PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Medellín, 04 de mayo de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Ciudad.

Asunto: Presentación oferta – Proceso de contratación por MC-ANT-CTMA-0078-2026

cuyo objeto es *5_9204_480 CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE UN OPERADOR LOGÍSTICO PARA APOYAR LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR AL APRENDIZ DIRIGIDAS A LOS APRENDICES DEL CENTRO DE TECNOLOGÍA DE LA MANUFACTURA AVANZADA.*

EDWIN ALEXIS TORRES JIMENEZ, actuando en calidad de representante legal de la CORPORACIÓN GENTE VIVA, certifico que se encuentra implementado el SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO -SG-SST según los estándares mínimos señalados la normatividad vigente al respecto y contamos con el personal idóneo para su implementación, mantenimiento y divulgación correspondiente.

De igual manera, respecto de nuestro personal, daremos cumplimiento en su totalidad a los requisitos legales en Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015 y las normas que lo adicionen o modifiquen, con el fin de garantizar la mitigación y control de los aspectos e impactos ambientales y de seguridad y salud en el trabajo, que puedan generarse en el desarrollo de las actividades contractuales y posteriores a estas.

Para efectos de lo anterior, en constancia firman:

Atentamente,



EDWIN ALEXIS TORRES JIMENEZ
Representante Legal
C.C. No. **71.210.664**
Tel 3146117003
Correo de contacto genteviva01@gmail.com



LUISA MARIA JIMENEZ
SG-SST
C.C. No. 1.017.251.901

Fecha de Generación del documento: 07 de abril de 2026

Empresa: CORPORACION GENTE VIVA	**Identificación de la empresa:** 900486295
Contrato ARL: 094158821	**Municipio donde se prestó el servicio:**
Sede: CORPORACION GENTE VIVA	**Fecha de Elaboración:** 07/04/2026
Fecha de prestación del servicio: 07/04/2026	**Persona que modificó:** SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
Fecha de última modificación: 07/04/2026	**Estado del Informe:** Terminado

Asesorado por

Tipo Identificación	Número Identificación	Nombre	Prestador
Cédula	43267092	SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE	-

Introducción

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador, según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos que ingreses obedecen única y exclusivamente a tu criterio como Compañía. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni somos responsables por los resultados que de ella se generen. Una vez la completes, te entregaremos algunas recomendaciones para cumplir y/o mejorar el nivel evaluado.

ARL SURA informa que la empresa referenciada en el encabezado del presente documento, en cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, la empresa aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado está plasmado en este informe.

Objetivos

Evaluar la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral, identificando áreas de mejora y proporcionando recomendaciones para fortalecer el sistema y garantizar un entorno laboral seguro y saludable.

Marco Conceptual

* Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.
* COPASST: El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa
* IPVER: Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos
* SGSST - Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo
* Peligro: Fuente o situación con potencialidad de producir daño en relación de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos
* PHVA - Planear - Hacer - Verificar - Actuar
* Riesgo: Combinación de la probabilidad y la consecuencia de que ocurra un evento peligroso específico.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 07 de abril de 2026

Marco Legal

Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

Resolución 2013 de 1986: Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

Resolución 1401 de 2007: Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

Ley 1562 de 2012: por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 652 de 2012: Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1356 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012

Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del sector trabajo.

Resolución 0312 de 2019: Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.

Metodología

Conversación con la empresa para realizar el diagnóstico del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en donde se evalúa la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral en una organización. A continuación, se presenta el enfoque paso a paso de esta metodología:

1. Recopilación de información: Se recopila toda la documentación relacionada con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como manuales, políticas, procedimientos, registros de incidentes y accidentes, entre otros.

2. Análisis: Se realiza un análisis de la información recopilada para identificar posibles oportunidades de mejoras en el sistema de gestión.

4. Evaluación documental: Se revisarán minuciosamente los documentos del sistema de gestión para verificar su cumplimiento con los requisitos legales y normativos aplicables.

5. Identificación de hallazgos: Se identificarán los hallazgos relevantes que indiquen áreas donde se requiere mejorar o fortalecer el sistema de gestión.

6. Elaboración del informe: Se redactará un informe detallado que incluya los hallazgos encontrados, recomendaciones específicas y un plan de acción para abordar las áreas de mejora identificadas.

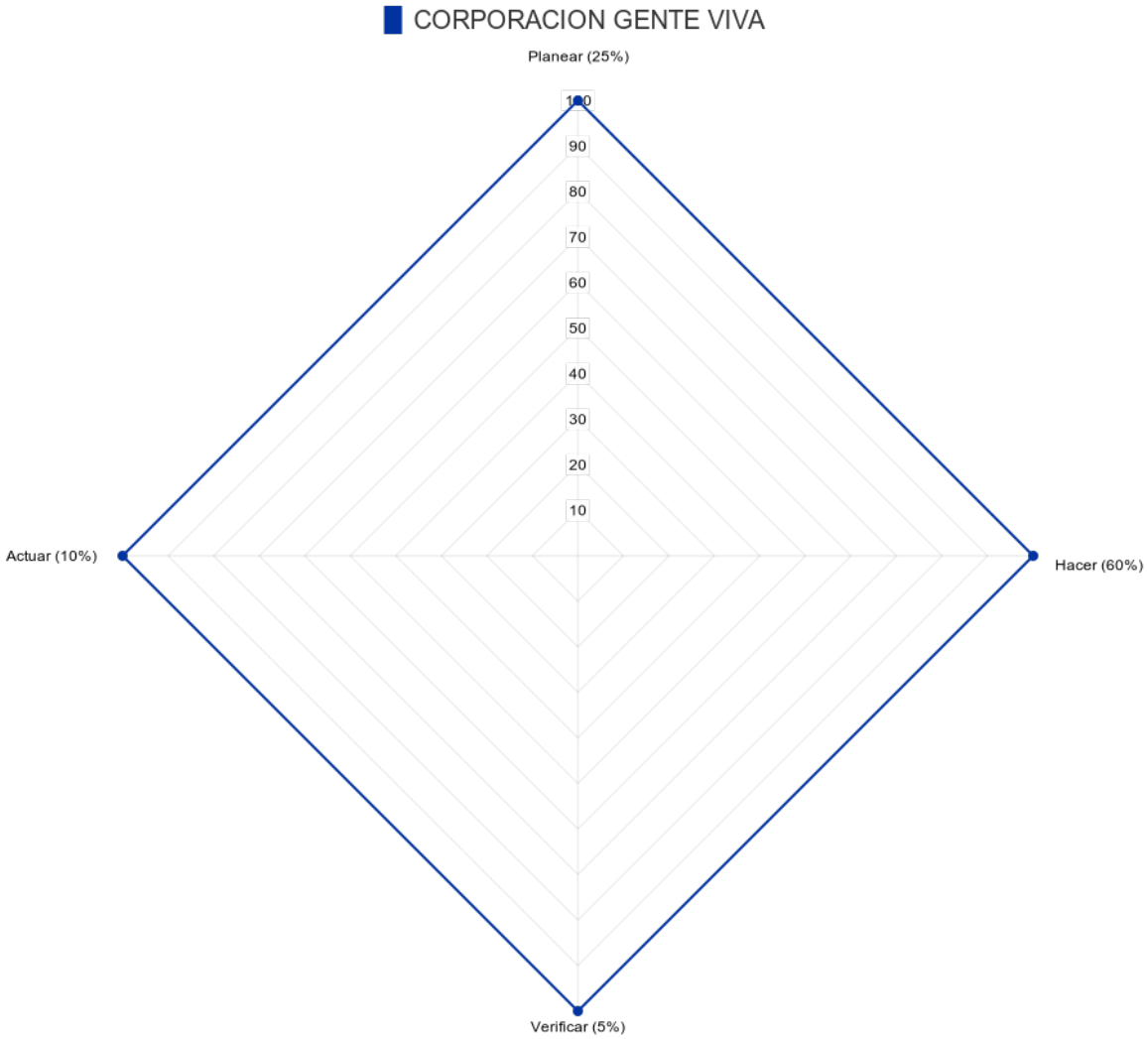
7. Presentación y seguimiento: Se presentará el informe a la alta dirección y se realizará un seguimiento para asegurar que las recomendaciones se implementen correctamente y se realicen las mejoras necesarias.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 07 de abril de 2026

Resumen de Resultados



07/04/2026 CORPORACION GENTE VIVA

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

© 2026. SURA. Todos los derechos

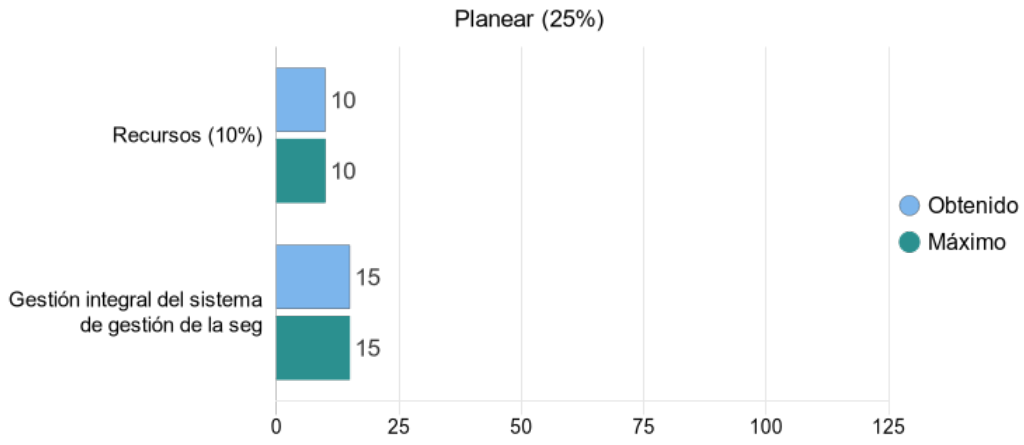
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

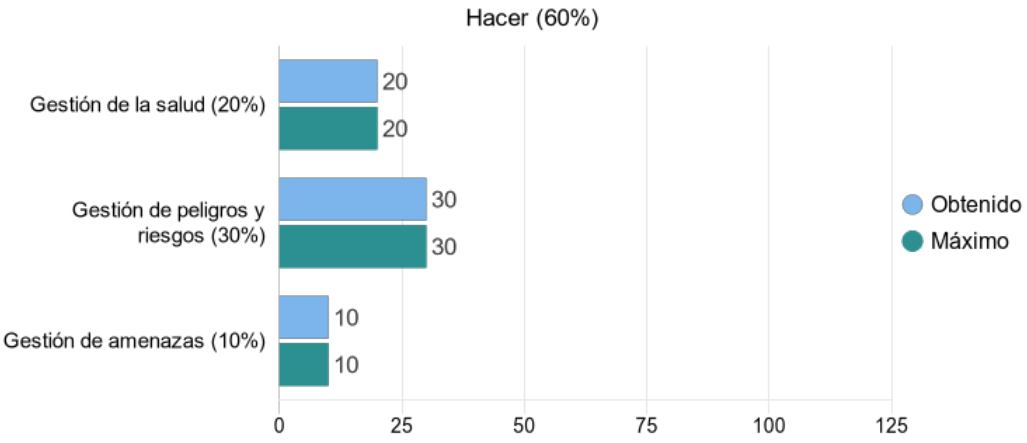
Fecha de Generación del documento: 07 de abril de 2026

Detalle gráfico

A continuación podrá encontrar el detalle gráfico de cada uno de los aspectos evaluados y podrá comparar el resultado obtenido respecto al referente máximo a obtener

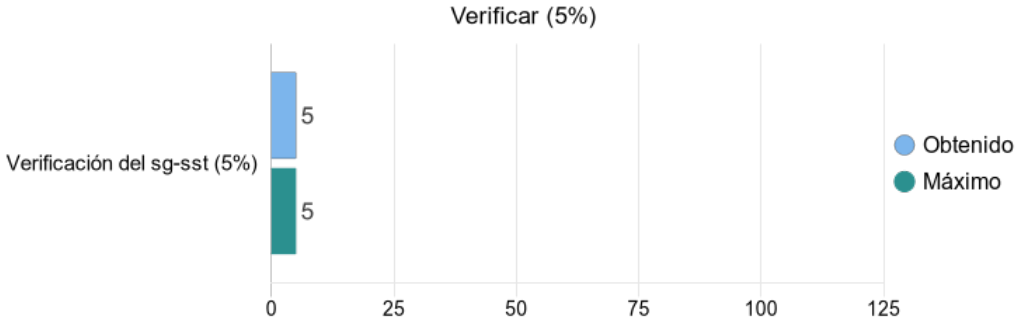
CORPORACION GENTE VIVA

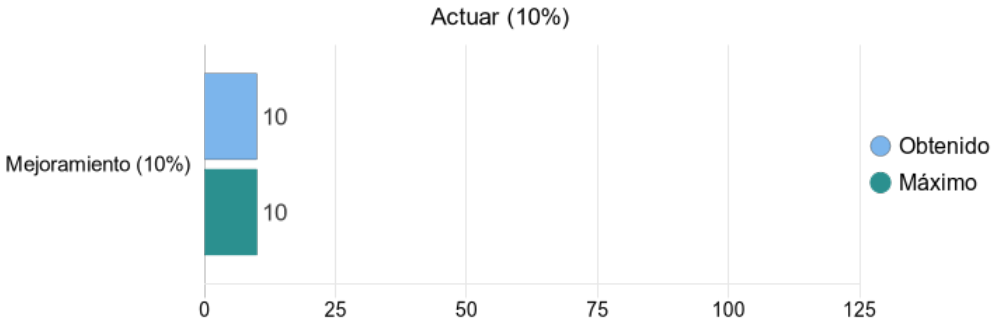




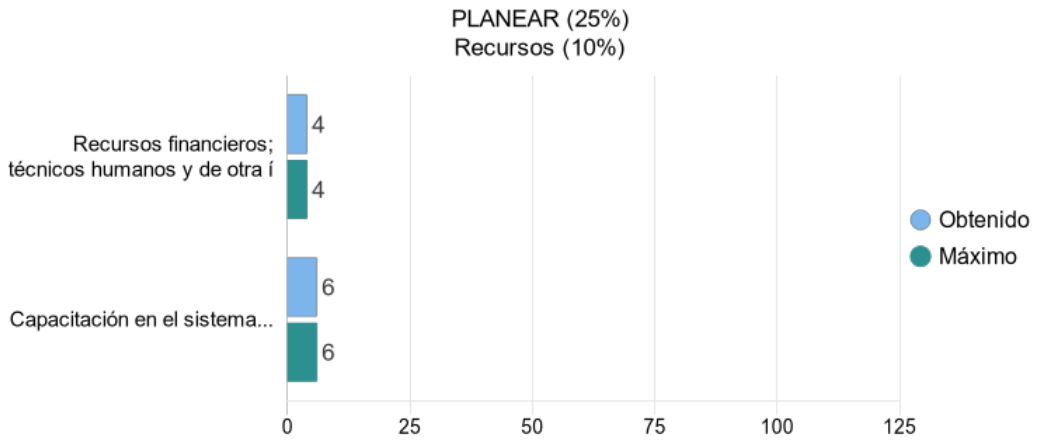
© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



