o atención al cliente	-Residuos aprovechables -Residuos orgánicos -Residuos no aprovechables	Se debe hacer un control semanal para determinar la cantidad de residuos generada y hacer seguimiento a este dato.
Áreas de preparación o cocina, bodega de almacenamiento de materias primas e insumos químicos	-Residuos aprovechables -Residuos orgánicos -Residuos no aprovechables	
Áreas sanitarias y/o baños	-Residuos no aprovechables	

Tabla 2 Identificación de residuos generados

2.9.2 Separación en la fuente.

Siguiendo los lineamientos establecidos por las entidades nacionales en cuanto al código de colores para los puntos ecológicos (puntos de disposición de residuos sólidos identificados por colores de acuerdo al tipo de residuo), a través del cual se facilita la separación de los residuos que genera en la fuente.

- RESIDUOS APROVECHABLES: Disposición en recipiente de color blanco
- RESIDUOS ORGÁNICOS: Disposición en recipiente de color verde
- RESIDUOS NO APROVECHABLES: Disposición en recipiente de color negro

Beneficios de separar los residuos:

- Disminución del impacto sobre los recursos naturales
- Aumento de la vida útil de los rellenos sanitarios
- Menos consumo de materias primas, agua y energía
- Aumento del porcentaje de aprovechamiento de residuos
- Generación de ingresos y empleo para la población vulnerable

2.9.3 Movilización interna de residuos.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las unidades operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas negras no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blancas y verdes pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada. La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecta la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

2.9.4 Recolección de residuos sólidos.

Durante la recolección de los residuos sólidos se debe tener en cuenta la clasificación o tipo de residuo, la frecuencia de recolección, implementos necesarios y procedimiento a ejecutar, tal como se plasma a continuación.

Recolección de residuos sólidos			
Operación	Frecuencia	Implementos	Procedimiento
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS APROVECHABLES	Diario Al inicio y al final de la Jornada. Cada vez que sea necesario por el volumen de residuos.	Recipiente de almacenamiento de residuos en material plástico debidamente rotulado. Tapa plástica que brinda hermeticidad a los residuos. Bolsas plásticas	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona de proceso, almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS			
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS NO APROVECHABLES			
Responsable	Empleados del establecimiento encargados de la recolección de residuos sólidos		

2.9.5 Procedimiento de almacenamiento interno de residuos.

Teniendo en cuenta las rutas de recolección internas de los residuos establecidas en CAFETERIA IE COMUNEROS se deben contemplar todos los puntos de generación como áreas de servicio al cliente, áreas de preparación de alimentos o cocina estableciendo cronogramas de recolección para cada una de las áreas generadoras de los mismos. Dichos residuos son almacenados temporalmente en el centro de acopio de residuos, o en canecas con tapa que cuenten con características que garantizan la integridad de los residuos, el medio ambiente y los seres humanos.

- Riesgo mínimo para la salud y el ambiente.
- Facilidad de acceso
- Acceso restringido
- Señalizado
- Canecas o recipientes que garanticen hermeticidad
- Canecas o recipientes que estén identificadas por la codificación de colores.

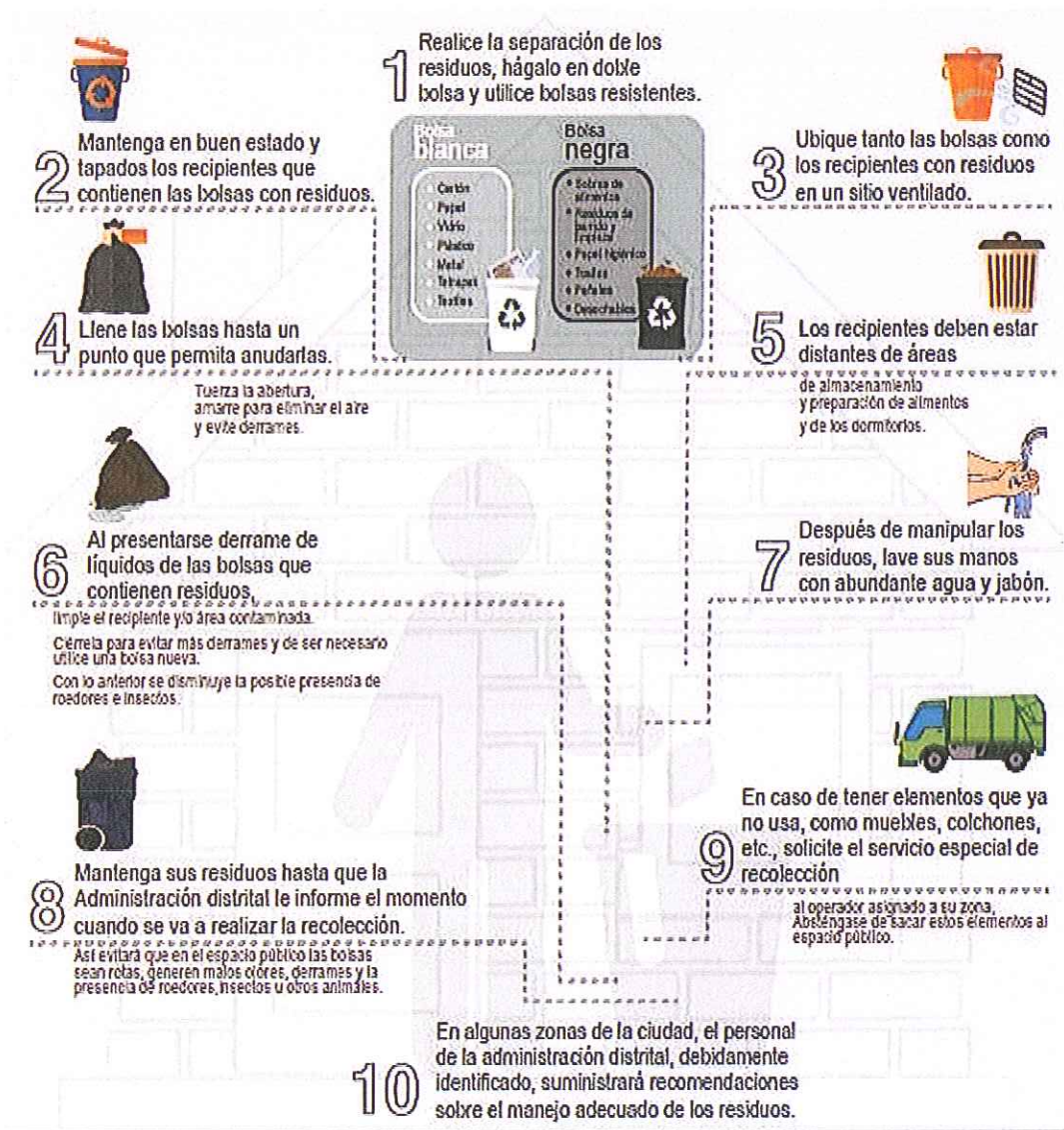
La gestión y disposición de los residuos quedará plasmada en el FORMATO 4 CONTROL Y VERIFICACIÓN DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

2.9.6 Disposición final de residuos

La recolección de los residuos no aprovechables es realizada por la empresa de Aseo de la ciudad según la frecuencia establecida para la localidad en la que se encuentra ubicado CAFETERIA IE COMUNEROS.

Los residuos especiales como aceite vegetal usado, pilas usadas y luminarias son recolectadas y dispuestas según el programa de posconsumo establecidos por las empresas que desarrollan programas de residuos especiales y posconsumo.

Tabla 3 Ilustración para la disposición final de residuos



PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

3.1 Introducción.

Las plagas entendidas como la presencia de artrópodos, insectos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, tales como controles biológicos, físicos y químicos, que permitan mantener controles radicales y preventivos.

En el ámbito sanitario, estas especies son consideradas plagas debido a su gran potencial en la transmisión de infecciones que pueden causar enfermedades, afectando la salud pública. En **CAFETERIA IE COMUNEROS**, se trabaja de manera continua y permanente con el fin de prevenir la presencia de plagas en el establecimiento.

3.2 Objetivo.

Vigilar y controlar la aparición y proliferación de plagas, mitigando los riesgos sanitarios que puedan generar su presencia en la salud humana, la infraestructura del establecimiento y la calidad y seguridad de los alimentos.

3.2.1 Objetivos Específicos

- Identificar las posibles plagas que se puedan encontrar en las instalaciones del establecimiento **CAFETERIA IE COMUNEROS**.
- Determinar e implementar las medidas de control necesarias que ayuden a evitar la proliferación de plagas en las instalaciones de la empresa.
- Mantener las instalaciones herméticas y sus alrededores limpios y libres de plagas mitigando la aparición de contaminantes biológicos en las instalaciones.
- Identificar las acciones correctivas necesarias en la infraestructura de la planta física, evitando el ingreso y/o proliferación de plagas.

3.3 Propósito.

En el presente programa se establecen medidas de prevención, control y manejo de plagas y/o vectores que puedan afectar las condiciones sanitarias del establecimiento, dentro de este tipo de vectores o plagas podemos encontrar principalmente roedores, mosquitos, palomas, insectos. Este programa tiene como finalidad dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y proponer medidas de saneamiento básico enfocadas al control de plagas de forma preventiva.

3.4 Alcance.

El alcance del programa de control de plagas inicia desde la prevención hasta el manejo mediante medidas de corrección y registro de los procedimientos y productos químicos o biológicos empleados para la consecución del programa, esto orientado a mantener unas buenas condiciones de salud e higiene dentro de **CAFETERIA IE COMUNEROS**.

3.5 Definiciones.

Artrópodo: Son los animales invertebrados que forman el filo más diverso del reino animal, tiene el cuerpo cubierto por un exoesqueleto conocido como cutícula y formado por una serie lineal de segmentos ostensibles, con apéndices de piezas articuladas, como los arácnidos, insectos y los crustáceos

Aspersión: Método de aplicación de sustancias por medio del esparcimiento de agua u otro líquido en forma de pequeñas gotas.

Cebos: Sustancia utilizada con un efecto atrayente para el control de las plagas y se usa en los lugares donde estas plagas buscan el alimento, como comedores, cocinas y áreas de proceso de alimentos en general.

Desratización: Destrucción sistemática de las ratas tanto al interior como al exterior de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o se desarrollen en las instalaciones.

Des infestación: Orientada al control de plagas en especial insectos.

Desinfección-descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Fumigación: Método de control químico de plagas por medio de aplicación de humos o gases.

Infestación: La presencia o multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, las materias primas y el producto terminado.

Medida Preventiva: Aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Métodos biológicos: Es el empleo de sustancias naturales que interfieren con el desarrollo del ciclo biológico de estas especies.

Métodos químicos: Está basado en el uso de plaguicidas. Los tratamientos están decididos sobre aspectos ecológicos, la plaga, el manejo del área, toxicología, riesgos para los procesos, alimentos, junto con una aplicación de control adecuada.

Métodos físicos: Son los mecanismos de uso tales como trampas, modificación de temperaturas, humedad, barreras físicas con mallas y tecnologías como microondas y luz de variada longitud de onda en el control de la plaga.

Mosca doméstica: Es uno de los insectos más común, y con asociación más frecuente con el hombre, pasa por una metamorfosis completa, es decir, huevos, larva, adulto. Insecto díptero responsable de la transmisión de diversas enfermedades tales como infecciones digestivas, parasitosis, cólera y virus.

Plaga: Población de organismos que, al crecer en forma descontrolada, causa daños económicos o transmite enfermedades a las plantas, animales o al hombre. Los tipos de plagas que hay son las bacterias, los hongos, las ratas y los roedores, las palomas y los insectos.

Roedores: Es un mamífero de tamaño pequeño que se caracteriza por sus dientes incisivos. Estos dientes, que crecen de manera continua, les permite roer (es decir, desgastar algo o cortarlo en trozos reducidos). Los roedores constituyen el orden de mamíferos con mayor cantidad de especies.

Rata noruega: La rata parda, rata de alcantarilla, rata gris o rata marrón (*Rattus norvegicus*), también denominada rata china noruega o guarenes, una especie de roedor miomorfo. Es una de las ratas más conocidas y comunes; está ligada a las actividades humanas y gracias a ello ha colonizado todo el mundo, siendo una verdadera plaga.

Riesgo: Es la probabilidad de que una persona que se ha expuesto a una sustancia química se enferme (intoxicación) o muera. Por lo tanto, el riesgo puede considerarse como igual a la toxicidad por exposición.

Toxicidad: Es la capacidad que tiene una sustancia para causar daños a la salud y el medio ambiente.

Vector: artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una

fuelle de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso

Zancudo: Es un término genérico con el que se designa a varias familias de insectos del orden de los dípteros. Los zancudos transmiten agentes patógenos que causan algunas de las peores enfermedades conocidas, incluida la malaria, la fiebre amarilla, el dengue y la encefalitis.

Zoonosis: es cualquier enfermedad que puede transmitirse de animales a seres humanos.

3.6 Referencias Normativas.

- Ley 09 de 1979: Código sanitario Nacional.
- Decreto 1843 de 1991: Reglamenta parcialmente el uso y manejo de plaguicidas.
- Resolución 2674 de 2013: Se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

3.7 Responsables.

Es responsabilidad del administrador del establecimiento **CAFETERIA IE COMUNEROS** así como de sus empleados, garantizar el cumplimiento y desarrollo de las tareas y actividades contempladas en el programa de control integral de plagas; para ello se sugiere diligenciar las listas de chequeo y cronogramas anexos al plan.

3.8 Descripción del procedimiento.

3.8.1 Caracterización de plagas

Cucarachas:

Son insectos rastreros muy resistentes a los insecticidas y de hábitos nocturnos; pueden ingresar por las cañerías, en envases secundarios, terciarios de materias primas, por canastillas que son almacenadas por clientes o proveedores, por separación de puertas principales y piso, por terrazas, hendiduras en las paredes, tomas de corriente, etc. Son omnívoras, se alimentan de cualquier tipo de restos. Pueden sobrevivir más de 30 días sin comida y 15 sin agua. Se reproducen por metamorfosis y colocan los huevos en sitios oscuros y rendijas de difícil acceso.

Mosca Doméstica:

Una de las principales plagas no antrópicas de ciclo de vida corto por lo que se reproduce rápidamente; una hembra pone alrededor de 1200 huevos al mes y recorre un radio de acción de 10 km si los vientos son favorables. Transporta

suciedad y microorganismos en las patas y con estas contamina y al alimentarse ya que regurgita mientras come.

Por su reproducción la hembra pone los huevos en materia orgánica, basuras, estiércol y al salir las larvas se desplazan a sitios secos donde continúan el ciclo pasando a pupa y luego a adulto.

Saneamiento general del entorno: Eliminar focos de atracción como basureros, sitios de cría, fuentes de alimentación y control por métodos físicos, biológicos y químicos (plaguicidas para larvas y control de adultos).

Rodedores: Rata Noruega O Rata De Alcantarilla

Animales rechonchos, con hocico romo, cola más corta que la cabeza y el cuerpo juntos, orejas cortas y gruesas, piel gruesa, color gris rojizo a pardo grisáceo en el vientre.

Se encuentra en zonas portuarias, valles de ríos, zonas agrícolas, establos, silos, gallineros, graneros, basureros, tuberías de alcantarillado, etc. Peso promedio entre 150 a 600 g, gestación de 22 días, 6 a 8 crías por camada y de 4 a 7 camadas por año, promedio de vida 1 año. La rata blanca de laboratorio es la forma albina de la rata noruega.

Rata Negra O Rata De Techo

Es de menor tamaño que la anterior, delgada, ágil, hocico puntiagudo, cola más larga que la cabeza y el cuerpo juntos. Color del cuerpo con una capa gris y negro en el lomo y los costados, vientre gris oscuro, orejas grandes y delgadas y de ojos prominentes. En nuestro medio por la promiscuidad en que llegaron, es común toda una gama de matices. Pesa entre 80 a 300 g, tiene gestación de 22 días, de 8 a 12 crías por camada, camadas por año de 4 a 6 y promedio de vida de 1 año.

Ratón Doméstico

Pequeño, flaco y orejas prominentes, cola semi pelada y tan larga como el cuerpo y la cabeza juntos. Más difundido que los anteriores y desarrolla una vital asociación con el hombre a expensas de él. A diferencia de las ratas no demuestra temor por los objetos nuevos, pesa de 10 a 25 gramos, madurez sexual a los 45 días, gestación de 19 días, número de crías por camada de 6 a 8 y 6 camadas por año.