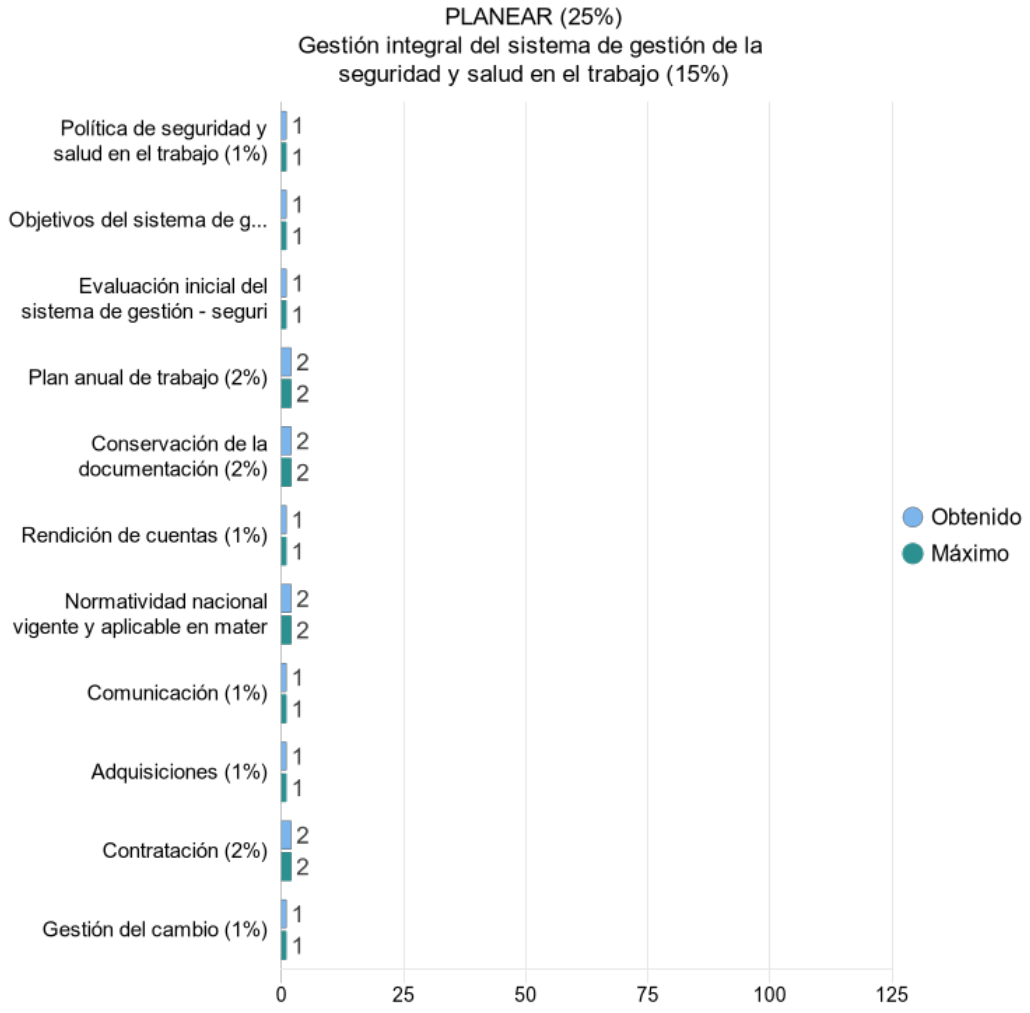


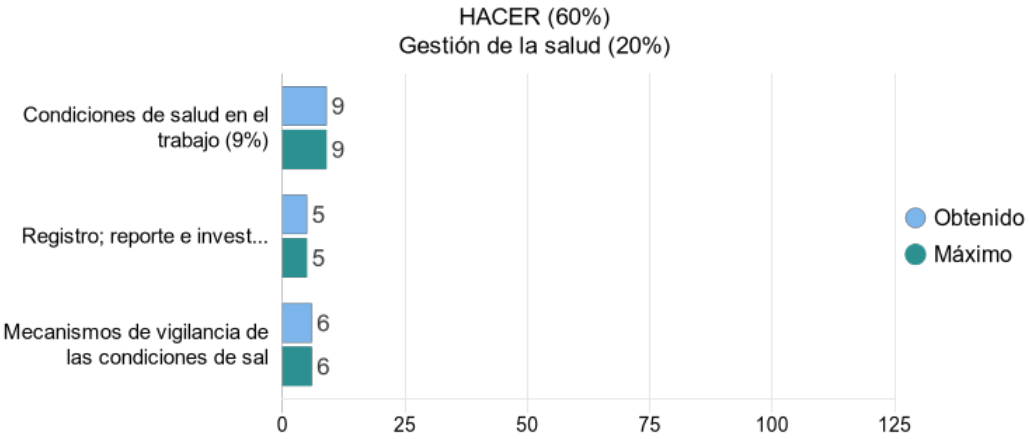
CORPORACION GENTE VIVA



© 2026. SURA. Todos los derechos

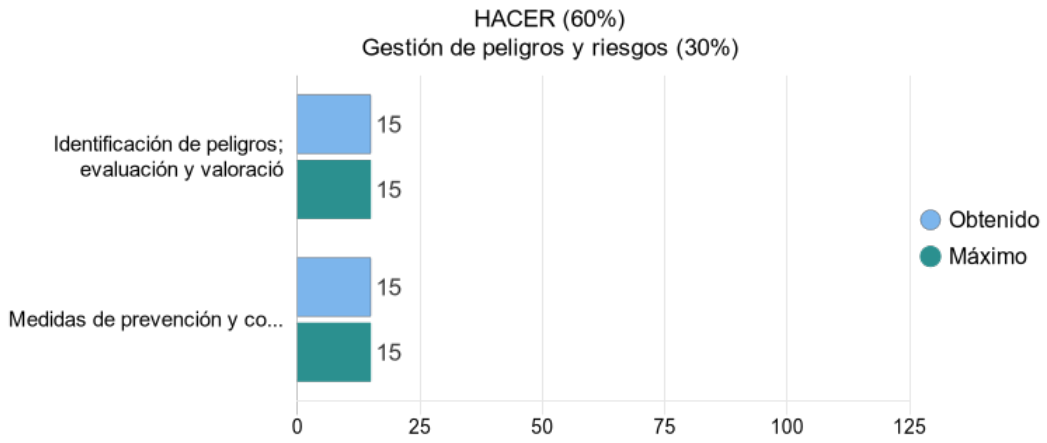
El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

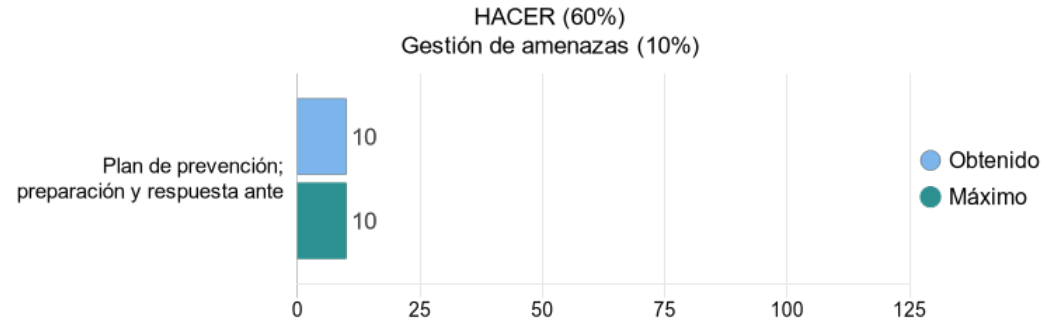


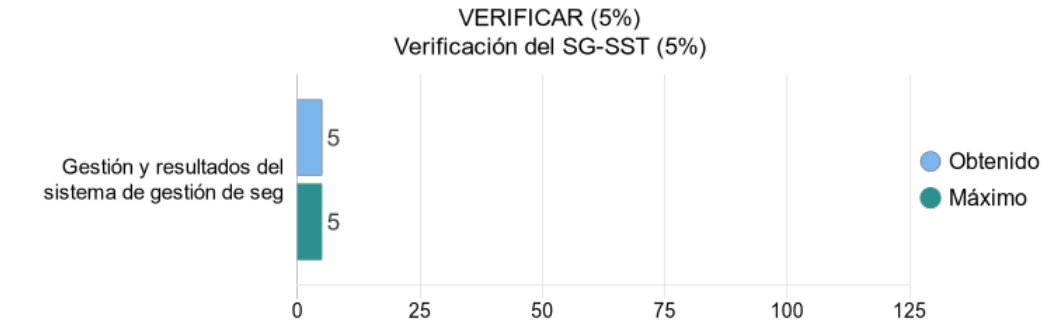


© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

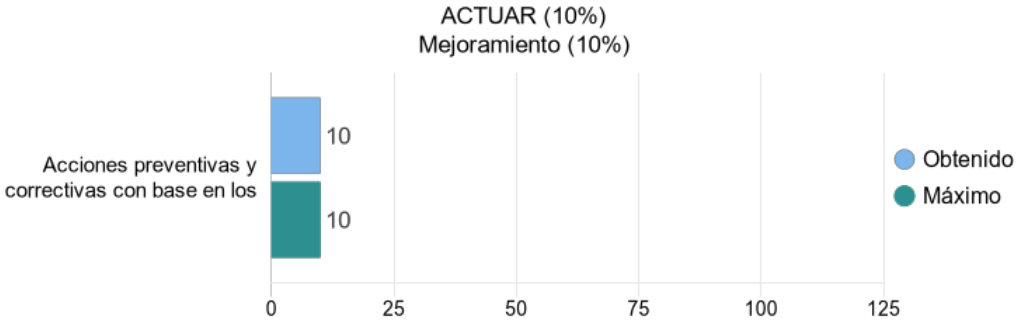






© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.



© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 07 de abril de 2026

Recomendaciones / Observaciones CORPORACION GENTE VIVA

Sección	Pregunta	Respuesta	Recomendaciones
Planear (25%)	1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo ¿ SG-SST (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Definición y asignación de recursos físicos, humanos y financieros acorde con el plan de trabajo anual - La definición de recursos debe estar documentada.
	1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales (0.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Afiliación y pago de la seguridad social de los trabajadores vinculados - Afiliación a Riesgos laborales de los trabajadores independientes - Pago de riesgos laborales de los trabajadores independientes en los casos en los que aplica (riesgo IV y V) - Verificación del pago de la seguridad social de los trabajadores independientes - Verificación de las agremiaciones autorizadas por el Miniserio de Salud y Protección social.
	1.1.6 Conformación COPASST (0.5%)	Cumple totalmente	Mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Convocatoria, elección y conformación del COPASST acorde con el número de trabajadores - Vigencia de dos años del COPASST - Actas de reunión mensual - Gestión adelantada por el COPASST (participación en investigaciones de incidentes, accidentes y enfermedades laborales, inspecciones de seguridad, reporte de condiciones, participación en el SG-SST.
Hacer (60%)	3.1.4 Realización de las evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador (1%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con: - Los conceptos médicos ocupacionales - Documento con la frecuencia de realización de las evaluaciones médicas ocupacionales - Comunicación de los resultados de las evaluaciones médicas
	3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo (2%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponibles las evidencias relacionadas con el reporte de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales a la ARL, EPS y al Ministerio cuando corresponde.
	3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales (2%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la investigación de los incidentes, accidentes y enfermedades laborales diagnosticadas y la definición de acciones para la intervención de las causas. Tambien del envio de las investigaciones de accidentes graves y

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

			mortales a la ARL y Ministerio.
	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa (4%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la actualización de la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos por lo menos una vez al año o en caso eventos mortales o catastróficos.
	4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas (2.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con los manuales de uso, las inspecciones y el reporte de condiciones inseguras.
	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas (2.5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la entrega, reposición y capacitacion de los elementos de protección personal.
	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y respuesta ante emergencias (5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la implementación de un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias en el que se considera la revisión anual, los planos de las instalaciones, la señalización, la realización de simulacros por lo menos una vez al año.
	5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada (5%)	Cumple totalmente	Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la conformación y entrenamiento de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.

Nota: En esta tabla aparecen las preguntas que tengan recomendaciones u observaciones

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Tabla de referencia para valoración:

Planes de mejora conforme al resultado de la autoevaluación de los Estándares Mínimos. Los empleadores o contratantes con trabajadores dependientes, independientes, cooperados, en misión o contratistas y estudiantes deben realizar la autoevaluación de los Estándares Mínimos, el cual tendrá un resultado que obligan o no a realizar un plan de mejora, así:

CRITERIO	VALORACIÓN	ACCIÓN
Si el puntaje obtenido es menor al 60%	CRÍTICO	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento de inmediato. 2. Enviar a la respectiva Administradora de Riesgos Laborales a la que se encuentre afiliada el empleador o contratante, un reporte de avances en el termino maximo de tres (3) meses despues de realizada la autoevaluacion de estandares Minimos. 3. Seguimiento anual y plan de visita a la empresa con valoracion critica, por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido está entre el 60 y 85%	MODERADAMENTE ACEPTABLE	1. Realizar y tener a disposición del Ministerio del Trabajo un Plan de Mejoramiento. 2. Enviar a la Administradora de Riesgos Laborales un reporte de avances en el termino maximo de seis (6) meses despues de realizada la autoevaluacion de Estandares Minimos. 3. Plan de visita por parte del Ministerio del trabajo.
Si el puntaje obtenido es mayor a 85%	ACEPTABLE	1. Mantener la calificación y evidencias a disposición del Ministerio del Trabajo, e incluir en el Plan de Anual de Trabajo las mejoras que se establezcan de acuerdo con la evaluacion.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Bibliografía

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Ley 9 (24, enero, 1979). Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Resolución 2013. (06, junio, 1986). Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401. (14, mayo, 2007). Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Ley 1562 de 2012. (11, julio, 2012). por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 652. (30, abril, 2012). Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 1356. (18, Julio, 2012). Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Decreto 1072. (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 0312. (13, febrero, 2019). Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. – ARL SURA

Informa que la empresa CORPORACION GENTE VIVA con Nit 900486295 , se encuentra afiliada a ARL SURA.

En cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, CORPORACION GENTE VIVA aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019 el 07/04/2026 cuyo resultado se presenta en este informe.

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos ingresados obedecen única y exclusivamente a su criterio como empresa. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni es responsable de los resultados que de ella se generen.

El resultado obtenido es:

Item evaluado	% Calificación Real	Valor Ponderado (%)	% Implementación
Planear (25%)	100	25	25
Hacer (60%)	100	60	60
Verificar (5%)	100	5	5
Actuar (10%)	100	10	10
% Total implementación			**100.0**

De acuerdo a su porcentaje de implementación del 100.0 su resultado es ACEPTABLE.

La empresa es responsable en el desarrollo de las actividades para dar cumplimiento a los requisitos normativos legales vigentes, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, garantizando el bienestar de sus trabajadores.

La presente comunicación se expide a solicitud de la empresa el 07/04/2026.

Atentamente



Gerencia Técnica Arl Sura
Código transacción: 7053257

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Fecha de Generación del documento: 07 de abril de 2026

Empresa: CORPORACION GENTE VIVA	**Identificación de la empresa:** 900486295
Contrato ARL: 094158821	**Municipio donde se prestó el servicio:**
Sede: CORPORACION GENTE VIVA	**Fecha de Elaboración:** 07/04/2026
Fecha de prestación del servicio: 07/04/2026	**Persona que modificó:** SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE
Fecha de última modificación: 07/04/2026	**Estado del Informe:** Terminado

Asesorado por

Tipo Identificación	Número Identificación	Nombre	Prestador
Cédula	43267092	SORAIDA RIVILLAS HINCAPIE	-

Introducción

La autoevaluación de los Estándares Mínimos es realizada por el empleador, según el artículo 28 de la Resolución 0312 de 2019, y los datos que ingreses obedecen única y exclusivamente a tu criterio como Compañía. ARL SURA no suministra o diligencia información, ni somos responsables por los resultados que de ella se generen. Una vez la completes, te entregaremos algunas recomendaciones para cumplir y/o mejorar el nivel evaluado.

ARL SURA informa que la empresa referenciada en el encabezado del presente documento, en cumplimiento de la normatividad vigente, actualmente se encuentra implementando el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y para ello, la empresa aplicó la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado está plasmado en este informe.

Objetivos

Evaluar la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral, identificando áreas de mejora y proporcionando recomendaciones para fortalecer el sistema y garantizar un entorno laboral seguro y saludable.

Marco Conceptual

* Ciclo PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continuo a través de los siguientes pasos:
Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.
* COPASST: El Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo es un organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa
* IPVER: Identificación de Peligros, Evaluación y Valoración de los Riesgos
* SGSST - Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo
* Peligro: Fuente o situación con potencialidad de producir daño en relación de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al ambiente de trabajo o una combinación de estos
* PHVA - Planear - Hacer - Verificar - Actuar
* Riesgo: Combinación de la probabilidad y la consecuencia de que ocurra un evento peligroso específico.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Fecha de Generación del documento: 07 de abril de 2026

Marco Legal

Ley 9 de 1979: Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

Resolución 2013 de 1986: Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

Resolución 1401 de 2007: Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

Ley 1562 de 2012: por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

Resolución 652 de 2012: Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones.

Resolución 1356 de 2012: Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012

Decreto 1072 de 2015: Decreto Único Reglamentario del sector trabajo.

Resolución 0312 de 2019: Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SGSST.

Metodología

Conversación con la empresa para realizar el diagnóstico del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en donde se evalúa la efectividad y cumplimiento de las políticas, procedimientos y prácticas relacionadas con la seguridad y salud laboral en una organización. A continuación, se presenta el enfoque paso a paso de esta metodología:

1. Recopilación de información: Se recopila toda la documentación relacionada con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, como manuales, políticas, procedimientos, registros de incidentes y accidentes, entre otros.

2. Análisis: Se realiza un análisis de la información recopilada para identificar posibles oportunidades de mejoras en el sistema de gestión.

4. Evaluación documental: Se revisarán minuciosamente los documentos del sistema de gestión para verificar su cumplimiento con los requisitos legales y normativos aplicables.

5. Identificación de hallazgos: Se identificarán los hallazgos relevantes que indiquen áreas donde se requiere mejorar o fortalecer el sistema de gestión.

6. Elaboración del informe: Se redactará un informe detallado que incluya los hallazgos encontrados, recomendaciones específicas y un plan de acción para abordar las áreas de mejora identificadas.

7. Presentación y seguimiento: Se presentará el informe a la alta dirección y se realizará un seguimiento para asegurar que las recomendaciones se implementen correctamente y se realicen las mejoras necesarias.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Planear (25%):

Recursos (10%)

Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4 %)

1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (0.5%)

Cumple totalmente

1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo ¿ SG-SST (0.5%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con:
- Definición y asignación de recursos físicos, humanos y financieros acorde con el plan de trabajo anual
- La definición de recursos debe estar documentada.

1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales (0.5%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con:
- Afiliación y pago de la seguridad social de los trabajadores vinculados
- Afiliación a Riesgos laborales de los trabajadores independientes
- Pago de riesgos laborales de los trabajadores independientes en los casos en los que aplica (riesgo IV y V)
- Verificación del pago de la seguridad social de los trabajadores independientes
- Verificación de las agremiaciones autorizadas por el Miniserio de Salud y Protección social.