Dinámica De Población

Densidad: En relación con disponibilidad y calidad de alimento y agua.

Vida Reproductiva: Precoz, madurez sexual, corto periodo de gestación, celo postparto, alto número de crías, fertilidad durante todo el año y celos múltiples durante la crianza.

Mortalidad: Aparte del exterminio causado por el hombre, mueren por enfermedades infecciosas, parasitismo, depredadores, competencia entre especies y aún entre miembros de una misma población cuando están en disputa por un espacio vital.

Señales para la identificación de roedores

Excrementos: Determinar la especie presente, según tamaño y forma, frescos o viejos y el grado de infestación. Se encuentran a lo largo de las sendas, cerca de madrigueras y a fuentes de alimentación.

Sendas: Usan generalmente la misma senda entre las guaridas y el lugar donde obtienen el alimento y el agua. En tierra y exteriores son estrechas y limpias y fácilmente observables; en interiores, a lo largo de paredes, vigas, debajo de tablas, detrás de objetos almacenados.

Sonidos: Emiten diversos sonidos como resultado de sus actividades, carreras, roeduras o arañazos.

Madrigueras: La rata noruega vive en madrigueras fáciles de reconocer, en solares, sótanos, etc.

La rata de techo y el ratón doméstico rara vez habitan en madrigueras, hacen nidos en ciclорrasos, copas de los árboles o dentro de las viviendas. De ordinario hacen varios agujeros que conducen a la misma madriguera para facilitar el escape.

Roeduras: Roen constantemente para mantener cortos los dientes y poder utilizarlos.

Huellas: Se pueden observar más fácilmente con ayuda de iluminación lateral (linternas).

Roedores Vivos O Muertos. Infestación antigua o reciente, o programas de desratización.

Indicios Diversos: Manchas de orina, pelos y olores característicos. Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo su estado larval o pupal.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc, causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento roído, que mostraría la presencia de la plaga.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

3.8.2 Análisis del riesgo.

Realizando el análisis de los riesgos que la empresa pueda tener, se definieron los factores que pueden facilitar la entrada o anidación de las plagas al interior de la empresa.

- Ingreso de la plaga por la puerta de entrada del establecimiento que se encuentra abierta cuando se reciben o entregan productos. Como es el caso de las moscas. También pueden ingresar por las ventanas que no tengan anejo contra insectos o esté estropeada.
- Traslado de las plagas a través de las cañerías o desagües de la red de aguas servidas de la edificación, como es el caso de las ratas de alcantarilla.
- Ingreso por medio de empaques, envases, cajas de cartón, se deben revisar cada vez que lleguen los pedidos.

Para cada uno de estos factores de riesgo el programa establece medidas preventivas a fin de disminuir la probabilidad de ocurrencia.

Para CAFETERIA IE COMUNEROS

es muy importante identificar cada tipo de plaga que pueda ingresar al establecimiento, además de establecer los métodos de control en caso de presencia de plagas en las instalaciones.

3.8.3 Medidas de prevención de plagas

El programa de control de plagas de la empresa es de orden preventivo, como primera medida, se establecen dos fases para su funcionamiento que son: la prevención y la vigilancia por diagnósticos frecuentes:

Fase de prevención

El programa de control integrado de plagas de la empresa está basado en la prevención de las plagas ya que representan peligro de contaminación en los alimentos que se manejan.

La prevención de la presencia de plagas está basada en tres principios.

- Evitar que las plagas entren a la empresa.
- Que si las plagas logran entrar no se encuentren al interior del alimento y no contamine los alimentos, productos o insumos.
- Que la estructura externa y la interna o los alrededores no permitan que las plagas aniden.

Esta fase tiene como base el conocimiento de las plagas que pueden presentarse en el establecimiento, su estudio biológico y etológico y sus características anatómicas y fisiológicas; el estricto cumplimiento de lo descrito en el programa de manejo de residuos sólidos en cuanto a recolección, disposición y evacuación; el desarrollo de los programas de limpieza y desinfección garantiza que la empresa en su parte externa como interna, impide que las plagas aniden.

Fase de Vigilancia por Diagnóstico frecuente:

Con el diagnóstico se pretende evaluar la presencia o la evidencia de su estadía de las plagas al interior del establecimiento, y la efectividad de los programas que soportan el programa de control integrado de plagas.

3.8.4 Diagnóstico y monitoreo de plagas:

Consiste en identificar y evaluar la posible ocurrencia de una infestación o la presencia de plagas o vectores dentro del establecimiento.

Las plagas más comunes que se pueden encontrar en los establecimientos de servicio de alimentación y/o casinos son:

- **Insectos:** Moscas, cucarachas, hormigas e insectos en alimentos almacenados (gorgojos).
- **Pájaros:** Palomas y gorriones.
- **Roedores:** Los roedores más comunes son los ratones, ratas, ardillas, tamias, y conejillos de indias.

Todos ellos causan la alteración de los alimentos y generan graves problemas si se les permite proliferar en las instalaciones del establecimiento.

Procedimiento de inspección o diagnóstico:

- **Inspección visual:** Realiza una inspección exhaustiva de todas las áreas del establecimiento, incluyendo la cocina o áreas de preparación de alimentos, áreas de almacenamiento, comedores, baños y/o exteriores. Busca evidencia de plagas como excrementos, manchas de grasa, rastros de mordeduras, nidos o cualquier daño en la estructura del edificio.
- **Monitoreo de trampas y cebos:** Coloca trampas y cebos específicos para las plagas más comunes en áreas estratégicas del establecimiento. Estas trampas y cebos pueden ayudar a identificar la presencia y el tipo de plagas presentes.

- **Entrevistas con el personal:** Habla con el personal del establecimiento para obtener información sobre cualquier avistamiento o problema de plagas que hayan experimentado en el pasado. El personal puede proporcionar pistas útiles sobre áreas problemáticas o cambios recientes en la presencia de plagas.
- **Análisis de registros:** Revisa los registros de limpieza y mantenimiento para identificar posibles factores que puedan contribuir a la presencia de plagas, como acumulación de basura, almacenamiento inadecuado de alimentos o grietas en la estructura del establecimiento.
- **Identificación de áreas de riesgo:** Identifica las áreas del establecimiento que son más susceptibles a la presencia de plagas, como áreas de almacenamiento de alimentos, áreas húmedas o cálidas, y puntos de entrada potenciales como grietas en las paredes o ventanas.
- **Consultar con expertos:** Si es necesario, consulta con un profesional en control de plagas para obtener asesoramiento especializado y realizar una evaluación más detallada de la presencia de plagas en el establecimiento.
- **Elaboración de un plan de acción:** Basándote en los hallazgos del diagnóstico, elabora un plan de acción detallado para abordar cualquier problema de plagas identificado. Esto puede incluir medidas de control preventivo, como sellado de grietas, mejoras en la limpieza y el almacenamiento, así como tratamientos específicos para eliminar las plagas presentes.

Este se realiza inspeccionando las áreas ocultas, oscuras, calientes y con grasa, donde se dan las condiciones de desarrollo y proliferación de cucarachas y roedores; ya que los mosquitos, zancudos y hormigas son de fácil observación.

Las ratas y ratones son animales de hábitos nocturnos y se desenvuelven en forma silenciosa, de aquí que rara vez se les puede detectar directamente. Se ha estimado que por cada roedor que se ve existen otros 20 no visibles, por ello es necesario reconocer algunos signos que revelan su presencia como excrementos, huellas de grasa o sendas formadas al restregar sus cuerpos en paredes u otros sitios, residuos de orina, presencia de madrigueras, roeduras y restos de alimentos. En el establecimiento y sus alrededores se debe hacer especial seguimiento a las hierbas altas ya que en los espacios abiertos es común encontrar madrigueras.