1.1.6 Conformación COPASST (0.5%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Mantener disponible las evidencias relacionadas con:
- Convocatoria, elección y conformación del COPASST acorde con el número de trabajadores
- Vigencia de dos años del COPASST
- Actas de reunión mensual
- Gestión adelantada por el COPASST (participación en investigaciones de incidentes, accidentes y enfermedades laborales, inspecciones de seguridad, reporte de condiciones, participación en el SG-SST.

1.1.8 Conformación Comité de Convivencia (0.5%)

Cumple totalmente

Capacitación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (6 %)

1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP (2%)

Cumple totalmente

Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (15%)

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)

2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST (1%)

Cumple totalmente

Plan Anual de Trabajo (2%)

2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado (2%)

Cumple totalmente

Conservación de la documentación (2%)

2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (2%)

Cumple totalmente

Hacer (60%):

Gestión de la salud (20%)

Condiciones de salud en el trabajo (9%)

3.1.1 Descripcion sociodemografica.Diagnostico de Condiciones de Salud (1%)

Cumple totalmente

3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud (1%)

Cumple totalmente

3.1.4 Realización de las evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador (1%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con:
- Los conceptos médicos ocupacionales
- Documento con la frecuencia de realización de las evaluaciones médicas ocupacionales
- Comunicación de los resultados de las evaluaciones médicas

3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales (1%)

Cumple totalmente

Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)

3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo (2%)

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponibles las evidencias relacionadas con el reporte de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales a la ARL, EPS y al Ministerio cuando corresponde.

3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales (2%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la investigación de los incidentes, accidentes y enfermedades laborales diagnosticadas y la definición de acciones para la intervención de las causas.
Tambien del envio de las investigaciones de accidentes graves y mortales a la ARL y Ministerio.

Gestión de peligros y riesgos (30%)

Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)

4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa (4%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la actualización de la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos por lo menos una vez al año o en caso eventos mortales o catastróficos.

Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)

4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas (2.5%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con los manuales de uso, las inspecciones y el reporte de condiciones inseguras.

4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas (2.5%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la entrega, reposición y capacitacion de los elementos de protección personal.

Gestión de amenazas (10%)

Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)

5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y respuesta ante emergencias (5%)

Cumple totalmente

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la implementación de un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias en el que se considera la revisión anual, los planos de las instalaciones, la señalización, la realización de simulacros por lo menos una vez al año.

5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada (5%)

Cumple totalmente

a. Recomendación:

Debe mantener disponible las evidencias relacionadas con la conformación y entrenamiento de la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.

Verificar (5%):

Verificación del SG-SST (5%)

Gestión y resultados del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (5%)

6.1.3 Revisión anual de la alta dirección, resultados de la auditoría (1.25%)

Cumple totalmente

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Bibliografía

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Ley 9 (24, enero, 1979). Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL. Resolución 2013. (06, junio, 1986). Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401. (14, mayo, 2007). Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Ley 1562 de 2012. (11, julio, 2012). por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 652. (30, abril, 2012). Por la cual se establece la conformación y funcionamiento del Comité de Convivencia Laboral en entidades públicas y empresas privadas y se dictan otras disposiciones

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 1356. (18, Julio, 2012). Por la cual se modifica parcialmente Resolución 652 de 2012.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Decreto 1072. (26, mayo, 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE TRABAJO. Resolución 0312. (13, febrero, 2019). Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

© 2026. SURA. Todos los derechos

El presente informe tiene el carácter de un concepto técnico. Las conclusiones y/o recomendaciones en él contenidas se emiten en razón de la especialidad de los profesionales que intervinieron en su realización y no tienen carácter vinculante ni obligatorio.

Laboratorio Clinico De La Colina

Dra Pilar Liliana Abril S.
Bacterióloga U.I.S. • Especialista P.U.J.

Fecha de muestra: MAYO 02 /2025

Paciente LUZ MARINA RODRIGUEZ CLARO

Documento ID: C.C: 37'336.315

MICROBIOLOGÍA

	Resultado	Valor de referencia
Frotis de Garganta		
GRAM:	Escasa reacción leucocitaria. Moderados cocos Gram + sueltos Escasos bacilos Gram + tipo corynebacterium	
KOH de uñas:	Negativo para hongos.	

Dra. Pilar Abril Sarmiento
C.C. 63'487.372
Bacteriologa

DRA. PILAR ABRIL SARMIENTO
BACTERIOLOGA
UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER (UIS)
ESPECIALISTA EN BIOQUÍMICA CLÍNICA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Carrera 58 # 128 A - 43 * 3046284777 - 3103156699 - 4020040 * labcolina@hotmail.com

Dr. Jhony Eduard Correa Rovira
Médico Cirujano

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS APLICADAS Y AMBIENTALES
U.D.C.A

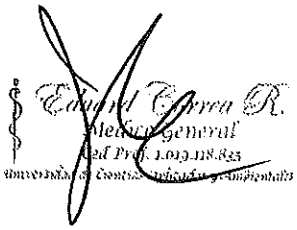
Fecha: MAYO 02 /2025

Nombre: LUZ MARINA RODRIGUEZ CLARO

R:/. C.C: 37'336.315

CERTIFICADO MÉDICO

Al examen médico el paciente no presenta enfermedad infectocontagiosa aguda o crónica, su estado de salud es bueno y se encuentra apto para trabajar como manipulador de alimentos.



Carrera 58 # 128 a - 43 consultorio 202 / 3046284777 / labcolina@hotmail.com

Medellín, 14 de Julio de 2026

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. como trabajadores de CORPOMHA, en el centro de trabajo 0000000001 - PRINCIPAL ANTIOQUIA, Clase de riesgo 1, Porcentaje de cotización 0.522%.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio afiliación	Fecha fin afiliación	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
X7130061	CASTILLO ALEJO DAMELI DEL VALLE	01/05/2026		2q227232	DEPENDIENTE	EN COBERTURA

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación válido por un mes:C12167200212619552747

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 14/07/2026 14:39:06 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 190.9.193.80, 192.230.104.18, 172.16.42.57

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Medellín, 14 de Julio de 2026

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. como trabajadores de CORPOMHA, en el centro de trabajo 0000000001 - PRINCIPAL ANTIOQUIA, Clase de riesgo 1, Porcentaje de cotización 0.522%.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio afiliación	Fecha fin afiliación	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
C37336315	RODRIGUEZ CLARO LUZ MARINA	11/06/2025		332160[3]2	DEPENDIENTE	EN COBERTURA

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación válido por un mes:C12167200212619552704

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

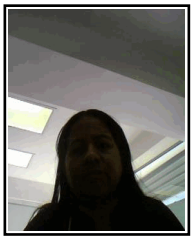
Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 14/07/2026 14:38:24 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 190.9.193.80, 192.230.104.18, 172.16.42.57

SEGUMEDIC
Comprometidos con Su Seguridad

NIT. 900.902.524 - 3
Carrera 49 # 45-39 Itagüí - Antioquia
Cel. 305 309 8044 - Tel. 6129734 - 6129737
E-mail. espseguridadysalud@gmail.com
www.segumedic.com



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

N° 26.317

FECHA Y CIUDAD DE REALIZACIÓN DEL EXÁMEN				TIPO DE EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL
20 DÍA	05 MES	2026 AÑO	ITAGUI (ANTIOQUIA, COLOMBIA) Ciudad	EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL DE INGRESO

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

Nombre de la empresa	Empresa en misión
INDEPENDIENTE	INDEPENDIENTE

CIIU (Actividad Económica) del empleador: **SIN REGISTRAR**

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE (Tipo de Documento de Identificación CC. Cedula de Ciudadanía, CE. Cedula de Extranjería, TI. Tarjeta de Identidad, PT. Pasaporte)

Apellidos y Nombres	Género	Edad	Documento de Identificación	
CASTILLO ALEJO DAMELI DEL VALLE	FEMENINO	52 AÑOS 6 MESES 21 DÍAS	PT (Tipo)	7130061 (Número)

Cargo: **MANIPULADORA DE ALIMENTOS**

EPS	AFP	ARL
SAVIA SALUD	NR	NR

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

SIN RESTRICCIONES PARA EL CARGO

Observaciones: *NO APLICA*

N/A	NO SE EVALUARÓN REQUISITOS DE SALUD (Alturas, Espacios Confinados, Manipular Alimentos)

RESTRICCIONES LABORALES	TIPO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCIONES LABORALES	NO APLICA	NO APLICA

El concepto de Aptitud se definió a partir de los siguientes exámenes practicados:

EVALUACIÓN MÉDICO OCUPACIONAL	✓	EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)	✓
EVALUACIÓN OCUPACIONAL OSTEOMUSCULAR	✓	FROTIS FARÍNGEO	✓
COPROLÓGICO	✓	----------	

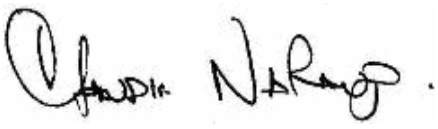
RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES OCUPACIONALES	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
CONTINUAR MANEJO MÉDICO : CONTINUAR CONTROLES MÉDICOS SEGÚN CRITERIO DE SU EPS O MÉDICO TRATANTE.	USO DE EPP	HÁBITOS SALUDABLES
USAR CORRECCIÓN VISUAL : DE ACUERDO A INDICACIÓN DE SU OPTÓMETRA.	SVE VISUAL	CONTROL DE PESO
VALORACIÓN POR EPS : SE RECOMIENDA REALIZAR CONTROL DE CIFRAS TENSIONALES.	PÁUSAS ACTIVAS E HIGIENE POSTURAL : PAUTAS DE HIGIENE POSTURAL Y ERGONOMIA DEL PUESTO DE TRABAJO. MEDIDAS DE AUTOCUIDADO.	ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA : REALIZAR ACTIVIDAD FÍSICA DURANTE 45 - 60 MINUTOS AL MENOS 4 -5 VECES/SEMANA.
	OTROS : BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	DIETA BALANCEADA : DIETA HIPOCALÓRICA, RICA EN FRUTAS Y VERDURAS, BAJA EN HARINAS Y GRASAS DE ORIGEN ANIMAL.

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

OCUPACIONALES: CONDICIÓN DE SALUD ADECUADA PARA EL DESEMPEÑO DE LAS TAREAS PROPIAS DE SU OCUPACIÓN. PROMOVER ESTILOS DE VIDA Y TRABAJO SALUDABLES, CAPACITAR EN RIESGOS INHERENTES AL CARGO, USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL NECESARIOS PARA EL DESEMPEÑO DE LAS TAREAS PROPIAS DE LA OCUPACION Y CAPACITACION EN SU USO Y MANTENIMIENTO, INFORMACION Y FORMACION AL TRABAJADOR SOBRE RIESGOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS, CONTROL ANUAL POR SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Consentimiento informado del Aspirante o Trabajador: autorizo al doctor(a) abajo mencionado a realizar mi examen médico ocupacional registrado en este documento. El doctor(a) abajo mencionado me ha explicado la naturaleza y propósito del examen. He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones, y riesgos del examen médico a partir de la asesoría brindada. Entiendo que la realización de este examen es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento. Fui informado de las medidas para proteger la confidencialidad de mis resultados. Las respuestas dadas por mí en este examen son completas y verídicas. Autorizo al doctor(a) para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo y para las situaciones contempladas en la misma legislación, igualmente para que remitan la Historia Clínica a la EPS a la cual me encuentro actualmente afiliado. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados entes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Médico

Firma: 

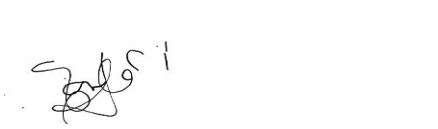
Nombre: CC: 53000277 - CLAUDIA MILENA NARANJO

R. M.: 66101210 **L.S.O.:** 21549

Código de Seguridad

A1240G1M26317

Aspirante o Trabajador

Firma: 

Nombre: CASTILLO ALEJO DAMELI DEL VALLE

PT: 7130061

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

CORPORACIÓN CORPHOMA

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

AÑO
2026

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION
2. OBJETIVO
3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
4. ALCANCE
5. GLOSARIO
6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.1 MEDIDAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6.1.1. HÁBITOS HIGIÉNICOS
6.2.2 HIGIENIZACIÓN DE MANOS
6.3 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS O PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.3.1 ELEMENTOS NECESARIOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.3.2 PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES
6.3 ,3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS
6.3.4 DESINFECCIÓN DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS
6.4 REGISTRÓ DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6.5 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL EJECUTOR DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
7. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS
7.1. OBJETIVO GENERAL
7.2. OBJETIVO GENERAL
7.3 DEFINICIONES:
7.4 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.
7.4.1 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS SEGÚN SU TIPO
7.5 REGISTROS
7.6 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
8 PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES
8.1. OBJETIVO GENERAL
8.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS
8.3 MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS
8.3.1 PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS
8.4 CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN
8.5 REGISTROS
8.6 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES
9. ROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA
9.1 OBJETIVO

9.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS
9.3 CALIDAD DEL AGUA
9.4 9.4 PROTOCOLO DE EMERGENCIA POR INTERRUPCIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA
9.5 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA
10 PLAN DE RECICLAJE
11. PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

ANEXOS

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ALBERGUE DE VÍCTIMAS

1. INTRODUCCIÓN

Los componentes de los alimentos son necesarios para el cuerpo humano, los cuales cumplen varias funciones, entre ellos cubrir las necesidades y requerimientos de calorías y nutrientes, así favorecer el normal crecimiento y desarrollo en los niños y adolescentes y el normal desempeño de todas las funciones vitales del cuerpo en todas las personas. Antes de llegar al consumidor, el alimento pasa por una larga cadena de procesos desde la producción, mercadeo y procesamiento, en la cual tiene el riesgo de contaminarse con agentes biológicos, químicos o físicos, representando así un riesgo para la salud del consumidor.

Por lo anterior, es importante generar controles de riesgos de contaminación de los alimentos teniendo en cuenta la normatividad legal vigente se han establecido procedimientos y técnicas enmarcadas en las Buenas Prácticas de Manufactura entregando así las herramientas básicas necesarias para mantener la inocuidad trasversalmente en todo el proceso.

El Plan de Saneamiento Básico permite conocer las alternativas más comunes para la identificación y solución de los problemas de saneamiento, contribuye con la conservación de la salud de la población, por lo que juega un papel importante en la prevención de las enfermedades causadas por alimentos contaminados, cuyo origen esté vinculado con las deficiencias de limpieza, disposición inadecuada de residuos, deficiente control de plagas y mala calidad del agua.

Este plan se divide en cuatro secciones principales: el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y líquidos, el programa de control de plagas y vectores y el

programa de abastecimiento de agua potable. A continuación, en el protocolo PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS, se desarrolla cada una de las secciones según las necesidades encontradas en el Servicio de alimentación del albergue de víctimas.

2. OBJETIVO

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando que sean vehículo de infecciones, a la vez que permita preservar las características organolépticas y nutricionales.

3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las áreas, superficies, equipos, utensilios, materias primas que están en contacto con los alimentos.
- Dar cumplimiento a los requisitos señalados en el capítulo VI, artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen.

4. ALCANCE

Los manuales de desinfección en los servicios de alimentos permiten determinar la estructura organizacional de las diversas operaciones que se realizan en el servicio, con el fin de mantener las condiciones de asepsia del lugar y los productos allí elaborados, garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir eventos desencadenantes de intoxicaciones alimentarias, como la prevención de la contaminación cruzada de alimentos e inadecuadas prácticas de manufactura.

5. DEFINICIONES

AGUA: Sustancia cuyas moléculas están formadas por la combinación de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno, líquida, inodora, insípida e incolora. Es el componente más abundante de la superficie terrestre y, más o menos puro, forma la lluvia, las fuentes, los ríos y los mares; es parte constituyente de todos los organismos vivos y aparece en compuestos naturales.

AGUA CRUDA: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

AGUA POTABLE: Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

ALIMENTO ADULTERADO: Es aquel alimento al que se le adiciona sustancias no autorizadas, se somete a tratamientos para disimular deficiencias en su calidad o 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:

- El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
- No este 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 reconocidas.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM): son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, para garantizar su fabricación en condicione sanitarias adecuadas.

CALIDAD DEL AGUA: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de la Resolución 2115 de 2007.

CÉLULAS VEGETATIVAS: Microorganismos en etapa de crecimiento activo.

DESINFECTANTE: Agente químico utilizado en el proceso de desinfección de objetos y superficies.

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

DESINFECCIÓN POR ASPERSIÓN: Es aquella realizada con un atomizador, la cual sirve para ambientes y superficies.

DESINFECCIÓN POR CONTACTO: Se define como desinfección por contacto aquella que se realiza humedeciendo un limpión o trapera en la solución desinfectante y que luego se pasa por la superficie a desinfectar. En esta es importante tener en cuenta que el limpión o trapera debe humedecerse constantemente para garantizar así la desinfección adecuada

DESINFECCIÓN POR INMERSIÓN: Se realiza sumergiendo los utensilios, limpiones o alimentos en un recipiente con la solución desinfectante por determinado tiempo.

ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS –ETA-: es el síndrome originado por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población; las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA. Estas enfermedades pueden ser de dos tipos:

- **INFECCIONES ALIMENTARIAS:** son las ETA producidas por la ingestión de alimentos (incluida el agua), contaminada con agentes infecciosos como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse e invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.
- **Intoxicaciones alimentarias:** son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales o por sustancias químicas o radioactivas que se incorporan a ellos de manera accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

EPP: Elementos de protección personal.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

LIXIVIADO: Es el líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas o anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación.