La verificación, control de barreras físicas y presencia de plagas que puedan presentarse en el establecimiento quedará registrada en los formatos: FORMATO 5 VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN DE BARRERAS FÍSICAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS y FORMATO 6 CONTROL DE PRESENCIA DE PLAGAS

3.8.5 Medidas de control de plagas

Para un eficaz control integral de plagas se deben de combinar los siguientes componentes:

- **Control Físico:** Este tipo de control busca mediante el uso de barreras físicas como mallas, rejillas, y láminas no permitir el ingreso de insectos y roedores a las instalaciones; también se cuenta con condiciones que regulen temperatura, humedad, y mecanismos de trampas mecánicas todo esto orientado a reforzar la prevención de la presencia de plagas en las instalaciones.
- **Control Biológico:** El control biológico busca que mediante el uso de sustancia naturales interferir en el comportamiento y desarrollo del ciclo biológico de las especies.
- **Control Químico:** El control químico consiste en la aplicación de sustancias químicas mediante diferentes técnicas de aplicación de acuerdo al tipo de plaga el cual busca mediante la aplicación de la concentración óptima de producto químico diezmar la presencia de la plaga o vector a tratar, allí se encuentran geles, cebos parafinados, nebulizaciones, y aspersiones

Para el control de roedores e insectos se denominan dos procedimientos:

Desinsectación: Este procedimiento consiste en la aplicación por medio de aspersión o nebulización de insecticidas piretroides de alto poder residual que actúa por contacto e ingestión, para combatir poblaciones de insectos como cucarachas, moscos, pulgas y hormigas entre otros. Dicha actividad se monitorea con trampas a las cuales se les aplica feromonas para evaluar las poblaciones de insectos.

Actividad	Plaga a controlar	Método	Plaguicida aplicado
Desinsectación	Insectos rastreros y voladores	Aspersión con bomba manual	Insecticidas piretroides sintéticos en concentrado emulsionable y suspensión concentrada
	Insectos voladores	Nebulización	Insecticidas piretroides sintéticos en concentrado emulsionable

	Insectos voladores, plagas de materiales almacenados	Termonebulización	Insecticidas piretroides sintéticos en concentrado emulsionable
	Insectos rastreros y voladores	Aplicación manual	Trampas adhesivas
	Insectos rastreros	Aplicación manual	Insecticida en crema, en polvo, tabletas, gel y tiza

Desratización: La empresa encargada de dicho proceso establece los siguientes parámetros para realizar estas actividades:

- Inspección de las instalaciones por áreas para identificar las especies involucradas y las condiciones ambientales que están favoreciendo su crecimiento.
- Identificación y tratamiento de madrigueras.
- Renovación de cebos y monitoreo para evaluar la disminución de la población

Trampas Adhesivas. Son cintas o tablas engomadas de 1 metro de largo por 2 cm de ancho, que se colocan cerca de los puntos de entrada. Al no tener parrilla eléctrica son silenciosas, discretas e higiénicas, y capturan insectos de todos los tamaños, incluso los más pequeños. Además, en las cintas adhesivas, los insectos quedan sujetos, y pegados, y no existe el riesgo de que resulten fragmentados y expulsados del aparato y caigan sobre el alimento, por lo que pueden ser utilizados en áreas de elaboración y almacenaje de alimentos. Estas se ubican en puntos estratégicos de la zona cercana a: ríos, caballerizas, porquerizas, corrales y almacenamientos temporales de residuos.

Insecticidas. Es una medida de prevención química que al ser aplicadas permanecen en las superficies y ambientes por más tiempo y protegen contra las plagas por su efecto repelente previniendo su aparición. Los que se van a utilizar en los tratamientos de las instalaciones de la organización son piretroides de toxicidad moderada, en el caso de las emulsiones concentradas, son productos de amplio espectro muy eficaces en el control de insectos rastreros y voladores, y la solución concentrada es un producto especializado en el control de voladores. El

gel cucarachicida es específico para control pasivo de cucarachas. Cabe resaltar, que todos los productos químicos utilizados para la desinsectación deben tener una rotación semestral.

Instrucciones para prevención de Insectos voladores y rastreros

- Mantener los alrededores de las instalaciones del establecimiento libres de basura y de charcos.
- Mantener limpia las instalaciones internamente en cada una de las áreas que lo conforman, para evitar aglomeración de polvo o residuos alimenticios que sirvan de hábitat a los insectos.
- Sellar las puertas que comunican con el exterior para garantizar aberturas con relación al piso, no mayores a 1 cm.
- Utilización de barreras físicas: Ubicación de anjeos plásticos, en ventanas de pared y puerta de ingreso al área de producción (ventilación).
- Almacenar todos los días los residuos sólidos generados en el establecimiento y depositarlos en la caneca de almacenamiento temporal. Hacer la disposición de residuos sólidos los días y en los horarios establecidos para el sector.
- Mantener limpias y tapadas las canecas de basura.
- Realizar inspecciones a la bodega de almacenamiento, producción y alrededores del establecimiento.
- Se revisa el ingreso de materias primas y material de empaque y embalaje para evitar materiales infestados a áreas que afecten el producto.
- Hacer uso efectivo del programa de rotación PEPS de los materiales y productos para evitar los ciclos de vida de los insectos (infestaciones).
- Monitoreo de Plagas: se realiza una inspección mensual con checklist, revisando la hermeticidad y mantenimiento del establecimiento y de avistamiento de forma semanal.

Fumigación

Se establece la contratación de una empresa de fumigación, donde los controles preventivos se van a realizar con trampas mecánicas como adhesivos para el caso de las cucarachas o insectos rastreros y revisión de las mismas cada semana, de ser necesaria la fumigación correctiva, se hará la fumigación solo en las áreas externas al proceso para evitar contaminación química por la residuos de los productos empleados en el control de plagas y la aplicación estará a cargo de la empresa de fumigación contratada.

Para este fin, con el respaldo de la documentación dada por esta (fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos aplicados, concepto sanitario de la empresa de fumigación expedido por el hospital de Engativá, recomendaciones a tener en cuenta antes y después de la fumigación, registro de la fumigación y observaciones a realizar, certificados de capacitación del personal de la empresa de fumigación.).

- Como medidas de control preventivo, se sellan todos los halos de luz que se encuentran en la pared, ventanas y puerta del área de producción.
- Ubicación de banda a nivel de piso en la puerta de ingreso al área de producción.
- Aislamiento de baños
- Ubicación de angeos para facilitar ventilación en ventanas de puerta de ingreso al área de producción
- Revisión de instalaciones de forma quincenal, para determinar la hermeticidad de la planta, y detectar los mantenimientos de instalaciones a realizar para garantizar el no ingreso de plagas.
- Mantener cerradas las puertas ubicadas dentro del área de proceso y las que separan otras áreas.
- Mantener el orden
- No consumir alimentos en el área de proceso
- No dejar fuentes de comida y mantener siempre aseado el área de proceso y sus alrededores
- Retirar todos los objetos en desuso del área de producción y sus alrededores
- Canaletear cables eléctricos
- Mantener cubiertas las claraboyas que se encuentran dentro del área de producción como fuente de luz natural

- Eliminar permanentemente las telarañas del área interna

Controles En El Ingreso De Roedores

- Manejo de anjeos en todas las aberturas destinadas a extracción de polución interna o aireación de áreas.
- Revisar altura entre puertas y pisos de entradas principales y conexión con pisos superiores.
- Evitar la acumulación de material de reciclaje dentro de las instalaciones de preparación de alimentos.
- Evitar la acumulación de objetos en desuso dentro de las instalaciones del establecimiento.
- Revisar periódicamente las rejillas de desagües para evitar que se zafen, cambiar cuando sea necesario
- Manejar la organización de áreas y la higiene de las mismas
- No dejar productos o materias primas destapadas o que sean de fácil acceso para las plagas.
- Manejar una caneca con tapa para ubicar las devoluciones o producto retirado por contaminación biológica (mohos), hasta su revisión y desnaturalización.
- Mantener las puertas de ingreso cerradas, tanto las externas de planta, como las internas de secciones para evitar el ingreso de plagas.

Instrucciones para control de roedores

- En zona de lavado los desagües están cubiertos con tapas que poseen rejillas para evitar el ingreso de roedores y los sifones tienen diseño sanitario.
- Materias primas y productos terminados son colocados sobre estibas plásticas.
- Se realizan inspecciones del estado de sellamiento de la infraestructura física.
- Abastecimiento de agua. Todos los depósitos de agua deben mantenerse protegidos contra el acceso de roedores, mediante colocación de tapa apropiada

En caso de colocar trampas mecánicas de atrapamiento para roedores seguirá las siguientes recomendaciones.

- Las trampas son métodos físicos de control efectivos, son recomendadas en aquellos lugares donde no es posible el uso de raticidas (bodegas y cocinas), para el uso de éstas se tiene en cuenta las siguientes recomendaciones para ampliar su eficiencia.
- Las colocaciones de éstas son en lugares por donde normalmente se desplacen los roedores, lo cual obliga a éstos a detenerse.
- Las rutas de tránsito están generalmente contra las paredes cerca a las puertas de entrada, a lo largo de las vigas del techo y especialmente en cercanías a las fuentes de alimentos.
- De colocarse cebos estos serán cambiados cada dos meses o cuando sea necesario.
- Verificar la correcta posición de las trampas y/o reemplazar las defectuosas y los cebos deteriorados.
- Al encontrar una trampa con un roedor atrapado proceda a esparcir con un desinfectante incluyendo el roedor y el área circundante, colocar la trampa con el roedor muerto en una bolsa plástica y arrojarlo directamente en la zona de clasificación de residuos contaminados en el recipiente de basuras.
- Mantener un registro mínimo de una vez/mes del control de trampas inspeccionadas y roedores encontrados.
- Para el control químico se utilizan los llamados raticidas lentos, que pertenecen a este grupo los conocidos anticoagulantes los cuales producen una hemorragia interna; Los cuales están distribuidos en puntos estratégicos que cumplan con métodos de prevención y perimetrales a los centros de procesos
- La forma de aplicación es en bloques parafinados o dentro de estructuras de PVC.
- Para realizar el control químico es necesario mantener las condiciones ambientales como limpieza, eliminación de basuras, residuos y recorte de malezas lo más cercano a los centros de consumo.

Instrucciones para control de cucarachas.

- Rotación y revisión continua, en el almacenamiento de empaques de cartón corrugado (cajas, separadores, lonas, etc.). No se deben mantener cajas en el almacén.
- Colocar contenedores de metal en todos los desagües del piso y mantener los drenajes bien limpios.
- Revisar que los sellos, burletes o esquineros de paredes y las paredes que dan contra las puertas de ingreso no estén muy separados e intactos.
- Las luces exteriores se deben reemplazar las blancas por bombillos amarillos.
- Evitar fugas de agua del exterior al interior de los centros de consumo, evitar goteo de llaves.

3.8.6 Productos A Emplear

Se emplean productos debidamente autorizados, por el INVIMA con su respectivo registro sanitario. La Aplicación de tratamientos ecológicos en geles o polvos “mojables”. En caso de ser necesario, se hacen tratamientos de choque químico con los productos específicos y avalados por las autoridades competentes que regulan el uso y manipulación de estas sustancias peligrosas de acuerdo al tipo de infestación que se vaya a erradicar. (En el momento de la realización de los trabajos se anexa a este procedimiento copia de las Fichas Toxicológicas y MSDS (hoja de datos de seguridad) de los productos que se utilizaran para las fumigaciones). Posterior a la labor el contratista deja evidencia certificada del servicio y las respectivas recomendaciones generales.

Plaguicidas Empleados

<i>Producto</i>	<i>Ingrediente activo</i>	<i>Uso</i>	<i>Dosificación</i>
PYBUTHRIN 33	Peritrinas naturales	Insectos rastreros	1 litro/3000 m ³
		voladores	1 litro/20 – 40 m ²
PIRIL4N 50 EC	Organofosforado	Rastreros y voladores en general	50- 100 ml / 25 m ²
DINAMIN	Amonio cuaternario	Desinfectante e insecticidas	50ml / m ²

K-OTHRINE	Piretrina	Insectos rastreros y voladores	4.6 litros / Ha
RODILON	Anticoagulante	Roedores	0.38g/ 3g de alimento
SOLFAC	Piretrinas	Insectos	5-8 ml/1 litro
INSECTA	Tierras diatomea	Insectos rastreros	Polvo
GEL INSECTICIDA	Fipronil 0.05%	Cucarachas	1 gota/1 m2

NOTA: Se recomienda la rotación de productos con el fin de evitar la resistencia a los productos empleados, así como también el uso de insecticidas de categoría III medianamente tóxicos.

Rodenticidas Empleados

<i>Producto</i>	<i>Ingrediente activo</i>	<i>Uso</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Acción tóxica</i>
RODILON	Difethialone	Roedores cebo parafinado	No especifica	Hematuria, aumento del tiempo de Protrombina, anemia, shock.
RACUMIN	Cumatealyl	Roedores cebo	1-7 gr	Anticoagulante
K-KLERAT	Brodifacouma	Roedores cebo	1-5 gr	Ataque Sistema nervioso

Fuente información adaptada y obtenida de Bayer

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

4.1 Introducción.

El agua es el elemento básico en cualquier proceso productivo. Por lo tanto, es muy importante tener un estricto control sobre su manejo, con el fin de asegurar su calidad y así evitar que se convierta en una fuente de contaminación que pueda ocasionar peligros para los alimentos procesados y enfermedades transmitidas por el agua, y en consecuencia afectar la salud de quienes los consumen

4.2 Objetivo.

Garantizar la calidad del agua potable en los tanques de almacenamiento y red de distribución del establecimiento CAFETERIA IE COMUNEROS, dando cumplimiento al decreto 1575 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.

4.2.1 Objetivos Específicos

- Ubicar, establecer y llevar a cabo el procedimiento de lavado del tanque de almacenamiento de agua con una empresa autorizada y certificada para la ejecución de dicha actividad.
- Verificar las características organolépticas del agua que se suministra a los diferentes puntos del establecimiento generando seguimiento y control de estos parámetros.
- Implementar acciones preventivas y correctivas de ser necesario en caso de incumplir con los parámetros establecidos en la normatividad nacional (Resolución 2115 de 2007).
- Capacitar y sensibilizar al personal del establecimiento acerca del uso racional del agua, evitando el desperdicio de este suministro.

4.3 Propósito.

Definir los parámetros de control y procedimientos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable con los que cuente el establecimiento con el fin de garantizar agua de calidad para el consumo humano y desarrollo de actividades de limpieza y preparación de alimentos.

4.4 Alcance.

Este programa aplica para todo el sistema de almacenamiento y distribución de agua potable de CAFETERIA IE COMUNEROS,

así como los diferentes usos que se le da al recurso en el establecimiento.

4.5 Definiciones.

Agua cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización

Agua potable: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal

Abastecimiento de agua potable: Sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua

Agua segura: es el agua que no cumple en su totalidad con las normas de potabilización (Decreto 475/98) y sin embargo puede ser consumida sin riesgos para la salud

Almacenamiento seguro de agua: Acción con el propósito de almacenar en condiciones sanitarias agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo.

Contaminación del agua: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Cloro (Cl₂): Elemento químico gaseoso utilizado comúnmente como desinfectante en muchos procesos, y especialmente en el agua potable dosificado en cantidades muy bajas.

ETA: Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agente etiológico en cantidades tales que afecten la salud del consumidor, individualmente o a grupos de población.

Microorganismos patógenos: Son bacterias, virus, parásitos que pueden enfermar al ser humano, y están relacionados con enfermedades específicas de transmisión hídrica.

Registro de control de actividades: Es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registran las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Saneamiento básico de agua potable: Mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias del agua utilizada para el consumo humano.

Tanque: Depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: asbesto-cemento, fibra de vidrio y plástico polietileno.

Tratamiento: Conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación de agua.

4.6 Referencias Normativas.

- Resolución 2190 de 1991: La cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carrotanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios.
- Decreto 1575 de 2007: Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.

4.7 Responsables.

Es responsabilidad del administrador de **CAFETERIA IE COMUNEROS**, así como de sus empleados garantizar el cumplimiento y desarrollo de las tareas y actividades contempladas en el programa de abastecimiento de agua potable; para ello se sugiere diligenciar las listas de chequeo y cronogramas anexos al plan.

4.8 Descripción del procedimiento.

4.8.1 Manejo Y Uso Del Agua Potable

La empresa se esfuerza por mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de almacenamiento del agua, para los procesos tales como:

- En operaciones de limpieza y desinfección del establecimiento, antes, durante y después de las actividades de preparación y servicio.
- En operaciones de limpieza y desinfección de equipos.
- Consumo humano.
- Servicios sanitarios.