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

PARTES POR MILLÓN (PPM): Es una unidad de medida que se refiere a los mg (miligramos) que hay en un kg de disolución; como la densidad del agua es 1, 1 kg de solución tiene un volumen de aproximadamente 1 litro. La ppm son también Número de partes de un producto o sustancia que se encuentra en un millón de partes de un gas, un líquido o un sólido en particular.

PLAGA: Cualquier animal, como aves, roedores, insectos o murciélagos que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

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.

RESIDUO SÓLIDO: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento principalmente sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador presenta para su recolección por parte de la persona prestadora del servicio público de aseo. Igualmente, se considera como residuo sólido, aquel proveniente del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles. Los residuos sólidos que no tienen características de peligrosidad se dividen en aprovechables y no aprovechables.

RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso para quien lo genere, pero que es susceptible de aprovechamiento para su reincorporación a un proceso productivo.

RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

TRATAMIENTO: Es el tratamiento de operaciones, procesos o técnicas mediante las cuales se modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos para la salud humana.

VECTORES: Son todos aquellos insectos o animales que son medios de transmisión de enfermedades desde el animal al ser humano. A estas enfermedades se les llama Zoonosis.

ZOONOSIS: Son infecciones o enfermedades infecciosas transmisibles, en condiciones naturales, entre los animales vertebrados y el hombre.

6. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La razón principal del programa de limpieza y desinfección es establecer procedimientos para la estandarización de las actividades, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos durante el proceso de manipulación de alimentos, de modo que estos no entren en contacto con agentes biológicos, físicos y químicos que puedan alterar su inocuidad, en especial durante el almacenamiento y procesamiento.

OBJETIVO GENERAL: Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los

riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los pacientes durante la prestación del servicio.

ALCANCE

Los manuales de desinfección en los servicios de alimentos permiten determinar la estructura organizacional de las diversas operaciones que se realizan en el servicio, con el fin de mantener las condiciones de asepsia del lugar y los productos allí elaborados, garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir eventos desencadenantes de intoxicaciones alimentarias, como la prevención de la contaminación cruzada de alimentos e inadecuadas prácticas de manufactura.

CARACTERIZACIÓN

El albergue de víctimas presta sus servicios a familias que, por su condición social, requiere un lugar de paso para mejorar sus condiciones de vida, en su sede ubicada en el centro de evangelización San Marcial, en el municipio de San Antonio de Prado.

Tabla 1. Caracterización de las áreas para limpieza y desinfección

Descripción		**Número**	**Características críticas o generales**
Espacios	Pisos comedores	**N.A**	Piso y paredes enchapados con algunas grietas
	Pisos servicio de alimentación	**N.A**	Baldosa
	Paredes servicio de alimentación	**N.A**	Con baldosín en área de producción hasta las tres cuartas partes de la pared
	Puertas	**2**	De madera
Equipos y utensilios	Licuadora industrial	**1**	
	Licuadora casera	**1**	
	Refrigerador	**2**	
	congelador	**1**	
	Fogón industrial a gas	**1**	
	Freidora	**1**	
	Bascula de alimentos	**2**	
	Menaje servicio de alimentación	**N.A**	En plástico, aluminio o acero inoxidable
	Canastillas	**20**	
	Canecas para alimentos	**8**	
Recipientes especiales	Canecas para la basura	**4**	
	Tanque de reserva de agua	**N.A**	
Otros elementos	Mesas comedor	**5**	
	Sillas comedor	**35**	
	Repisas	**3**	

	Lámparas	**2**	
	Pocetas	**1**	
	Limpiadores		
	Traperos	**1**	

6.1 MEDIDAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

6.1.1. HÁBITOS HIGIÉNICOS

- Usar el uniforme completo y limpio diariamente: Gorro, delantal de color claro, zapato cerrado.
- Baño diario.
- Cepillarse los dientes, mínimo dos veces al día.
- Cabello recogido y limpio, protegido completamente con gorro o redecilla.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No usar relojes, anillos, pulseras, manillas y otros aderezos.
- No usar maquillaje.
- No hablar mientras se manipulan los alimentos.
- No toser ni estornudar sobre los alimentos.
- No comer, fumar o masticar chicle mientras se manipulan alimentos.
- Utilizar solamente los espacios definidos para comer, no hacerlo durante el proceso de manipulación de alimentos.
- Secarse las manos en toallas destinadas para este fin, no hacerlo en el uniforme ni en los secadores del servicio.
- Usar guantes plásticos para recoger utensilios de las mesas y sobras de alimentos, tratando de minimizar la contaminación de manos.
- El personal que se relaciona directamente con la preparación de alimentos, deberá informar patologías contraídas como diarrea, virosis, lesiones de piel, heridas infectadas, infecciones respiratorias y enfermedades contagiosas para tomar las medidas pertinentes.
- Si se corta, lavarse la herida, vendársela y usar un guante plástico para seguir laborando

6.2.2 HIGIENIZACIÓN DE MANOS

La higiene de manos es probablemente la forma más efectiva de controlar la contaminación. Existen tres componentes claves de la higiene de manos para el manipulador de alimentos:

- Contar con instalaciones y equipos adecuados para el lavado de manos.
- Evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumo.
- Aplicar el procedimiento apropiado para el lavado de manos.

Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

1) Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.
2) Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.
3) Frotarse las manos y los entre dedos por lo menos 40 segundos con el jabón antibacterial hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.
4) Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.
5) dejar secar o seque con toalla desechable



Se debe realizar un correcto lavado de manos después de utilizar los servicios higiénicos, tocar comidas crudas, cubrirse con las manos para toser y estornudar, comer o beber, limpiar las mesas o levantar los platos sucios, barrer, trapear el piso, tocar dinero, sacar la basura, tocar cualquier otra cosa que pueda contaminar las manos, como equipos, superficies de trabajo o paños de limpieza no desinfectados, pasarse los dedos por el cabello.

En el caso de cortes o lesiones en las manos, deben cubrirse apropiadamente con vendas limpias y a su vez deben utilizar guantes limpios, dedales o cubiertas para evitar que la venda tenga contacto con el alimento.

6.2 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS O PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.3.1 ELEMENTOS NECESARIOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Detergente: En polvo o líquido. Contribuye a la limpieza de las superficies.
Desinfectante: Tiene la función de eliminar los gérmenes nocivos, el más utilizado es el hipoclorito de sodio, diluido en diferentes concentraciones comerciales o industriales.
Ácido peracético: Ácido peracético estabilizado al 15% como ingrediente activo. Desinfectante de amplio espectro.

Amonio cuaternario: DESINFECTANTE CON AMONIOS CUATERNARIOS DE 5TA GENERACION (Pure Desinfectante) es un desinfectante a base amonio cuaternario de 5a. Generación (Súper-Quat), específicamente diseñado para eliminar un amplio espectro de organismos patógenos como bacterias, hongos y algunos virus sensibles al ingrediente activo.

Cepillo de uñas: Como propósito tiene el retirar todo tipo de residuo que se albergue en las uñas.

Atomizador: Para pulverizar la solución. Esto facilita la distribución general de la solución desinfectante

Baldes plásticos: Para uso en la desinfección que requieren inmersión por determinado periodo de tiempo o para preparar la solución desinfectante

Toallas desechables: Para evitar la re-contaminación de las manos.

Limpiones: Que deben ser de uso exclusivo para cada proceso.

6.3.2 PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES

Es muy importante realizar un adecuado proceso de la preparación de soluciones desinfectantes, ya que de esta manera estamos garantizando una correcta desinfección del objeto o área que pretendemos, las soluciones desinfectantes son soluciones toxicas que su inadecuada manipulación puede causar daños a la salud, tanto de quienes lo manipulan como de quienes consumen los alimentos y frecuentan las áreas donde se aplica.

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

Listado de productos a utilizar en los procesos de limpieza y desinfección

Nombre del producto	**Tipo de producto**	**Proceso en el que se utiliza**
Detergente alcalino	Detergente líquido sin aroma	Solución jabonosa para todo uso en limpieza.
Hipoclorito de sodio	Desinfectante en solución al 13%	Desinfectante, blanqueador, sanitizador
Jabón antibacterial con triclosan	Jabón desinfectante	Lavado de manos en general
Amonio cuaternario	Desinfectante en solución al 10 %	Pisos, vajilla, traperos, superficies en general
Ácido peracético	Desinfectante en solución al 6 %	Frutas, verduras, utensilios de cocina Desinfección de ambientes y superficies duras no porosas

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO al 13%

ELEMENTOS A DESINFECTAR	CONCENTRACION REQUERIDA	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCION
Alimentos (frutas – verduras)	50 PPM	10 litro	3.8 ml	3min
Utensilios y equipos	100 PPM	10 litro	7.6ml	5-10min
Superficies (paredes- pisos-techo)	200 PPM	10 litro	11.4 ml	10-15min

Activar Windows

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

SI SE VA A PREPARAR SOLO UN LITRO ESTA ES LA DOSIFICACION A UTILIZAR

ELEMENTOS A DESINFECTAR	**CONCENTRACION REQUERIDA**	**CANTIDAD DE AGUA**	**CANTIDAD DE DESINFECTANTE**	**TIEMPO DE ACCION**
Alimentos (frutas – verduras)	50 PPM	1litro	0.4 ml	3min
Utensilios y equipos	100 PPM	1 litro	0.8 ml	5-10min
Superficies (paredes- pisos-techo)	200 PPM	1 litro	1.2 ml	10-15min

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

6.3.3 PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA INSTITUCIÓN.

Tabla 1. Descripción de los procedimientos para limpieza y desinfección del servicio de alimentación

AREA: Servicio de alimentación			**RESPONSABLE:** Auxiliar de servicios generales	
Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario y cada vez que sea necesario, profunda una vez por semana		**DESINFECCIÓN:** Diario o cada vez que sea necesario	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Baños Lavamanos Pocetas Pisos	1. Humedecer con suficiente agua 2. Utilizar un recipiente con solución detergente. 3. Restregar con un cepillo y/o fibra limpiadora, deje actuar 3 minutos. 4. Retirar la solución detergente con abundante agua. 5. Retirar el exceso de agua con un trapero limpio.	Productos: Detergente liquido Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Delantal plástico Escoba Cepillo Fibra limpiadora Balde Trapero	1. Preparar la solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Rociar el inodoro, lavamanos y paredes con la solución. En los pisos esparcir con una trapera desinfectada. 3. No enjuagar. 4. Dejar secar al aire. 5. Lavarse las manos.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Trapero Balde Jeringa Tapabocas Atomizador

	Limpieza profunda (Semanal) 1. Realizar el mismo proceso incluyendo agua caliente para la poceta			
Área: Pisos, zócalos, desagües y rejillas	**LIMPIEZA:** Diaria		**DESINFECCIÓN:** Semanal	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
	1. Retirar todos los utensilios y llevarlos a la zona de lavado. 2. Recoger residuos sólidos por barrido o aspirado y recolectar los mismos en bolsas de residuos. 3. Retirar las rejillas y colocarlas en recipientes para su limpieza. 4. Aplicar detergente y refregar con cepillos donde sea necesario. 5. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente. 6. Aplicar solución desinfectante y dejar	Productos: Detergente liquido Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Delantal plástico Esponja Balde Paño	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Esparcir con paño limpio 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes, zapatos antideslizantes, Paño Balde, Jeringa.

	actuar 15 minutos, como mínimo. 7. Enjuagar cuando es requerido. 8. Retirar el exceso de agua hacia el desagüe.			
Área: Paredes, revestimientos, aperturas (puertas y ventanas)	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Diaria Procedimiento: 1. Aplicar agua con detergente esponja, cepillo o similar. 2. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente. 3. Aplicar solución desinfectante. 4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza	**Implementos y Producto** Productos: Detergente liquido Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Delantal plástico Esponja Balde Paño Amonio cuaternario de quinta generación 60ppm		
Área: Ambiente	**LIMPIEZA:** NA		**DESINFECCIÓN:** Diario	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
			1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Esparcir con un	Productos: Amonio cuaternario 10% Implementos: Guantes

			atomizador apuntando hacia arriba y al frente pasando por todas las áreas de cada aula, baños, comedor, servicio de alimentación.	Zapatos antideslizantes Jeringa Atomizador
Estanterías, sillas, mesas	**LIMPIEZA:** Semanal		**DESINFECCIÓN: Semanal**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
	1. Pasar un limpión húmedo por toda la superficie para retirar el polvo. 2. En caso de ser necesario pasar esponja con detergente para mugre pegada o grasa. 3. Retirar detergente con limpión húmedo limpio.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Esponja	1. Preparar solución del desinfectante a 60 ppm siguiendo las indicaciones. 2. Aplicar la solución con el limpión impregnado o esparcir con atomizadora según el caso. 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Atomizador Jeringa

Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN: Diario**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Traperas, escobas y limpiones	1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero o las escobas por separado. 2. Sumergir en una solución detergente de	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos	1. Preparar en un balde el desinfectante a 60 ppm según lo indicado en el cuadro de dilución de desinfectantes 2. Dejar actuar por 30 minutos los traperos y 30	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes

	manera individual los limpiones y los traperos o escobas en los recipientes o baldes asignados para esta labor, estregar muy bien. 3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.	Delantal plástico	minutos los limpiones. 3. Enjuagar con suficiente agua y escurrir. 4. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.	Tapabocas Delantal plástico Jeringa Balde pequeño

Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN: Diario**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Zona almacenamiento de residuos.	1. Desocupar a zona, barrer y recoger los residuos. 2. Preparar solución con detergente y aplicar en el piso con cepillo o escoba estregando. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro.	Productos: Detergente en polvo Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Escoba Delantal plástico Balde	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Mojar el piso con la solución (Desinfectar por contacto) 3. Secar con trapera desinfectada.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes trapera Balde Jeringa
Canecas de recolección de residuos	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN:** Diario	**Productos:** Amonio cuaternario al

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

Equipos – Utensilios – Superficies	1. Después de retirar la tapa y la bolsa de la caneca, retirar residuos con abundante agua. 2. Preparar solución con detergente y aplicar con fibra limpiadora y/o cepillo estregando por dentro y fuera, incluyendo la tapa. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro. **LIMPIEZA:** 1 vez cada dos meses	**Productos:** Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Tapabocas Delantal plástico Balde	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Mojar todas las zonas con la solución (Desinfectar por contacto) 3. Dejar secar al aire con a la caneca boca abajo. 4. Cuando la caneca está seca, colocar la bolsa y tapar. **DESINFECCIÓN:** 2 Veces por semana	10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Balde Jeringa
Área: comedor			**Responsable: Auxiliar de servicios generales**	
Equipos – Utensilios – Superficies	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Mesas, sillas comedor.	**General (después de cada uso):**	Productos: Detergente Implementos:	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de	Productos: Amonio cuaternario al 10%

	1. Preparar solución del detergente según indicaciones sugeridas por el fabricante en un balde. 2. Aplicar la solución utilizando la fibra limpiadora y estregar las superficies. 3. Retirar la solución de detergente con agua y paño limpio. 4. Secar con paño limpio **Profunda (semanal):** 1. Recoger todas las sillas y mesas de la institución y llevarlas al patio. 2. Preparar solución del detergente según indicaciones sugeridas por el fabricante en un balde.	Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde	producto. 2. Esparcir la solución con atomizador impregnando las superficies. 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos. **Para desinfección de choque:** realice el mismo procedimiento utilizando producto a base de amonio cuaternario a 100 ppm.	Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Atomizador Jeringa

	3. Aplicar la solución utilizando la fibra limpiadora y estregar una por una las sillas incluyendo patas, espaldar y por debajo igualmente con las mesas. 4. Retirar la solución de detergente con agua limpia a chorro.			
Cocina	Frecuencia: diaria. 1. Retirar residuos sólidos del equipo, utilizando trapo o similar. 2. Desarmar todas las partes del equipo (rejillas, hornallas, etcétera). 3. Aplicar agua y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar. 4. Enjuagar con abundante agua. 5. Aplicar agua con desinfectante.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		

	6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.			
Fritador	Frecuencia: semanal 1. Vaciar el fritador colocando el aceite en recipiente adecuado para su eliminación. 2. Desarmar todas las partes posibles del equipo. 3. Aplicar agua caliente y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar. 4. Enjuagar con abundante agua. 5. Secar completamente el equipo. 6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Fogón	Frecuencia: semanal	Productos: Detergente Implementos:		

	1. Retirar residuos sólidos del equipo, utilizando trapo o similar. 2. Desarmar todas las partes del equipo (rejillas, hornallas, etcétera). 3. Aplicar agua y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar. 4. Enjuagar con abundante agua. 5. Aplicar agua con desinfectante. 6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Campana, extractor	Frecuencia: semanal 1. Aplicar agua caliente y detergente o desengrasante con esponja, cepillo o similar. 2. Enjuagar con abundante agua. 3. Secar completamente el equipo.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora		

	4. Verificar el estado correcto de la limpieza y del filtro (si existiere en extractor) y completar el registro de limpieza.	Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Mesadas de trabajo	Frecuencia: diaria. 1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o similar. 2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar. 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Piletas de lavado	–Frecuencia: diaria. 1. Retirar residuos sólidos. 2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes		

	3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%		
Refrigeradores 1 y 2	Frecuencia: diaria. Procedimiento diario 1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o similar. 2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar al interior y exterior del equipo. 3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%	Frecuencia: semanal. Procedimiento 1. Retirar y desarmar las partes internas del equipo. 2. Aplicar agua y detergente a todas las partes con esponja, cepillo o similar. 3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y	Productos: Detergente Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Limpión Cepillo Fibra limpiadora Paño Balde Amonio cuaternario al 10%

			completar el registro de limpieza.	
Congelador	Frecuencia: semanal. Procedimiento 1. Reubicar los productos estibados y descongelar el equipo. 2. Aplicar agua y detergente a todas las partes con esponja, cepillo o similar. 3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar. 4. Aplicar agua con desinfectante. 5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.			

6.3.3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON DESINFECTANTE CON ÁCIDO PERACÉTICO AL 8%			
USO	**TIEMPO Y METODO**	**CONCENTRACIÓN**	**PREPARACIÓN**

Frutas y verduras	Sumergir 3 minutos y enjuagar.	80 PPM	**1 ml por litro de agua** 2 lt de agua X 1 ml = 2 ml de producto 4 lt de agua x 1 ml = 4 ml de producto 6 lt de agua x 1ml= 6 ml de producto 8 lt de agua x 1 ml= 8 ml de producto 10 lt de agua x 1ml= 10 ml de producto 20 lt de agua x 1 ml= 20 ml de producto 30 lt de agua x 1 ml= 30ml de producto 40 lt de agua x 1 ml= 40 ml de producto
Verduras de hoja	Sumergir 3 minutos y enjuagar.	80 PPM	
Productos empacados: pulpas, bolsas de leche, enlatados	Sumergir 5 minutos y enjuagar. Enlatados por aspersión dejar actuar 5 minutos y enjuagar	80 PPM	
Vajillas, cubiertos, utensilios, equipos, tabla para picar	Sumergir 5 minutos y enjuagar.	80 PPM	
Limpiones, pisos, paredes, pocetas, mesones, puertas	Dejar actuar en la superficie 10 minutos y enjuagar		

Área: Servicio de alimentación			**Responsable:** Auxiliar de servicios generales	
Equipos / Utensilios/ Superficies	**LIMPIEZA:** Después de cada uso		**DESINFECCIÓN:** Antes de cada uso.	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**
Olla a presión	1. Separe la tapa de la olla. 2. Retire el caucho protector de la tapa y la válvula. 3. Retirar de las partes todo residuo de alimento con agua. 4. Aplicar Detergente (lava loza desengrasante), estregando con fibra limpiadora y cepillo	Productos: Detergente desengrasante Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo	1. Preparar solución desinfectante a 80 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución los elementos grandes y por inmersión los	Productos: Acido peracético 15 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo

	5. Enjuagar con agua a chorro. 6. Lavar con cepillo el caucho de la tapa 7. Verificar que la válvula no se encuentre obstruida mediante el paso del agua, en caso tal reforzar proceso de limpieza en la zona.	Fibra limpiadora Delantal plástico Para pulir ollas o retirar acumulación de carbón lavar según el procedimiento descrito, luego utilizar papel de lija #240 y luego 800 para brillar. Lavar muy bien al terminar. Para retirar oxido utilizar pasta formada con bicarbonato y vinagre. Lave muy bien y seque la superficie tratada.	pequeños y partes removibles 3. Dejar actuar por 5 minutos y enjuagar. 4. Dejar secar al aire	Fibra limpiadora Delantal plástico Jeringa Balde pequeño Paño
Licuadora casera	1. Separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque. 2. Así mismo retire la tapita de la tapa grande 3. Retirar de las partes todo residuo de alimento 4. Aplicar Detergente (lava loza desengrasante), estregando con fibra limpiadora y cepillo 5. Enjuagar con agua a chorro. 6. Lavar con cepillo el caucho de la tapa.			

Ollas grandes y pequeñas.	1. Retirar de las partes todo residuo de alimento 2. Aplicar Detergente (lava loza desengrasante), estregando con fibra limpiadora o cepillo 3. Enjuagar con agua a chorro.			
Bandejas plásticas, recipientes plásticos pequeños, tabla picadora y otros utensilios.	* Retirar residuos de alimentos * Aplicar sobre las superficies Detergente con un paño húmedo. * Estregar con cepillo * Retirar el Detergente - Desengrasante con abundante agua a chorro * Dejar secar al aire	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por inmersión en caneca o recipientes plásticos. 3. Dejar actuar por 5 minutos y enjuague. 4. Secar al aire o con toalla de papel si es para uso inmediato.	Producto: Amonio cuaternario al 10%
Platos, vasos, pocillos, cubiertos	1. Retirar todo residuo de alimento con agua. 2. Aplicar detergente (lava loza desengrasante), estregando uno a uno con fibra limpiadora. 3. Enjuagar con agua a chorro.			

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

Mesones lava loza y entrepaños.	1. Preparar solución detergente en un recipiente plástico. 2. Limpiar toda la superficie del mesón retirando los residuos de alimentos utilizando un limpión. 3. Restregar la solución detergente utilizando una fibra limpiadora. 3. Retirar el detergente con agua y un limpión. 4. Realizar el mismo proceso en el entrepaño inferior.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por aspersión o contacto con paño humedecido con la solución. 4. Dejar secar al aire	Productos: Amonio cuaternario al 10 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño Atomizador.
Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA:** Diario		**DESINFECCIÓN:** Diario.	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

Estufa a gas	1. Verificar el cierre de paso del gas antes de desconectar el equipo. 2. Retirar partes móviles (parrillas) 3. Retirar la grasa carbonizada con ayuda de una espátula (si es necesario remojar previamente) 4. Aplicar el Detergente en toda la estufa, si se requiere utilizar el desincrustante alcalino en las zonas donde hay grasa pegada. 5. Estregar con fibra limpiadora y/ó cepillo 6. Enjuagar con abundante agua o con limpión.	Productos: Detergente, desincrustante alcalino. Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución. 4. Dejar secar al aire Conecte el equipo.	Productos: Amonio cuaternario al 10 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño
Neveras	**General (diario):** 1. Preparar solución detergente. 2. Limpiar toda la parte externa de la nevera con un paño humedecido con la solución. 3. Retirar el detergente con agua y un limpión. 4. Verificar si en el interior de la nevera hay alguna zona con suciedad y realizar el mismo proceso.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución y/o por inmersión las partes móviles 3. Dejar secar al aire Conecte el equipo.	Productos: Amonio cuaternario al 10 % Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño

	Profunda (Semanal), cuando la nevera está vacía. Desconectar la nevera. 1. Retirar las partes móviles del interior de la nevera. 2. Preparar solución detergente y estregar con fibra limpiadora las partes retiradas. 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Repetir el procedimiento anterior tanto en la parte externa como interna de la nevera.			
Canecas de desinfección y otros recipientes plásticos	1. Retirar cualquier residuo con agua. 2. Aplicar detergente a las canecas y recipientes estregando por dentro y por fuera con ayuda de una fibra limpiadora. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Fibra limpiadora Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución 3. Dejar secar.	Productos: Amonio cuaternario al 10 Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño

Canastillas.	**Cada vez que se desocupe o cuando sea necesario** 1. Retirar cualquier residuo con agua. 2. Aplicar solución detergente estregando por dentro y por fuera con ayuda de un cepillo. 3. Retirar el Detergente con abundante agua a chorro.	Productos: Detergente alcalino Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Cepillo Delantal plástico	1. Preparar solución desinfectante a 60 ppm, según tablas de dilución de producto. 2. Desinfectar por contacto con paño humedecido con la solución 3. Dejar secar.	Productos: Amonio cuaternario al 10% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Recipiente plástico Delantal plástico Jeringa Paño

6.3.4 DESINFECCIÓN DE INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON DESINFECTANTE CON ÁCIDO PERACÉTICO AL 8%			
USO	**TIEMPO Y METODO**	**CONCENTRACIÓN**	**PREPARACIÓN**
Frutas y verduras	Sumergir 3 minutos y enjuagar.	80 PPM	**1 ml por litro de agua** 2 lt de agua X 1 = 1 ml de pro 4 lt de agua x 1 ml = 4 ml de pr 6 lt de agua x 1ml= 6 ml de pro 8 lt de agua x 1 ml= 8 ml de pro 10 lt de agua x 1ml= 10 ml de pr 20 lt de agua x 1 ml= 20 ml de p 30 lt de agua x 1 ml= 30ml de pr 40 lt de agua x 1 ml= 40 ml de p
Verduras de hoja	Sumergir 3 minutos y enjuagar.		
Productos empacados: pulpas, bolsas de leche, enlatados	Sumergir 5 minutos y enjuagar. Enlatados por aspersión dejar actuar 5 minutos y enjuagar		
Vajillas, cubiertos, utensilios, equipos, tabla para picar	Sumergir 5 minutos y enjuagar.		
Limpiones, pisos, paredes, pocetas, mesones, puertas	Dejar actuar en la superficie 10 minutos y enjuagar		

Área: Servicio de alimentación			**Responsable:** Auxiliar de servicios generales	
Equipos – Utensilios – Superficies	**LIMPIEZA: Al recibo y/o antes de utilizarlos**		**DESINFECCIÓN: Al recibo y/o antes de utilizarlos**	
	Procedimiento	**Implementos y Producto**	**Procedimiento**	**Implementos y Producto**

Granos y productos empacados	**Antes de almacenar** 1. Retirar empaques primarios (cajas o bolsas) 2. Pasar paño humedecido por la superficie del empaque secundario, para retirar polvo. 3. Secar con paño.	Implementos: Guantes. Paño limpio.	**Antes de utilizar** 1. Preparar solución desinfectante a 80 ppm siguiendo las indicaciones. 2. Limpiar las superficies del empaque con paño humedecido con la solución. 3. Dejar secar al aire .4. Lavarse las manos.	Productos: Acido peracético al 15% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Paño Jeringa
Leche liquida	**Antes de utilizar:** 1. Lavar la bolsa con agua corriente		**Antes de utilizar** 1. Preparar solución desinfectante a 80 ppm siguiendo las indicaciones. 2. Desinfectar por inmersión. 3. Dejar secar al aire. 4. Lavarse las manos.	Productos: Acido peracético al 15% Implementos: Guantes Zapatos antideslizantes Balde Jeringa
Frutas y verduras	**Antes de utilizar** 1. Sumergir las frutas y verduras en un balde con agua y retirar polvo. 2. En caso de ser necesario pasar esponja con	Productos: Detergente en polvo Implementos: Guantes	**Antes de procesar:** 1. Lavarse y desinfectarse las manos. 2. En un balde con agua preparar la dosificación de	Productos: Acido peracético al 15% Implementos: Guantes Zapatos

	detergente para mugre pegada o suciedad. 3. Enjuagar con abundante agua.	Fibra limpiadora Limpión Delantal plástico	desinfectante a 80 ppm sumergirlos. 3. Dejar actuar de 1 a 5 minutos según la textura del alimento.	antideslizantes Tapabocas Delantal plástico Jeringa Balde pequeño

6.4 REGISTRÓ DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El formato de registro diario de limpieza y desinfección debe ser diligenciado diariamente. Las acciones de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, la responsabilidad es del Auxiliar de servicios generales que se encuentre como jefe de cocina o quien haga sus veces, por esto el formato va firmado al final por el responsable.

Las acciones de verificación se realizan diligenciando el formato Registro verificación de actividades de limpieza y desinfección, el cual permite hacer seguimiento a diferentes procesos (por lo menos una vez por semana), así mismo se hace seguimiento a la indumentaria de los auxiliares de servicios generales un día a azar por semana.

Además se realiza uso de cintas medidoras para verificar la concentración de desinfectante diariamente.

Los formatos se socializarán con todo el equipo de trabajo explicando su objetivo y la forma de diligenciamiento, lo que permitirá obtener un insumo para los indicadores de cumplimiento del programa, así mismo al realizar el seguimiento, se pueden tomar las acciones correctivas de inmediato si fuese necesario, para garantizar un adecuado funcionamiento del programa.

6.5 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL EJECUTOR DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- Mantener siempre unas condiciones de presentación personal acordes con lo establecido por las BPM.
- Prestar mucha atención a las capacitaciones de sensibilización del programa de limpieza y desinfección
- Estar muy atento a las guías de apoyo del programa para evitar errores en su ejecución.
- Preguntar en caso tal de tener alguna duda respecto a la utilización de los productos de limpieza y desinfección.
- No omitir ninguna de las recomendaciones estipuladas en el manual de limpieza y desinfección.
- Utilizar la indumentaria correctamente (Gorro, tapabocas, delantal plástico) y los elementos de seguridad sugeridos en el manual (Zapatos cerrados, antideslizantes, gafas protectoras, tapabocas).
- Diligenciar adecuadamente los formatos cada día en el momento oportuno
- Verificar semanalmente existencia suficiente de los implementos y productos para las labores de limpieza y desinfección.

- Utilizar los implementos de protección personal durante las labores de limpieza y desinfección (guantes, delantal plástico, tapa bocas)
- No dejar al alcance de los niños los productos para las labores de limpieza y desinfección por el riesgo que implican de intoxicación
- En caso de re embazar o de que se caiga la etiqueta original, rotular los productos para las labores de limpieza y desinfección con: nombre del producto, concentración (si la tiene), fecha vencimiento, fecha de descorche.

Precauciones para el manejo del ácido peracético

Mantener el producto en el envase original, bien tapado, siempre y cuando, su envase presente válvula u orificio de ventilación.

Verifique que el envase no se encuentre hinchado, si observa esto, afloje con precaución, levemente la tapa.

Conservar el producto en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor como llamas, líneas de vapor o sol directo. Por encima de los 30º C comienza a descomponerse con liberación de vapor de agua, y oxígeno.

El rotulado de las diluciones preparadas debe contener las siguientes variables:

Nombre del producto	Colocar el nombre del desinfectante (Hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético).
Concentración del producto	Colocar la concentración en partes por millón según el tipo de actividad
Fecha de preparación	Describir la fecha de preparación de la dilución
Fecha de vencimiento	Es el tiempo de vida útil que tiene este producto a partir de la fecha de fabricación

Precauciones para el manejo del amonio cuaternario:

Evite contacto con ojos. Buscar asistencia médica si presenta signos en piel de alergia, enrojecimiento, hinchazón, picazón o escozor. Muestre la hoja de seguridad al médico.
EN CASO DE INGESTIÓN: llamar a un CENTRO DE
TOXICOLOGÍA o a un médico si la persona se encuentra mal.
Enjuagarse la boca
Usar guantes/ropa de protección

EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL: lavar con abundante agua y jabón.
Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGÍA o a un médico si la persona se encuentra mal.
Quitar inmediatamente toda la ropa contaminada.
Lavar la ropa contaminada antes de volverla a usar

El rotulado de las diluciones preparadas debe contener las siguientes variables:

Nombre del producto	Colocar el nombre del desinfectante (Hipoclorito de sodio, amonio cuaternario, ácido peracético).
Concentración del producto	Colocar la concentración en partes por millón según el tipo de actividad
Fecha de preparación	Describir la fecha de preparación de la dilución
Fecha de vencimiento	Es el tiempo de vida útil que tiene este producto a partir de la fecha de fabricación

7. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS PLAN DE RECICLAJE

7.1. OBJETIVO GENERAL

Manejar los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) de forma que evite la contaminación y/o deterioro de alimentos, áreas, equipos, acorde con las necesidades y recursos de la institución, de fácil entendimiento, compresión y aplicación por parte de todas las personas involucradas en el proceso, garantizando las condiciones higiénicas para la prestación del servicio.

7.2 OBJETICOS ESPECÍFICOS

- Garantizar procesos de separación en la fuente de los residuos.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando los desechos rápidamente de las diferentes áreas de preparación del servicio en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Determinar y hacer seguimiento a los pasos establecidos para el manejo adecuado de los residuos hasta su entrega al carro recolector.
- Definir un plan de contingencia que oriente al talento humano en caso de que el carro recolector no haga su recorrido habitual

7.3 DEFINICIONES:

Residuo sólido aprovechable: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuos Ordinarios: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, aulas, salas de espera y en general en todos los sitios del albergue.

Residuos Orgánicos: Son los residuos biodegradables (se descomponen naturalmente). Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplo: los restos de comida, frutas y verduras, sus cáscaras, carne, huevos.

Residuos biodegradables. Son aquellos residuos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentran las frutas, vegetales, restos de alimentos, madera y otros residuos que puedan ser transformados en materia orgánica.

Residuos reciclables. Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros

ALCANCE

El programa 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 procesos de recepción, preparación y entrega de alimentos.

Caracterización de áreas para manejo integral de residuos sólidos

Espacio	Tipo de Residuo Generado
Baños	Ordinarios
Servicio de alimentación	Ordinarios
	Orgánicos
	Reciclables
Comedor	Orgánicos
Oficinas	Ordinarios
	Reciclables

Conservar el medio ambiente garantizando un desarrollo sostenible es uno de los retos más importantes que se ha trazado la humanidad, reto en el cual, muchos países se han comprometido fehacientemente, ahondando esfuerzos que deben ser reflejados por cada uno de sus habitantes, empresas, entidades entre otros, más aún aquellos que ejecutan

programas y proyectos públicos, deben ser los primeros en aplicar las normas sucintadas para el cuidado del medio ambiente.