4.8.2 Sistema de Abastecimiento de Agua Potable y Control de Calidad.

El abastecimiento de agua para el consumo humano proviene generalmente de los ríos y las quebradas, que después se almacenan en represas. Estas aguas en su recorrido pueden sufrir diferentes niveles de contaminación química o bacteriológica. Es por ello que la ciudad cuenta con un sistema público de abastecimiento de agua potable, es decir, de buena calidad, llamado “acueducto”. Los acueductos tienen como objetivo principal brindar a la comunidad el agua necesaria en cantidad y en calidad, de manera que puedan cumplirse los procesos de desarrollo económico, sin que ello afecte la salud y el bienestar de las personas. Pero para lograrlo deben resaltar su importancia sanitaria, que está en controlar y prevenir enfermedades, protegiendo el elemento vital que es el “agua”.

Para el almacenamiento del agua potable se recomienda el uso de tanques plásticos o tanques de concreto impermeabilizados. Estos tanques deben cumplir con las normas sanitarias vigentes, que refieren el uso obligatorio de éstos de manera que asegure un día de trabajo y una emergencia sanitaria. El agua debe recircular con el fin de evitar que el nivel de cloro residual no se disminuya al estancarse el agua y se pueda presentar la proliferación de bacterias que dañen su calidad.

SISTEMA DE ABASTECIMIENTO	MÉTODO PARA CONTROLAR CALIDAD	DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO
El establecimiento cuenta con un tanque de reserva de agua potable para abastecimiento de agua en caso de que se interrumpa el suministro, este tanque garantiza el suministro del insumo por al menos un día de proceso.	Limpieza y desinfección de tanques de reserva de agua potable por parte de una empresa autorizada y certificada para ejecutar dicho procedimiento.	Se establece que el lavado del tanque de reserva de agua, se debe realizar dos veces por año cada seis meses conforme lo establece la norma, por un ente externo que cuente con la debida certificación, para garantizar potabilidad del agua empleada en proceso y actividades de limpieza y desinfección. Junto con la tubería que transporta el agua del tanque hacia el interior de la empresa, con hipoclorito de sodio entre el 5% y 5,5%, por un tiempo de 30 minutos de este compuesto en la tubería.

4.8.3 Manejo Y Uso Del Agua Potable

La empresa se esfuerza por mantener en condiciones sanitarias adecuadas las instalaciones de almacenamiento del agua, para los procesos tales como:

- Operaciones de limpieza y desinfección del establecimiento, antes, durante y después de las actividades de preparación y servicio.

- Operaciones de limpieza y desinfección de equipos.
- Consumo humano y Servicios sanitarios

4.8.4 Frecuencia de lavado y desinfección de tanques de agua potable.

Para el lavado y desinfección de tanques se debe llevar una frecuencia semestral con el fin de garantizar la calidad del agua así mismo se debe garantizar que esta tarea será realizada por una empresa que cuente con concepto sanitario vigente emitido por la secretaría distrital de salud.

4.8.5 Procedimiento de lavado y desinfección de tanques de agua potable.

Procedimiento de lavado y desinfección de tanques de agua potable	
Insumos y elementos: Baldes, cepillos, toallas, aspersores, moto bomba eléctrica, hidro lavadora, elementos de protección personal.	
Actividad	Descripción de la actividad
Vaciado del tanque	1. Desocupar el tanque hasta un 95% de su capacidad de agua. 2. Se tapona la salida de agua para evitar la obstrucción de la tubería.
Lavado del tanque	1. Con el 3% o el 5% de agua se lava el tanque utilizando cepillo para retirar la suciedad de las paredes y el fondo del tanque. 2. Se retira manualmente la mugre y el agua restante. 3. Se enjuaga con agua limpia y se desocupa completamente el tanque. 4. Nuevamente se enjuaga con agua limpia y se desocupa el tanque retirando la totalidad del agua. 5. Se retira el tapón de la tubería.
Desinfección y llenado	1. Se procede a aplicar solución desinfectante al tanque de almacenamiento aplicando hipoclorito de sodio en una concentración no mayor al 5%. 2. Una vez se ha aplicado la desinfección del tanque se procede a activar el sistema de llenado sea manual o mediante sensores o motobombas con el fin de habilitar el servicio de abastecimiento de agua en el lugar.
Recomendaciones	1. Utilice las primeras aguas después del lavado en actividades de aseo. 2. Realice el lavado y desinfección de tanques semestralmente con el fin de garantizar la calidad del agua
Responsable	Empresa certificada para lavado y desinfección de tanques

Control y verificación

Dicho procedimiento y los controles adicionales que se ejecuten sobre este recurso hídrico se plasmarán en el **FORMATO 7 CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE Y PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO**

Instrucciones para la desinfección de tanques



1 Vaciar el tanque dejando una cierta cantidad de agua que permita lavar con un cepillo el fondo, paredes y tapa/techo.



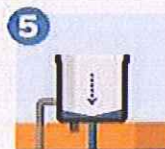
2 Luego del lavado, vaciarlo completamente y enjuagar, asegurando la eliminación de todo residuo visible. En lo posible, eliminar el agua por una salida independiente (purga de fondo) para evitar que pase por la cañería de distribución domiciliaria.



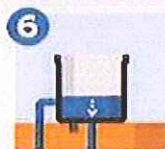
3 Ingresar agua en el tanque hasta 20-30 cm de altura y agregar agua lavandina concentrada (proporción: dos litros de agua lavandina por cada 500 litros de capacidad del tanque). Utilizar solamente agua lavandina que contenga en su composición hipoclorito de sodio (sin fragancias).



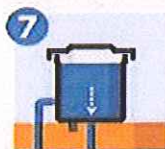
4 Lavar bien todas las paredes del tanque hasta su borde superior, dejando actuar el agua con cloro por lo menos tres horas.



5 Eliminar el agua clorada -evitando cualquier uso- haciéndola salir por todas las canillas de la red interna del domicilio.



6 Una vez vacío, agregar 30 cm de agua y dejarla escurrir por todas las canillas para que enjuague las cañerías, evitando cualquier otro uso.



7 Llenar nuevamente el tanque y dejar correr agua por cada una de las canillas durante 5 minutos para enjuagar.

PARA TENER EN CUENTA:

- El tanque debe estar provisto de una tapa de cierre correcto, convenientemente sellada para que no ingresen pájaros, insectos, alimañas, basura, polvo, etc. que contaminan el agua.
- La ventilación del tanque debe tener tela mosquitero en la salida, del menor diámetro posible (13 mm).
- La limpieza de tanque debe realizarse de una a dos veces por año.

4.8.6 Inspección de los parámetros organolépticos del agua.

Verificar las características organolépticas del agua que pueden ser observadas por los sentidos y que en algunos casos crean problemas de rechazo por parte del público consumidor, haciéndola inadecuada para uso doméstico e industrial. El análisis organoléptico del agua suministrada por el acueducto, se llevará a cabo teniendo en cuenta los parámetros de color, olor, sabor y sustancias flotantes. De acuerdo a normativa las características físicas que deben medirse deben tener una aceptabilidad cuando se cumple con el aspecto a evaluar o inaceptable cuando el aspecto no cumple con los requerimientos.

Características físicas	Unidades
Color aparente	Aceptable o no aceptable

Olor y sabor	Acceptable o no aceptable
Sustancias flotantes	Acceptable o no aceptable

PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

5.1 Introducción.

Todo establecimiento dedicado a la manipulación, fabricación, comercialización o transporte de alimentos, está en la obligación de formular un programa de seguimiento a las buenas prácticas de manufactura, con el fin de garantizar la salud y bienestar de los consumidores de los alimentos que se fabrican, procesan, transportan y comercializan al interior de **CAFETERIA IE COMUNEROS**.

5.2 Objetivo.

Garantizar la ejecución de prácticas higiénicas y manipulación correcta de los alimentos fabricados y comercializados al interior de **CAFETERIA IE COMUNEROS**, siguiendo los parámetros de seguridad e inocuidad alimentaria que se establecen en la Resolución 2674 de 2013.

5.3 Propósito.

El propósito de las buenas prácticas de manufactura es el de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) como un factor que deteriora la salud y el bienestar de la comunidad que visita y labora en **CAFETERIA IE COMUNEROS**.

Alcance

El alcance de este programa cubre a quienes manipulan, comercializan, transportan y fabrican alimentos dentro de **CAFETERIA IE COMUNEROS**.

5.4 Definiciones.

Alimento. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que es ingerido y aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento adulterado. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;

- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado. alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento derivado de un organismo genéticamente modificado ogm. alimento derivado en su totalidad o en una parte de un organismo genéticamente modificado.

Alimento de riesgo medio en salud pública. los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

Alimento fraudulento. es aquel que:

- a) se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

- b) su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) no proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

Alimento perecedero. El alimento que, en razón de su composición, características físicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

ETA: síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agente etiológico en cantidades tales que afecten la salud del consumidor, individualmente o a grupos de población.

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

Higiene de los alimentos. todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

5.5 Referencias Normativas.

- Resolución 2674 de 2013: Se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

5.6 Responsables.

Es responsabilidad del administrador de CAFETERIA IE COMUNEROS, así como de sus empleados garantizar el cumplimiento y desarrollo de las tareas y actividades contempladas en el programa de Buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica de los alimentos; para ello se sugiere diligenciar las listas de chequeo y cronogramas anexos al plan.

5.7 Descripción del procedimiento.

5.7.1 Estado de salud

El control de la salud del manipulador de alimentos es responsabilidad de cada establecimiento, para lo cual se deben ejecutar los procedimientos médicos necesarios.

1. Ejecución de los análisis de laboratorio (frotis, cultivo de garganta, KOH de uñas y examen coprológico).
2. Ejecución de los exámenes médicos una vez al año estos exámenes deben demostrar que el personal es apto para manipulación de alimentos.
3. Seguimiento y control a los tratamientos ordenados por el médico.
4. Tomar medidas preventivas que mitiguen la contaminación los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Si bien es responsabilidad del empleador realizar el seguimiento al estado de salud del manipulador, este último es responsable de comunicar y preservar su estado de salud, acatar las medidas y recomendaciones emitidas por el médico y asistencia a los controles médicos sugeridos.

5.7.2 Capacitación continua y permanente en BPM y manipulación Higiénica de los alimentos.

Toda aquella persona que se defina como manipulador de alimentos debe recibir de forma continua y permanente formación sobre el manejo seguro de los alimentos, así como todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar

las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

5.7.3 Presentación Personal.

- Uso de ropa o uniforme claro que permita identificar fácilmente la higiene del manipulador. Dicha dotación debe ser de uso exclusivo para las áreas donde se manipulen alimentos. El uniforme no debe estar desgastado, sucio o roto.
- Mantener el cabello recogido y cubierto con cofia o gorro que impida la contaminación directa del cabello con los alimentos. En caso de tener barba o bigote, estos deben estar completamente cubiertos.
- Uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
- No usar anillos, joyas, relojes, aretes u otros accesorios que puedan contaminar la comida.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No usar maquillaje.

5.7.4 Prácticas higiénicas.

Todo el personal manipulador al interior del establecimiento **CAFETERIA IE COMUNEROS** debe cumplir con las siguientes prácticas higiénicas:

- Acatar los parámetros de presentación personal estipulados en el ítem 5.8.3.
- Lavarse las manos con agua y jabón, cada vez que se cambie de actividad después de utilizar el servicio sanitario, toser, sonarse, sacar la basura, antes

y después de preparar alimentos, después de manipular cualquier material u Objeto que pueda representar algún riesgo de contaminación para el alimento y cuantas veces sea necesario.

- Cuidar el aseo personal, con baño diario, uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar guantes adecuados para la operación que se requiera, limpios y sin roturas.
- No se permite comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en cualquier área en que exista el riesgo de contaminación de los alimentos.
- Cuando se sufra una cortadura o herida, se debe acudir inmediatamente al botiquín de primeros auxilios para realizar la curación correspondiente.
- Cuando se cambia de traje, no se debe hacer en donde se almacenan los alimentos, se deben utilizar vestidores.
- Cuando se tengan síntomas de diarrea, catarro, infección en la piel, se debe dar aviso al jefe de producción para ser enviado al médico.

Las políticas, parámetros y práctica higiénicas estipuladas en el presente programa se vigilan y registran en el FORMATO 12 CONTROL Y VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE BPM EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

5.7.5 Procedimiento de lavado de manos.

El personal debe lavarse las manos antes y después de comenzar o regresar al trabajo, después de ir al baño, después de fumar, si se toca la cabeza, nariz, cabellos u otras partes del cuerpo, y, si se toca dinero. Todas estas son fuentes importantes de contaminación. En general las uñas y las manos se mantienen pulcramente limpias cuando se manipulan alimentos. Para dar cumplimiento a este parámetro se debe seguir el siguiente instructivo:

¿Cómo lavarse las manos?

¡LAVESE LAS MANOS SI ESTÁN VISIBLEMENTE SUCIAS!

DE LO CONTRARIO, USE UN PRODUCTO DESINFECTANTE DE LAS MANOS

⌚ Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos



Mojarse las manos



Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos



Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese la palma de la mano izquierda contra el dorso de la mano derecha entrelazado los dedos, y viceversa



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados



Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos



Rodeando el pulgar derecho con la palma de la mano izquierda, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa



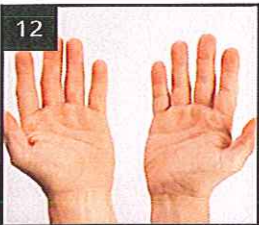
Enjuáguese las manos.



Séqueselas con una toalla de un solo uso.



Utilice la toalla para cerrar el grifo.



Sus manos son seguras.

5.7.6 Documentación básica.

Para que el programa de personal manipulador de alimentos funcione en su totalidad se requieren formatos de inspección y verificación.

Los documentos relacionados con la capacitación anual están conformados por:

- Certificado médico de aptitud para manipular alimentos
- Carnet de manipulación de alimentos.

Estos registros se encuentran en la carpeta de capacitación. El control de la dotación necesaria y suministrada se encuentra en la carpeta personal y se registra la fecha y los elementos entregados. Los análisis de laboratorio y el control médico que se realizan cada año, se encuentran en la carpeta de cada persona y están disponibles para la inspección por parte de los organismos oficiales de control y personal de la empresa.

5.7.7 Procedimiento de medidas preventivas y correctivas para heridas o enfermedades del personal manipulador de alimentos.

Medidas Preventivas

Procedimiento de Medidas Preventivas	
Riesgo	Prevención
Golpes, pinchazos y cortes por utensilios de cocina y pequeños electrodomésticos	-Mantener orden y limpieza en el puesto de trabajo -Utilizar los utensilios correctos para cada acción y utilizarlos correctamente -Utilizar los equipos de protección adecuados
Caídas al mismo nivel, resbalones, tropiezos y contusiones	-Utilizar calzado antideslizante -Mantener el piso seco y la cocina ordenada -Evitar dejar cajones y puertas abiertas que obstaculicen el paso
Quemaduras	-Prestar especial atención cuando se cocine o se esté cerca de una fuente de calor -Disponer de sartenes y cacerolas con mango térmico
Uso de productos químicos	-Evitar el contacto directo con los productos químicos y su inhalación, utilizar elementos de protección personal. -Almacenar correctamente los productos químicos y mantenerlos cerrados y etiquetados.
Cambios de temperatura	-En cuartos fríos usar ropa de abrigo

Medidas Correctivas

Procedimiento de medidas Correctivas		
Situación	Medida correctiva	Seguimiento
Golpes, heridas contusiones, o cortes con equipos y/o utensilios	Organizar el área de trabajo optimizando los espacios disponibles.	Supervisión por parte del líder de cocina y administrador
	Buscar la causa raíz del accidente identificarlo y de acuerdo a las causas del mismo socializar con los empleados con el fin de prevenir futuros accidentes	Hacer un análisis de causas con el empleado afectado y tomar medidas pertinentes.
	Reevaluar si las herramientas y utensilios empleados durante el suceso son los correctos y se usan de forma adecuada	Hacer cambio de herramientas no adecuadas
Caídas al mismo nivel tropezones y resbalones	Dotar de calzado cómodo y en suela antideslizante al personal	El Administrador es quien velará por el uso adecuado de la dotación
	Limpiar inmediatamente cualquier tipo de sustancia o producto que ocasione un riesgo	Contar con los insumos necesarios de aseo y conocer los procedimientos correctos de limpieza
	Revisar el material de pisos en las áreas de manipulación de alimentos	Seguimiento por parte del administrador
Quemaduras	Asegurarse de disponer de ollas con agarraderas que no permitan quemaduras en el personal, cambiar aquellas cuya temperatura significa un riesgo en su manipulación.	Seguimiento y supervisión por parte del líder de cocina y administrador
	Formar al personal sobre los posibles riesgos por calor que se presentan en el área de cocina y cómo prevenirlos.	
Enfermedades infectocontagiosas	Verificar el estado de salud de los empleados a diario si estos presentan alguna enfermedad infecto contagiosa que pone en riesgo los alimentos enviarlo al médico para su respectivo tratamiento, Una vez el empleado vuelva de cualquier tipo de incapacidad médica, verificar si este es apto o no para manipular alimentos mediante exámenes médicos y de laboratorio	Seguimiento y supervisión por parte del líder de cocina y administrador

5.7.8 Procedimiento De Medidas Preventivas Y Correctivas Para Enfermedades Transmitidas Por Alimentos Del Personal Manipulador De Alimentos.