Grupo de gestión ambiental

INTEGRANTES	RESPONSABILIDAD
Nutricionista	Documentar el programa
Coordinadora albergue	Velar por la existencia de implementos para cumplir con el programa (canecas, bolsas, formatos)
	Verificar diligenciamiento de control de actividades
	Activar plan de contingencia en caso de que el carro de EEVV no haga su recorrido
Auxiliares	Realizar separación adecuada de residuos
	Retirar en los momentos definidos los residuos de los diferentes espacios del albergue hacia el punto de disposición intermedio
	Sacar los residuos en los días estipulados para la recolección por parte del carro de EEVV
	Notificar a la coordinadora en caso de que el carro de EEVV no haga su recorrido habitual

7.4 CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

Se entiende por residuo sólido cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido que se abandona y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien con valor económico.

Separar adecuadamente los residuos es lo más importante para garantizar su aprovechamiento, para esto se deben implementar procesos de separación en la fuente.

Dentro de los residuos sólidos tendríamos que establecer que existen dos grandes grupos: los peligrosos y los no peligrosos. Los primeros son los que, como su propio nombre indica, pueden suponer un cierto peligro para la ciudadanía o el medio ambiente por sus propiedades corrosivas, tóxicas o explosivas (Pilas, bombillas, elementos electrónicos)
Los segundos, los no peligrosos, no suponen ningún tipo de riesgo para los humanos ni la naturaleza de manera contundente. Hay que subrayar que se pueden subdividir a su vez en cuatro grandes tipos:

• **Ordinarios**. Son los que se producen como consecuencia de una actividad normal de la rutina diaria en hogares, hospitales, oficinas, centros escolares.
• **Biodegradables**. En jabones o papel higiénico se encuentran los restos naturales o de clase química que son los que forman esta categoría. Se identifican, entre otras cosas, porque se descomponen de manera muy sencilla en el medio ambiente.

• **Inertes.** En determinados tipos de cartón y papel se hallan, por su parte, los restos que dan forma a este tipo de residuos sólidos. Entre sus principales señas de identidad está el que no se descomponen fácilmente, es más, tardan mucho tiempo en hacerlo porque tienen componentes plásticos adheridos.
• **Reciclables**. Como su propio nombre indica, son aquellos que se pueden volver a utilizar, después de someterse a determinados procesos. Este sería el caso de telas, vidrios, determinados plásticos y papeles

7.4.1 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS Y RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS SEGÚN SU TIPO

De acuerdo con el tipo de residuos generados en la institución se utilizan canecas rotuladas con el fin de hacer la separación del residuo en el momento en que se genera de la siguiente manera:

a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.
b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.



Cronograma de separación de residuos

Tipo de residuos	Forma de clasificación	Periodicidad de Generación
Orgánicos	Caneca verde rotulada, con bolsa	Diaria
Ordinarios	Caneca negra rotulada, con bolsa	Diaria
Reciclables	Caneca blanca rotulada, con bolsa	Diaria
Peligrosos	Caneca roja	Ocasional

Es particularmente importante lavar y desinfectar las manos, usando un jabón anti-bacteria, cada vez que se manipulen residuos.

Procedimientos para la recolección de residuos sólidos

ÁREA	TIPO DE RESIDUO	FRECUENCIA DE RECOLECCIÓN	DISPOSICIÓN EN ZONA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL	DISPOSICIÓN FINAL
Servicio de alimentación	Orgánico	3 veces al día	Zona de almacenamiento de residuos.	Carro recolector todos los viernes
	Ordinario	1 vez al día	Zona de almacenamiento de residuos.	
Baños adultos	Ordinario	1 vez al día	Zona de almacenamiento de residuos.	Carro recolector todos los viernes

7.5 REGISTROS

El registro de actividades para el cumplimiento del programa de manejo de residuos sólidos en el albergue estará a cargo de la coordinadora o quien ella designe señalará con una X el día en el que se realizaron las diferentes actividades, permitiendo esto la evidencia y verificación del cumplimiento del programa de manejo de residuos.

7.6 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Realizar una adecuada separación de los residuos en la fuente, garantizando una correcta disposición final en los recipientes de almacenamiento.
- Realizar las actividades en los momentos establecidos y además cada vez que sea necesario.
- Utilizar la indumentaria adecuada, y realizar los procedimientos tomando las precauciones pertinentes.
- Diligenciar adecuadamente el formato establecido para tal fin.
- Se debe hacer registro de las actividades para tener evidencia del cumplimiento del programa de manejo de residuos.

8 PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES

8.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en todas las áreas del servicio de alimentación del albergue se encuentren libres de plagas y vectores que constituyan un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos.

8.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre la prevención y control de plagas evitando que puedan proliferar en la unidad de servicio.
- Dar cumplimiento al Código Sanitario Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997.

ALCANCE

El programa control de plagas, aplica a todas las áreas y busca asegurar unas condiciones físicas óptimas de higiene previniendo la aparición y multiplicación de plagas y vectores.

8.3 MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas del servicio de alimentación, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación, mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar, las medidas de control también pueden clasificarse como control físico que básicamente es preventivo y control químico que tiene mayor efecto en el control correctivo. Finalmente constantemente se está retirando del servicio los equipos y el menaje en desuso.

Se determinan claramente las zonas de ingreso de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, cestos, bolsas, etc., y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de pestes.

- Se evita colocar los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen tapados.
- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- No se deja en los armarios de los empleados ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de cucarachas.
- Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.

- Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.

Medidas para controlar las plagas

Aspecto a controlar	Control físico	Control químico
Ingreso de roedores	Instalación de barreras entre puertas y piso, protección de drenajes con rejillas	Se realiza por empresa especializada semestralmente o cuando los niveles de infestación lo ameriten.
Ingreso de insectos	Instalación de mallas protectoras. Tapar aberturas y otros orificios que sirvan de refugio. Controles de limpieza y desinfección. Manejo adecuado de residuos.	

8.3.1 PROCEDIMIENTO PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Realizar búsqueda de evidencia de plagas: Excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería, entre otros. De la misma manera realizar una inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.

Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

Se desarrollan diferentes estrategias tendientes a disminuir y controlar la infestación de plagas y roedores que consisten en implementación de barreras, aplicación del programa de limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos, inspección periódica de lugares críticos y control químico por medio de fumigaciones y cebos.

8.4 CRONOGRAMA DE FUMIGACIÓN

Las medidas de control químico, se hacen bajo el requerimiento contractual, siempre serán implementadas por una empresa que certifique la idoneidad pare el control de plagas y roedores, que debe garantizar que los agentes utilizados sean aptos para los lugares donde se fabriquen alimentos, y serán seleccionados de acuerdo con el riesgo por tipo de plaga a contrarrestar y el nivel de infestación identificado.

Las medidas de control químico no se pueden desarrollar en presencia de los niños, niñas y usuarios, ni en momentos en que se estén preparando alimentos, las personas presentes en el momento de aplicación deberán seguir todas las recomendaciones de seguridad de acuerdo con el producto a utilizar.

Los Plaguicidas a utilizar para realizar estos tratamientos deben estar registrados y homologados por la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud.

El producto a utilizar en el plan de fumigación:

GEL INSECTICIDA K4

CARACTERISTICAS

- Ingrediente activo Fipronil al 0.5%. Moderadamente tóxico – Grado III.
- Presentación: Jeringa de 10 y 30 gramos.
- Mantener y guardar en su envase original en lugares frescos y secos, con buena ventilación. Los productos deben ser almacenados en estanterías, separados del piso.
- Mantener fuera del alcance de los niños y alejado de animales domésticos. NO ALMACENAR junto a alimentos y medicina de uso animal o humano, semillas o cualquier otro producto que entre en contacto directo con humanos y animales.
- Método de limpieza en caso de derrame accidental: Cubrir con tierra, arena o aserrín y humedecer el material, luego barrer y recoger con pala colocándolo en un recipiente bien cerrado e identificado para su posterior eliminación segura.

Cronograma de fumigación

El proceso de fumigación del servicio de alimentación, bodega y área del comedor deben realizarse cada 3 meses

EMPRESA FUMIGADORA	CONTROL	MES

Servimos y controlamos	Control químico	Septiembre
Servimos y controlamos	Control químico	Diciembre

8.7 REGISTROS

Se cuenta con el formato de registro de actividades del programa de manejo integrado de plagas y roedores, en él se consignarán las actividades realizadas en cada intervención, se realizará una descripción del proceso realizado y las recomendaciones del técnico encargado, anexando la constancia de la actividad. El responsable del diligenciamiento del formato será el coordinador del albergue.

8.8 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y ROEDORES

- La encargada de los procesos de mantenimientos del albergue o quien designe la coordinadora, contactará con suficiente antelación a la empresa de fumigaciones para que agende el servicio.
- Los niños, niñas y mujeres en estado de gestación no podrán estar presentes en el momento de la fumigación.
- Las auxiliares deben hacer un aseo completo del albergue antes de la fumigación para permitir que los agentes plaguicidas actúen el tiempo adecuado.
- No hacer aseo inmediatamente después de la fumigación para que no se pierda la acción del químico aplicado.
- Se debe prohibir a la empresa dejar cebos que representen un riesgo de intoxicación para los usuarios en general.
- Realizar las labores de limpieza y desinfección el día siguiente al proceso de fumigación.
- Cubrir los alimentos para que tengan el mínimo contacto con el químico
- Verificar mensualmente el buen estado de las barreras físicas cuando se instalen.
- Se debe acompañar al empleado de la empresa fumigadora para verificar el completo y correcto proceso de control químico de plagas.
- No olvidar el diligenciamiento del registro de la actividad y solicitar el formato que la empresa entrega como evidencia del servicio prestado

9. ROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA

9.1 OBJETIVO:

Garantizar que el agua utilizada en todas las etapas proceso de elaboración, tenga una imagen de calidad y seguridad, en las cantidades necesarias para la prestación del servicio

de alimentación y de acuerdo con la normatividad vigente Resolución 2115 del 2007, Decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013.

9.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos.
- Definir la cantidad de agua requerida para la prestación del servicio de alimentación durante un día para garantizar su almacenamiento.
- Definir los procesos requeridos para el almacenamiento adecuado del agua, los procesos de recambio y limpieza y desinfección de los tanques.
- Identificar situaciones que indiquen que la calidad del agua no es la adecuada para la preparación de alimentos.

ALCANCE

El albergue cuenta con el servicio permanente de abastecimiento de agua suministrado por el acueducto municipal que es atendido por la Corporación de acueducto de Altavista La cual da garantía del proceso de tratamiento del agua, por lo cual toda el agua que es utilizada para la producción de alimentos debe estar previamente hervida

9.3 CALIDAD DEL AGUA

El mantenimiento de la calidad del agua en un área de procesamiento de alimentos es un componente fundamental para sostener un ambiente sanitario. Ya sea que el agua se use como ingrediente, para la limpieza o simplemente para el lavado de manos se debe asegurar que el agua este hervida como mínimo durante 10 minutos a mas de 100 grados centígrados y que no sea un riesgo de contaminación. El agua potable, significa que es segura para el consumo humano, los contaminantes pueden ser de origen biológicos, químicos o físicos. Para garantizar la inocuidad del agua para el consumo humano y la preparación de los alimentos se realiza compra de botellones de agua potable.

Las características del agua potable deben cumplir ciertas reglas en el PH, color, el sabor y el olor.

Características relacionadas con el PH: El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.

Características relacionadas con el color: El color del agua depende exclusivamente del tipo de sustancias que tiene. Es decir, la presencia de ciertas sustancias más que otras determinan el color del agua.

Normalmente el agua que consideramos potable es aquella que presenta un color transparente o blanco, esto debe a la presencia del cloro, sustancia que ayuda a eliminar las bacterias que no son benéficas para el consumo del hombre y de los animales

Características de Sabor: El sabor del agua también es algo que depende la presencia de sustancias y de bacterias. También es verdad que el agua potable tiene un sabor a cloro. Con el tiempo las personas estamos habituadas a este tipo de sabor, por lo que consideramos que es algo normal propio del agua.

En Cuanto al Olor: También es algo que depende de la descomposición de material biológico. El olor del agua purificada también tiene aspectos de cloro.

Para realizar control a la calidad del agua tenemos un formato de diligenciamiento diario donde las manipuladoras de alimentos a través de las cintillas medidoras de PH realizan el control del agua, además verifican la calidad organoléptica del agua diariamente y lo registran en el formato.

Es importante estar atento a los cambios de las características físicas antes mencionadas y reportarlas a EPM en caso de que estas no cumplan o se encuentren sospechosas de contaminación, de forma que se evalúe si es un problema de potabilización o de la tubería, en cualquiera de estos casos no se debe utilizar esta agua para la preparación de alimentos, si el agua que contienen los tanques tampoco reúne los criterios de calidad, el albergue deberá garantizar el suministro de agua tratada en bolsa o botellón.

9.4 PROTOCOLO DE EMERGENCIA POR INTERRUPCIÓN DEL ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO: Generar una herramienta de planeación, que permita establecer las pautas, para mitigar el desabastecimiento de agua potable en el albergue

Objetivos específicos:

- Definir acciones y/o actividades necesarias para la preparación y contingencia para enfrentar el posible desabastecimiento de agua.
- Identificar los recursos institucionales, financieros, físicos y humanos disponibles.
- Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos.

Protocolo de emergencia

-Llamar a Corporación de acueducto de Altavista
-Utilizar el tanque de agua disponible en el albergue.
-Recolectar agua en diferentes recipientes.

-Solicitar compra de galones de agua para abastecimiento en la elaboración de la alimentación del servicio.

9.4 RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL PERSONAL QUE EJECUTARÁ EL PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA

- Estar atentos a las características físicas de PH, color, olor y sabor del agua que se va a utilizar para la preparación de alimentos.
- En caso de que se encuentre alguna anomalía se debe reportar a la directora del Hogar y si es el caso a las Empresas Públicas, y solicitar visita de inspección si se sospecha de daños en la tubería.
- No utilizar el agua para la preparación de alimentos si presenta cambios en el color, olor y sabor.
- Realizar las labores de recambio del agua de acuerdo con lo programado.
- Realizar las labores de limpieza y desinfección de tanques y tuberías de acuerdo a lo descrito en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los registros

10 PLAN DE RECICLAJE

El manejo inapropiado de residuos sólidos puede causar un gran número de impactos ambientales, tales como cambios climáticos, degradación y contaminación del suelo, contaminación del agua, proliferación de vectores con importancia sanitaria, potencialización de inundaciones en los centros urbanos y otros. Frente a este potencial perjuicio, resulta muy importante definir y ejecutar el descarte adecuado de sustancias para garantizar el destino correcto de los residuos sólidos.

La responsabilidad ambiental es una de las prioridades del albergue de víctimas. A través de un Plan de Reciclaje, la corporación ofrece un destino final adecuado para sus productos y materiales innecesarios, descartándolos cuidadosamente para asistir a la Resolución 2184 de 2019

OBJETIVO GENERAL

Diseñar la estrategia para la recolección de residuos sólidos reciclables del albergue de víctimas, con el fin de disminuir la cantidad de residuos que se disponen

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar los residuos reciclables que se generan en el albergue de víctimas

- Diseñar campaña de sensibilización con la comunidad pertenecientes al albergue
- Diseñar el ruteo para la recolección de residuos sólidos reciclables en la zona

Se dispondrá de un espacio aislado, protegido del agua y buena ventilación, que cuente con una caneca grande para la disposición de los residuos reciclables y posteriormente ser entregados.

RESIDUOS APROVECHABLES

- Plástico
- Vidrio
- Metales
- Papel
- Cartón

11. PLAN DE MANEJO DE RESIDUOS LIQUIDOS

Este plan se enfoca en reducir, reutilizar y reciclar los residuos líquidos generados en el proceso de preparación y servicio de alimentos, así como en asegurar su eliminación adecuada y respetuosa con el medio ambiente.

Objetivo General:

Implementar un sistema integral de manejo de residuos líquidos en el servicio de alimentación que reduzca el impacto ambiental y promueva prácticas sostenibles en todas las etapas del proceso.

Objetivos Específicos:

- **Recolección de aceites**

De manera mensual una empresa certificada recogerá los residuos de aceites generados en preparación en el mes

- **Reducción de Generación de Residuos:**

Reducir en un 20% la cantidad de residuos líquidos generados en seis meses, mediante prácticas de cocina eficientes y uso responsable de ingredientes.

- **Reutilización y Reciclaje:**

Reutilizar al menos el 50% de los aceites de cocina usados en procesos posteriores durante el primer año.

Establecer un programa de reciclaje de aceites usados en colaboración con una empresa especializada en el primer trimestre.

Limpieza y Mantenimiento: La trampa de grasa y el separador de aceites deben limpiarse y mantenerse regularmente para garantizar su eficacia. El material acumulado en la trampa de grasa y el separador de aceites debe eliminarse y desecharse adecuadamente.

- **Sensibilización y Educación:**

Capacitar al 100% del personal en prácticas de manejo de residuos líquidos y su importancia en los primeros tres meses.

Crear una campaña de sensibilización para usuarios sobre la gestión responsable de residuos líquidos en el primer semestre.