Las medidas preventivas y correctivas para enfermedades transmitidas por alimentos son acciones que los manipuladores de alimentos deben tomar para prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Estas medidas se dividen en dos categorías principales:

Medidas Preventivas:

Higiene Personal:

- Lavado de manos: Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón antes y después de manipular alimentos, después de usar el baño, toser o estornudar, y después de tocar superficies contaminadas.
- Higiene corporal: Mantén una buena higiene corporal, incluyendo uñas cortas y limpias, cabello recogido y ropa limpia.
- No manipular alimentos cuando estés enfermo: Si estás enfermo con síntomas como fiebre, diarrea, vómitos, o infecciones en la piel, no manipules alimentos y avisa a tu supervisor.

Manipulación Segura De Alimentos:

- Evita la contaminación cruzada: Almacena y manipula alimentos crudos y cocidos por separado, utilizando utensilios y equipos diferentes.
- Temperaturas seguras: Mantén los alimentos fríos a temperaturas por debajo de 4°C y los alimentos calientes a temperaturas por encima de 60°C para prevenir el crecimiento de bacterias.
- Descongelación segura: Descongela los alimentos en el refrigerador, bajo agua fría corriente o en el microondas, evitando la descongelación a temperatura ambiente.

Limpieza Y Desinfección:

- Limpieza de superficies: Limpia y desinfecta todas las superficies que entran en contacto con alimentos, como mesas, tablas de cortar, utensilios y equipos.
- Utensilios y equipos: Lava y desinfecta todos los utensilios y equipos utilizados en la preparación de alimentos después de cada uso.
- Mantén el área de trabajo ordenada: Reduce el riesgo de contaminación al mantener una zona de trabajo limpia y ordenada.

Medidas Correctivas:

Identificación De Riesgos:

- Si identificas una práctica incorrecta que puede provocar contaminación de alimentos, actúa de inmediato para corregirla.
- Retirada de alimentos contaminados: Retirar de inmediato cualquier alimento que se haya contaminado o que se sospeche que está contaminado para evitar su consumo.
- Si descubres que un alimento está contaminado o potencialmente peligroso, retíralo de inmediato del área de preparación y del servicio.

Notificación a Supervisores:

- Informa a tu supervisor o gerente sobre cualquier incidente de contaminación práctica incorrecta que haya ocurrido para que se tomen medidas correctivas adicionales y se evite la recurrencia.

Seguimiento Y Revisión:

- Realiza un seguimiento de las medidas correctivas implementadas para garantizar su eficacia y revisa regularmente los procedimientos preventivos para detectar posibles áreas de mejora.
- Investigación y resolución de problemas: Investigar la causa raíz de cualquier

problema de seguridad alimentaria que surja y tomar medidas correctivas para abordarla y prevenir futuros incidentes.

- Capacitación adicional: Proporcionar capacitación adicional al personal sobre prácticas seguras de manipulación de alimentos y procedimientos de emergencia en caso de que ocurran problemas.

Cumplir rigurosamente con estas medidas preventivas y correctivas ayudará a reducir significativamente el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y a garantizar la seguridad alimentaria en el establecimiento

PROGRAMA DE INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

6.1 Introducción.

Este programa busca detectar a tiempo cualquier daño o problema que sufran las instalaciones físicas de la empresa, de forma que se pueda corregir las mismas, sin tener que llegar a que los daños se incrementen y tengan consecuencias desagradables.

De manera que, se realizará una inspección de su estructura física, de forma completa una vez al mes, determinando un tiempo prudente para la ejecución de dicha acción, se asignará a una persona responsable de esta verificación, teniendo en cuenta el siguiente formato de detección de problemas de la estructura física; donde se debe programar unos tiempos de ejecución de las acciones correctivas pertinentes.

6.2 Objetivo.

Identificar fallas en el sistema de la planta física de **CAFETERIA IE COMUNEROS** generando acciones para su corrección.

6.3 Propósito.

El propósito de este programa es el de minimizar el riesgo de accidentes y garantizar la integridad de la planta física de **CAFETERIA IE COMUNEROS** para que pueda seguir operando sus servicios empresariales acorde la normatividad vigente.

6.4 Alcance.

El alcance de este programa cubre a todas las áreas físicas de **CAFETERIA IE COMUNEROS**

Responsables: Es responsabilidad del administrador del establecimiento **CAFETERIA IE COMUNEROS**, así como de sus empleados reportar y garantizar que la empresa cuente con una infraestructura adecuada que no ponga en riesgo el bienestar e integridad de empleados y visitantes.

6.5 Seguimiento a infraestructura e instalaciones.

Una vez establecido el cronograma de ejecución del presente programa por parte de **CAFETERIA IE COMUNEROS**, se deberá hacer el recorrido técnico riguroso, en la totalidad del área de la empresa, examinando, pisos, techos, paredes, ventanas, puertas, tuberías de agua, sistema de electricidad, instalaciones sanitarias y demás estructura que conforma la planta física, con el fin de detectar necesidades de remodelación, mantenimiento preventivos y reparaciones para garantizar un óptimo funcionamiento de la planta física.

Cualquier no conformidad identificada fuera de la inspección mensual de infraestructura también será tomada en cuenta por la administración de la empresa, los cuales tomarán las medidas necesarias para corregir las irregularidades que se puedan presentar en la planta física.

Los hallazgos de la inspección locativa se registran en el **FORMATO 8 CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL ESTADO DE LA INFRAESTRUCTURA**. Una vez detectadas

y documentadas las fallas se debe elaborar un comunicado interno solicitando el mantenimiento requerido, y entregar la solicitud de mantenimiento para programar y ejecutar el servicio de mantenimiento.

6.6 Procedimiento de verificación de infraestructura e instalaciones.

El procedimiento de inspección de la infraestructura e instalaciones de las CAFETERIA IE COMUNEROS, se desarrollará por lo menos una vez al mes con el fin de detectar fallencias, daños y afectaciones en el establecimiento que puedan poner en riesgo. A continuación, se presentan medidas críticas de control que deben de controlarse en el menor tiempo posible y sus posibles soluciones:

NOVEDAD	EJEMPLO	ACCIÓN CORRECTIVA
Humedad en pared o techo		Realizar la inspección a tuberías y/o sistemas hidráulicos, o de aguas lluvias que permita identificar el origen y detener el problema (Tiempo de ejecución inmediato dado que genera insalubridad y hongos).
Pisos rotos o levantados		Se debe realizar el cambio cuanto antes de las baldosas rotas o en mal estado dado su potencial de almacenar residuos y el riesgo de generar accidentes en las áreas de trabajo (Tiempo de ejecución menor a 1 mes).
Paredes con huecos o aberturas		Se debe rellenar, cubrir y/o resanar cualquier hoyo o abertura en la pared dado que esto beneficia la proliferación de plagas en el establecimiento (Tiempo de ejecución menor a 1 mes).
Fugas de agua o fallas en el sistema hidráulico		Toda fuga de agua o rotura de tubería implica un daño estructural que pone en riesgo el abastecimiento de agua potable, así como el saneamiento básico del lugar (Tiempo de ejecución inmediato).