Marco teórico

El manejo adecuado de los residuos líquidos en un servicio de alimentación es crucial para minimizar la contaminación ambiental y contribuir a la sostenibilidad. Los residuos líquidos, como aceites usados, aguas residuales y sobras líquidas, contienen componentes que pueden tener un impacto negativo en el medio ambiente si no se manejan correctamente. Para abordar este desafío, se deben aplicar enfoques de reducción en la fuente, reutilización, reciclaje y tratamiento antes de la eliminación final.

Estrategias Para Utilizar:

1. **Reducción de Generación:**

   Capacitar al personal en prácticas de corte eficiente y uso óptimo de ingredientes para minimizar las sobras líquidas.

   Controlar los volúmenes de líquidos utilizados en las preparaciones para evitar excesos.

2. **Reutilización y Reciclaje:**

   Establecer procedimientos para filtrar y almacenar aceites usados para su reutilización en futuras preparaciones.

   Establecer una colaboración con una empresa de reciclaje para recoger y procesar los aceites usados de manera adecuada.

3. **Sensibilización y Educación:**

   Realizar talleres de capacitación para el personal sobre la importancia del manejo adecuado de residuos líquidos y las prácticas específicas a seguir.

   Implementar campañas visuales y materiales informativos para educar a los clientes sobre la filosofía de manejo de residuos líquidos del establecimiento.

4. **Monitoreo y Mejora Continua:**

Establecer indicadores clave de desempeño para evaluar la reducción de residuos líquidos, reutilización de aceites y eficacia del tratamiento de aguas.

Realizar revisiones periódicas del plan para identificar áreas de mejora y ajustar las estrategias según sea necesario.

La implementación de este plan de manejo de residuos líquidos no solo contribuirá a la sostenibilidad ambiental del servicio de alimentación, sino que también puede mejorar su imagen y reputación entre los clientes como un establecimiento comprometido con prácticas responsables.

ANEXOS

FORMATO CONTROL DE AGUA

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

	CORPORACIÓN GENTE VIVA	CODIGO	1
		FECHA	9/10/23
		VERSIÓN	1

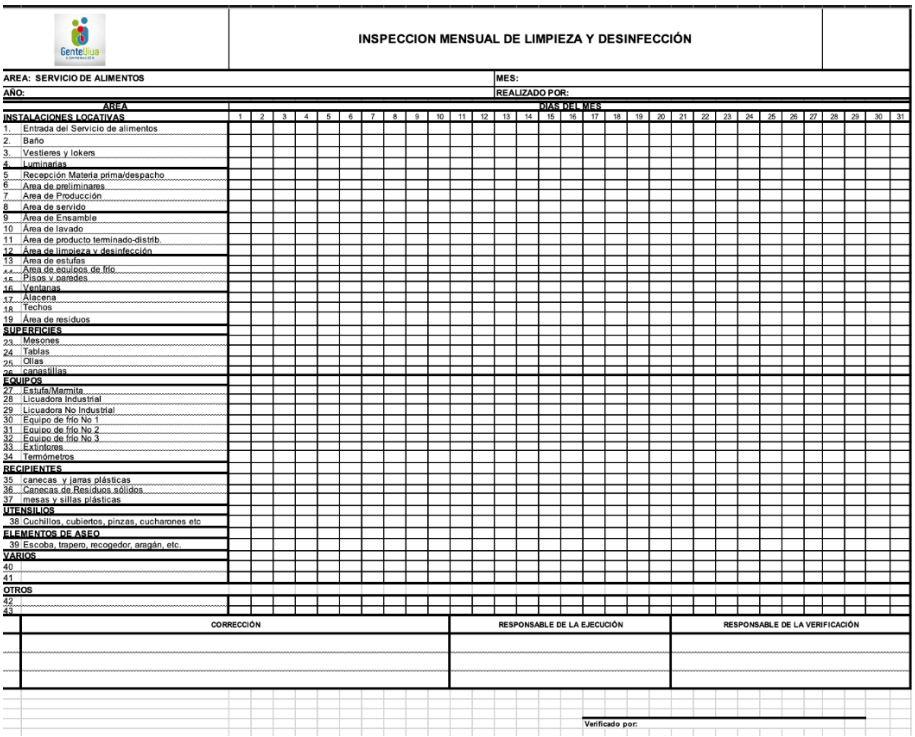
AREA		SERVICIO DE ALIMENTOS					MES				AÑO						
				ORGANOLÉPTICA									ORGANOLÉPTICA				
FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	ph (6.5-9.0)*	COLOR	OLOR	APARIENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	ph (6.5-9.0)*	COLOR	OLOR	APARIENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
1		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
2		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
3		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
4		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
5		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
6		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
7		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
8		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
9		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
10		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
11		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
12		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
13		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
14		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
15		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
16		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
17		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
18		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
19		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
20		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
21		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
22		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
23		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
24		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
25		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
26		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
27		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
28		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
29		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
30		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
31		Producción grifo 1								Producción grifo 2						
		NOTA: *Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 *ppm; pH 6,5 - 9,0)*														

EVALUACIÓN DE TRANSPORTE

ITEMS PARA EVALUAR	PROVEEDOR: FRIGO FECHA: REVISADO POR:				PROVEEDOR: EL TRECE FECHA: REVISADO POR:				PROVEEDOR: HYM FECHA: REVISADO POR:				PROVEEDOR FECHA REVISADO POR:			
	C	NC	NA	OBSERVACIONES	C	NC	NA	OBSERVACIONES	C	NC	NA	OBSERVACIONES	C	NC	NA	OBSERVACIONES
Cuenta con la certificación sanitaria expedida por la secretaria de salud inspección, vigilancia y control, con una vigencia menor a 1 año.																
Cuenta con plan de saneamiento básico completo y se evidencia su adecuada implementación																
Se evidencia cumplimiento del programa de limpieza y desinfección en la bodega y vehículos trasportadores de alimentos																
Utiliza canastillas, estibas y demás implementos al interior de los vehículos que aíslen los productos de toda posibilidad de contaminación.																
Se encuentra el vehículo en adecuadas condiciones sanitarias y no hay mezcla de sustancias y productos diferentes a alimentos																
Los medios de trasporte y los recipientes en los cuales se trasportan los alimentos y materias primas deben estar fabricados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección, y garantica la conservación de los alimentos.																
El personal involucrado en los procesos de transporte de alimentos cuenta con la documentación exigida (carné de manipulación), indumentaria adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.																
Los vehículos cuentan con la leyenda de transporte de alimentos de forma clara y visible																
Se garantiza que los alimentos que necesitan refrigeración o congelación durante su trasporte y distribución mantienen la temperatura dentro de los rangos establecidos (refrigeración 2°C-6°C y congelación de 0 a 18°C) hasta el destino final y registro en el formato de recibo de materia prima																
El proveedor garantiza la entrega de las materias primas e insumos a tiempo																
El proveedor garantiza la entrega de la materia primas e insumos completos.																
El proveedor garantiza la entrega de la materia prima e insumos sin errores y con la calidad requerida																

INSPECCIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3



INSPECCION MENSUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

AREA: SERVICIO DE ALIMENTOS — **MES:**

AÑO: — **REALIZADO POR:**

AREA	DIAS DEL MES																													
INSTALACIONES LOCATIVAS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1. Entrada del Servicio de alimentos																															
2. Baño																															
3. Vestieres y lokers																															
4. Luminarias																															
5. Recepción Materia prima/despacho																															
6. Area de preliminares																															
7. Area de Producción																															
8. Area de servido																															
9. Area de Ensamble																															
10. Área de lavado																															
11. Area de producto terminado-distrib.																															
12. Area de limpieza y desinfección																															
13. Area de estufas																															
14. Area de equipos de frio																															
15. Pisos y paredes																															
16. Ventanas																															
17. Alacena																															
18. Techos																															
19. Área de residuos																															
SUPERFICIES																															
23. Mesones																															
24. Tablas																															
25. Ollas																															
26. canastillas																															
EQUIPOS																															
27. Estufa/Marmita																															
28. Licuadora Industrial																															
29. Licuadora No Industrial																															
30. Equipo de frio No 1																															
31. Equipo de frio No 2																															
32. Equipo de frio No 3																															
33. Extintores																															
34. Termómetros																															
RECIPIENTES																															
35. canecas y jarras plásticas																															
36. Canecas de Residuos sólidos																															
37. mesas y sillas plásticas																															
UTENSILIOS																															
38. Cuchillos, cubiertos, pinzas, cucharones etc																															
ELEMENTOS DE ASEO																															
39. Escoba, trapero, recogedor, aragán, etc.																															
VARIOS																															
40																															
41																															
OTROS																															
42																															
43																															

CORRECCIÓN	RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

Verificado por:

FORMATO INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

Intercambios de alimentos							
Fecha	Numero de minuta	Alimento a intercambiar	Momento de alimentación	Alimento por el cual se intercambia	Motivo de intercambio	Firma de quien realiza el intercambio	Firma de quien autoriza el intercambio

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

Congelación ⬭ Refrigeración ⬭

MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ABRIL AM																															
ABRIL PM																															
MAYO AM																															
MAYO PM																															
JUNIO AM																															
JUNIO PM																															
JULIO AM																															

FORMATO CONTROL TEMPERATURA ALIMENTOS PREPARADOS

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS ALIMENTOS PREPARADOS

RESPONSABLE: _____

FECHA	BEBIDA DESAYUNO	ALIMENTO CALIENTE DESAYUNO	ARROZ	SOPA	PROTEINA	ENERGÉTICO	JUGO	ENSALADA	BEBIDA REFRIGERIO	OBSERVACIONES

Temperaturas de Referencia: alimentos calientes: igual o mayor a 60°C
bebidas y otros alimentos refrigerados: igual o menor a 8°C

FORMATO CONTROL TEMPERATURA DE RECIBO DE ALIMENTOS

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS
DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS RECIBO DE ALIMENTOS

RESPONSABLE:

FECHA	PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (°C)	CUMPLE	CANTIDAD	MOTIVO DE RECHAZO*	PROVEEDOR

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelación -10°C

FORMATO DE VERIFICACION ORGANOLEPTICA

CORPOMHA
CORPORACIÓN DE MUJERES, HOMBRES Y ANCIANOS DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN
NIT: 900.065.271-3

FORMATO DE VERIFICACION ORGANOLEPTICA

RESPONSABLE: _____

FECHA	ALIMENTO	SABOR	COLOR	APARIENCIA	TEXTURA	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
	BEBIDA DESAYUNO						
	PROTEICO DEL DESAYUNO						
	CARBOHIDRATO DEL DESAYUNO						
	ARROZ						
	SOPA						
	PROTEINA						
	ENERGETICO						
	ENSALADA						
	JUGO						
	BEBIDA REFRIGERIO						
	ARROZ CENA						
	PROTEINA CENA						
	ENERGETICO CENA						
	ENSALADA CECNA						
	JUGO CENA						
	CARBOHIDRATO MERIENDA						
	BEBIDA MERIENDA						

C: CUMPLE
NC : NO CUMPLE

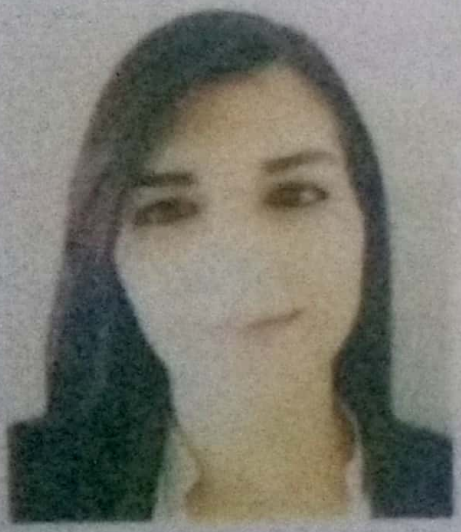
La salud es de todos

Minsalud

COLNUD

Identificación Única del Talento Humano en Salud

NUTRICIONISTA DIETISTA



DANIELA RAMIREZ MONTOYA

CC. 1040043245

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

MEDELLIN

Fecha de expedicion del diploma **2018-12-13**

Fecha de Inscripcion ReTHUS **2019-01-17**

Scanned by CamScanner

Danida Ramirez M

Firma Titular

"Esta Tarjeta es un documento público y se expide de conformidad a la ley 1164 de 2007, el decreto 4192 de 2010 compilado en el Decreto Único Reglamentario 780 de 2016." Si es encontrada, favor devolverla al COLEGIO COLOMBIANO DE NUTRICIONISTAS DIETISTAS Carrera 15 No 76 – 67 oficina 401 Teléfono 3542322 Bogotá.

Diana Patricia Thomas T

Firma Representante Legal

COLNUD-0245

Scanned by CamScanner

12 ENE 2017
000108
SOCIEDAD
CENTRAL GANADERA S.A.
NIT. 811.015.602 - 1
CORRESPONDENCIA RECIBIDA

RESOLUCIÓN 2016054380 del 27 de Diciembre de 2016

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria Provisional a una planta de beneficio de Bovinos y Bufalinos

El Director del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 22 del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013, Decreto 1282 de 2016 y Resolución 2016031387 de 2016,

CONSIDERANDO

Que el Decreto 1500 del 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, creó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que el Decreto 2270 de 2012, estableció que los propietarios, tenedores u operadores de plantas de beneficio, desposte y desprese debían ajustar o elaborar el Plan Gradual de Cumplimiento, para lo cual tenían un plazo máximo de tres (3) meses, contados a partir de la publicación de la metodología para la elaboración y seguimiento del Plan Gradual de Cumplimiento establecida por el Invima e implementar el Plan Gradual de Cumplimiento en su totalidad dentro de un plazo máximo de tres años y medio (3.5), contados a partir de la expedición del reglamento técnico respectivo.

Que a través de las Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte, plantas de beneficio y desprese de aves de corral, plantas especiales de aves de corral, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que el Decreto 1282 de 2016 estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional para las plantas de beneficio de bovinos, porcinos y aves que hayan presentado Plan Gradual de Cumplimiento dentro de los términos del Decreto 2270 de 2012.

Que la Resolución 2016031387 de 2016 estableció los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese de las especies bovina, porcina y aviar.

Que mediante el radicado Invima No. 2016150272 del 24 de octubre de 2016, el señor JORGE MARIO ESCOBAR CALLE actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de Autorización Sanitaria Provisional del establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A. ubicado en calle 103EE No 63D - 70 del Municipio de Medellín, Departamento de Antioquia.

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria provisional, se conceptúa que la información no es satisfactoria, por lo cual se realizó requerimiento mediante radicado 16125403 de fecha 23 de noviembre 2016.

Que el establecimiento, en respuesta al requerimiento mediante radicado 16125539 de fecha 23 noviembre 2016, envió la documentación faltante, dentro de las fechas establecidas para este fin, por lo cual se establece que está conforme.

De acuerdo a lo anterior una vez realizada la evaluación documental, con el fin de obtener la Autorización Sanitaria Provisional, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima,

RESUELVE

RESOLUCIÓN 2016054380 del 27 de Diciembre de 2016

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria Provisional a una planta de beneficio de Bovinos y Bufalinos

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder la Autorización Sanitaria Provisional al establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A. con NIT. 811015602-1 identificada con código **205B**, para el beneficio de bovinos y bufalinos, ubicado en Calle103EE No 63D - 70 del Municipio de Medellín, Departamento de Antioquia, por el término de un (1) año a partir de la ejecutoria, por encontrarse que cumple con los requisitos establecidos en la Resolución 2016031387 de 2016.

PARAGRAFO 1: La presente Autorización Sanitaria Provisional habilita al establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A. a continuar desarrollando actividades de beneficio de bovinos y bufalinos, entre tanto cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013.

PARÁGRAFO 2: La presente Autorización Sanitaria Provisional podrá ser prorrogada por un término de un año más, previa solicitud del interesado, siempre y cuando, culminado el año a partir de la notificación de esta Resolución, haya cumplido mínimo con el 50% de las actividades propuestas en el Plan Gradual de Cumplimiento presentado con la solicitud de Autorización Sanitaria Provisional, lo cual será verificado por el Invima mediante visita.

ARTICULO SEGUNDO: Asignar la inspección oficial permanente, conforme a los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013, por lo cual se asignarán Dos (02) Inspectores Oficiales del Invima por turno de ocho (8) horas al establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A., de acuerdo al volumen de sacrificio de bovinos y bufalinos

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A. deberá realizar solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial permanente en plantas de beneficio bajo Decreto 1500 de 2007, con el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente en la página web del Invima, de acuerdo a los procedimientos establecidos por este Instituto.

ARTICULO TERCERO: El establecimiento deberá contar con personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares necesarios, de acuerdo al volumen de sacrificio diario de bovinos y bufalinos, para el establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A., deberá ser de cuatro (04) inspectores por turno de ocho (8) horas.

PARÁGRAFO: Una vez se obtenga el reconocimiento y aprobación del profesional, técnico o tecnólogo como inspector auxiliar, conforme a los lineamientos establecidos por el Invima, se procederá a su inscripción en el listado oficial de inspectores auxiliares y mediante oficio se comunicará dicho reconocimiento al Representante Legal del establecimiento.

ARTICULO CUARTO: El Invima, con base al nivel de implementación del Decreto 1500 de 2007 y la documentación presentada con la solicitud de Autorización Sanitaria Provisional, establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL.

ARTICULO QUINTO: INCUMPLIMIENTO. El Invima realizará actividades de seguimiento a la implementación del Decreto 1500 de 2007 y Resoluciones reglamentarias, con base en la documentación presentada por el establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A. para la obtención de la Autorización sanitaria Provisional, con el fin de evidenciar su cumplimiento; si durante estas actividades de seguimiento se evidencia que al año de la notificación del presente acto administrativo, el establecimiento no ha implementado mínimo el 50% de las actividades proyectadas para dar cumplimiento al Decreto 1500 de 2007, el establecimiento

RESOLUCIÓN 2016054380 del 27 de Diciembre de 2016

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria Provisional a una planta de beneficio de Bovinos y Bufalinos

SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A., no podrá continuar desarrollando actividades y será objeto de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

Así mismo, si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar la Autorización Sanitaria Provisional mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo a lo establecido en el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, por lo cual el establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A. no podrá continuar desarrollando actividades.

ARTÍCULO SEXTO: Notificar personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A. con NIT. 811015602-1 del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se enviará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SÉPTIMO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO OCTAVO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 27 de Diciembre de 2016.

JAVIER HUMBERTO GUZMAN CRUZ

Director General

Elaboró: Elber Yesid Moreno Torres
Revisó: Diana Carolina Segura Gomez

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS

INVIMA

A la fecha notifíquese personalmente a JORGE MARIO ESCOBAR CHILE.

Con identificación No. 70.043.832 de MEDELLIN.

y T.P. No. — de —

de la Resolución No. 2016054380 de fecha 27 DE DICIEMBRE 2016

En Bogotá 11 ENE 2017 Hora 8:45 AM.

Notificado JORGE ESCOBAR C.

Notificador Lcda MARIA BOTERO

RESOLUCIÓN 2016046187 del 04 de Noviembre de 2016

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria Provisional a una planta de beneficio de Porcinos

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 11 del Artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013, Decreto 1282 de 2016 y Resolución 2016031387 de 2016,

CONSIDERANDO

Que el Decreto 1500 del 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, creó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que el Decreto 2270 de 2012, estableció que los propietarios, tenedores u operadores de plantas de beneficio, desposte y desprese debían ajustar o elaborar el Plan Gradual de Cumplimiento, para lo cual tenían un plazo máximo de tres (3) meses, contados a partir de la publicación de la metodología para la elaboración y seguimiento del Plan Gradual de Cumplimiento establecida por el Invima e implementar el Plan Gradual de Cumplimiento en su totalidad dentro de un plazo máximo de tres años y medio (3.5), contados a partir de la expedición del reglamento técnico respectivo.

Que a través de las Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte, plantas de beneficio y desprese de aves de corral, plantas especiales de aves de corral, almacenamiento y comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que el Decreto 1282 de 2016 estableció el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional para las plantas de beneficio de bovinos, porcinos y aves que hayan presentado Plan Gradual de Cumplimiento dentro de los términos del Decreto 2270 de 2012.

Que la Resolución 2016031387 de 2016 estableció los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese de las especies bovina, porcina y aviar.

Que mediante el radicado Invima No. 2016150272 del 24 de Octubre de 2016, el señor **JORGE MARIO ESCOBAR CALLE** actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de Autorización Sanitaria Provisional del establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** Ubicado en Calle 103EE No 63D - 70 del Municipio de Medellín Departamento de Antioquia.

RESOLUCIÓN 2016046187 del 04 de Noviembre de 2016

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria Provisional a una planta de beneficio de Porcinos

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento con el fin de obtener la autorización sanitaria provisional, se conceptúa que la información remitida es satisfactoria, por lo cual el Instituto Nacional de Alimentos y Medicamentos Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder la Autorización Sanitaria Provisional al establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** con NIT. **811015602-1** identificada con código **054P,** para el beneficio de porcinos, ubicado en Calle 103EE No 63D - 70 del municipio de Medellín, Departamento de Antioquia, por el término de un (1) año a partir de la ejecutoria, por encontrarse que cumple con los requisitos establecidos en la Resolución 2016031387 de 2016.

PARAGRAFO 1: La presente Autorización Sanitaria Provisional habilita al establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** a continuar desarrollando actividades de beneficio de porcinos, entre tanto cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013.

PARÁGRAFO 2: La presente Autorización Sanitaria Provisional podrá ser prorrogada por un término de un año más, previa solicitud del interesado, siempre y cuando, culminado el año a partir de la notificación de esta Resolución, haya cumplido mínimo con el 50% de las actividades propuestas en el Plan Gradual de Cumplimiento presentado con la solicitud de Autorización Sanitaria Provisional, lo cual será verificado por el Invima mediante visita.

ARTICULO SEGUNDO: Asignar la inspección oficial permanente, conforme a los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013, por lo cual se asignarán Dos (02) Inspectores Oficiales del Invima por turno de ocho (8) horas al establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.**, de acuerdo al volumen de sacrificio de porcinos.

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** deberá realizar solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial permanente en plantas de beneficio bajo Decreto 1500 de 2007, con el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente en la página web del Invima, de acuerdo a los procedimientos establecidos por este Instituto.

RESOLUCIÓN 2016046187 del 04 de Noviembre de 2016

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria Provisional a una planta de beneficio de Porcinos

ARTICULO TERCERO: El establecimiento deberá contar con personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares necesarios, de acuerdo al volumen de sacrificio diario de porcinos, para el establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.**, deberá ser de cuatro (04) inspectores por turno de ocho (8) horas.

PARÁGRAFO: Una vez se obtenga el reconocimiento y aprobación del profesional, técnico o tecnólogo como inspector auxiliar, conforme a los lineamientos establecidos por el Invima, se procederá a su inscripción en el listado oficial de inspectores auxiliares y mediante oficio se comunicará dicho reconocimiento al Representante Legal del establecimiento.

ARTICULO CUARTO: El Invima, con base al nivel de implementación del Decreto 1500 de 2007 y la documentación presentada con la solicitud de Autorización Sanitaria Provisional, establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL.

ARTICULO QUINTO: INCUMPLIMIENTO. El Invima realizará actividades de seguimiento a la implementación del Decreto 1500 de 2007 y Resoluciones reglamentarias, con base en la documentación presentada por el establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** para la obtención de la Autorización sanitaria Provisional, con el fin de evidenciar su cumplimiento; si durante estas actividades de seguimiento se evidencia que al año de la notificación del presente acto administrativo, el establecimiento no ha implementado mínimo el 50% de las actividades proyectadas para dar cumplimiento al Decreto 1500 de 2007, el establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** no podrá continuar desarrollando actividades y será objeto de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

Así mismo, si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar la Autorización Sanitaria Provisional mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo a lo establecido en el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar, por lo cual el establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** no podrá continuar desarrollando actividades.

ARTÍCULO SEXTO: Notificar personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento **SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A.** con NIT. **811015602-1** del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se enviará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

RESOLUCIÓN 2016046187 del 04 de Noviembre de 2016

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria Provisional a una planta de beneficio de Porcinos

ARTÍCULO SÉPTIMO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO OCTAVO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 04 de Noviembre de 2016.

ESTE ESPACIO, HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
INVIMA

A la fecha notifíquese personalmente a JORGE MARIO ESCOBAR C.
Con identificación No. 70.093.832 de Medellín.
y T.P. No. — de —
de la Resolución No. 2016046187 de fecha 04/11/2016
En Bogotá 17 NOV 2016 Hora 9:00 a.m.
Notificado
Notificador

Elaboró: Elber Yesid Moreno Torres
Revisó: Jenny Ponton Alvarado

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Resolución No. 2022025597 del 01 de agosto de 2022

"Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de Beneficio Animal de la especie Bovina y Bufalina".

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013, procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta de Beneficio de Bovinos y Bufalinos, para lo cual tendrá en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

De acuerdo con el capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución 2021043230 de 2021, el Invima estableció el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

II. SOLICITUD Y ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA

Mediante el radicado Invima No. 20211236236 de fecha 09 de noviembre de 2021, el señor **MILTON CHAVEZ LOPEZ** actuando en calidad de representante legal de **COMPAÑÍA DE FOMENTO EMPRESARIAL Y MERCADOS AGROINDUSTRIALES S.A.** sigla **COFEMA S.A.** con NIT **891.190.218-5,** ubicado en el Km 5 vía Morelia, en el Municipio de **Florencia,**

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121
www.invima.gov.co

en el departamento de **Caquetá**, solicitó Autorización Sanitaria bajo decreto 1500 de 2007 para el beneficio animal de las especies bovina y bufalina.

III. CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación aportada, se evidenció que la misma se encontraba completa, mediante oficio con radicado de salida 20222003456 de fecha 01 de febrero 2022, razón por la cual se procedió a ingresar al establecimiento, a la programación de visitas de autorización sanitaria.

Este Instituto realizó visita de inspección, entre los días 12, 13, 14 y 15 de julio de 2022, con el fin de verificar en sitio el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, la Resolución 240 de 2013 y cuya verificación quedó descrita en el acta y formatos de visita que forman parte integral del presente acto administrativo.

Conforme a lo anterior, una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la **AUTORIZACIÓN** al establecimiento **COMPAÑÍA DE FOMENTO EMPRESARIAL Y MERCADOS AGROINDUSTRIALES S.A.** sigla **COFEMA S.A.** con NIT **891.190.218-5,** ubicado en el Km 5 vía Morelia, en el Municipio de **Florencia**, en el departamento de **Caquetá**, para el beneficio de bovinos y bufalinos, por encontrarse que cumple con los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, la Resolución 240 de 2013 y Resolución 2021043230 de 2021, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: REALIZAR el registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles al establecimiento **COMPAÑÍA DE FOMENTO EMPRESARIAL Y MERCADOS AGROINDUSTRIALES S.A.** sigla **COFEMA S.A.** con NIT **891.190.218-5,** ubicado en el Km 5 vía Morelia, en el Municipio de **Florencia**, en el departamento de **Caquetá**, bajo Registro Invima Código **417B.**

ARTÍCULO TERCERO: ASIGNAR la inspección oficial permanente, conforme a los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y Resolución 240 de 2013. Se asignará mínimo un (1) Inspector Oficial del Invima por turno de ocho (8) horas al establecimiento

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121
www.invima.gov.co

Resolución No. 2022025597 del 01 de agosto de 2022

"Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de Beneficio Animal de la especie Bovina y Bufalina".

COMPAÑÍA DE FOMENTO EMPRESARIAL Y MERCADOS AGROINDUSTRIALES S.A. sigla **COFEMA S.A.**, de acuerdo con el volumen de sacrificio

PARÁGRAFO: A partir de la fecha de la notificación del presente acto administrativo, el representante legal del establecimiento **COMPAÑÍA DE FOMENTO EMPRESARIAL Y MERCADOS AGROINDUSTRIALES S.A.** sigla **COFEMA S.A**, deberá realizar solicitud ante el Invima para la prestación del servicio de inspección oficial permanente en plantas de beneficio bajo Decreto 1500 de 2007, con el pago de la tarifa correspondiente, la cual se encuentra en el manual tarifario vigente en la página web del Invima, de acuerdo con los procedimientos establecidos por este Instituto.

ARTÍCULO CUARTO: El establecimiento deberá contar con personal necesario para realizar la solicitud de reconocimiento y aprobación de los inspectores auxiliares, conforme a lo establecido en la Resolución 2016037870 del 26 de septiembre de 2016. El número de inspectores auxiliares necesarios, de acuerdo con el volumen de sacrificio diario, para el establecimiento **COMPAÑÍA DE FOMENTO EMPRESARIAL Y MERCADOS AGROINDUSTRIALES S.A.** sigla **COFEMA S.A**, deberá ser de dos (2) inspectores auxiliares. El Invima podrá determinar la necesidad de un inspector auxiliar adicional, de acuerdo con el aumento de volumen de sacrificio.

PARÁGRAFO: Una vez se obtenga el reconocimiento y aprobación de los profesionales, técnicos o tecnólogos como inspectores auxiliares, conforme a los lineamientos establecidos por el Invima, se procederá a su inscripción en el listado oficial de inspectores auxiliares y mediante oficio se comunicará dicho reconocimiento al representante legal del establecimiento.

ARTICULO QUINTO: INFORMAR que el Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo **NACIONAL.**

PARAGRAFO: En caso de que el establecimiento pretenda destinar sus productos a exportación, deberá obtener certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP – bajo Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado. Adicionalmente, deberá contar con inspectores oficiales, de acuerdo con los requisitos de destino y pagar la tarifa correspondiente.

ARTICULO SEXTO: ADVERTIR que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto

debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

PARÁGRAFO: Se debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable al establecimiento, así como, mantener la autorización para desarrollar las actividades de acuerdo con el POT, PBOT o EOT que lo regule.

ARTICULO SEPTIMO: NOTIFICAR el contenido de la presente resolución al representante legal o apoderado del establecimiento **COMPAÑÍA DE FOMENTO EMPRESARIAL Y MERCADOS AGROINDUSTRIALES S.A**, sigla **COFEMA S.A.** de conformidad con lo estipulado en el articulo 67 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO OCTAVO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO NOVENO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 01 de agosto de 2022.
ESTE ESPACIO HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA ESPACIO EN BLANCO

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Elaboró: César Augusto Bernal García
Revisó: Luis Enrique Osuna Avila
Vo.Bo: Verónica del Castillo Manotas

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima
Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121
www.invima.gov.co

OFICIO COMISORIO No. *7305-0880-24*

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1 de la Dirección de Operaciones Sanitarias

Respetados señores:

Establecimientos	**Ubicación** (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
FRIGOCARNES SAS DERIVADOS CARNICOS	CR 56 No 62 - 86 del municipio de MEDELLIN

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del *2024-07-08* hasta el *2024-07-12*, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MAURICIO SANCHEZ ACEVEDO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1
NICOLAS ARIAS GARZON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de Inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: ***Grupo de Trabajo Territorial Occidente 1: Carrera 48 A No 10 sur – 42, barrio la Aguacatala, Medellín Antioquia; Teléfono: 604 2041235, correo electrónico: gttoccidente1@invima.gov.co*** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 604 2041235, **Chat de WhatsApp:** 305 9419876, **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. **Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de *Medellín* el día *8* del mes de *Julio* del año *2024*

PAULA MARCELA CANTILLO MUÑOZ
Coordinadora del Grupo de Trabajo Territorial Occidente Uno
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma Ana Carolina Zapata
Nombre Ana Carolina Zapata
Cédula 1152464142
Cargo Auxiliar Calidad
Fecha 09/07/2024
10/07/2024

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	MEDELLIN / ANTIOQUIA	**Fecha**	2024-07-10; 2024-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	FRIGOCARNES SAS DERIVADOS CARNICOS		
Dirección	CR 56 No 62 86		
Representante Legal	LUIS GUILLERMO ARANGO RICO		
Código inscripción planta	8110308719-1	**NIT**	811030871-9
Teléfonos	6045119977;3508274717	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	calidad@frigocarnes.com.co
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 1	**Oficio comisorio**	7305-0880-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a radicado INVIMA 20241136534 de fecha 04-06-2024, para verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, en especial el Decreto 2162 de 1983 y las Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 810 de 2021 y demás que aplique.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	75	**Maquilas**	NO
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	8.2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Chorizos	105,6	t/AÑO
	Salchichas	25,6	t/AÑO
	Salchichon	29,7	t/AÑO
	Albondigas	17,5	t/AÑO
	Jamon	90,4	t/AÑO
	Carne marinada de cerdo y res (Adobada)	672,0	t/AÑO
	Tocineta	82,0	t/AÑO
	Longaniza	2,0	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	Nicolás Arias Garzón	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
	Mauricio Sánchez Acevedo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	Ana Carolina Zapata Sepúlveda	Auxiliar calidad	CC	1.152.464.142
	Augusto Jaramillo Hurtado	Jefe de Calidad	CC	71.263.455

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	MEDELLIN / ANTIOQUIA	**Fecha**	2024-07-10; 2024-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	FRIGOCARNES SAS DERIVADOS CARNICOS
Dirección	CR 56 No 62 86
Subcategorías	8.2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente
Línea(s)	Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		No cuenta con la amplitud suficiente. El tamaño de los almacenes o depósitos no esta en proporción a los volúmenes de insumos y de productos manejados por el establecimiento, se observan diferentes cavas en las cuales no disponen de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		La ubicación de la cava 3, cava de producto terminado cárnico congelado, es al lado del área de lavado de canastillas. Esta cava cuenta con una única puerta, por lo tanto, el flujo del producto a esta cava es a través del área de lavado de canastillas.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa deterioro, propio de las actividades de producción, en pisos, paredes y techos de algunas áreas del proceso o elaboración. Especialmente, desprendimiento de pintura en el techo del área de cocción, condensación en área de choque térmico donde hay almacenamiento de producto expuesto (chorizo) y en el área de tajado.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se encontró encharcamiento en el área de elaboración de derivados cárnicos (Molido, mezclado, emulsificado, embutido).
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observó almacenamiento o disposición de cajas de cartón (residuo reciclable) en diferentes áreas del establecimiento. No cuenta con la amplitud suficiente. El tamaño de los almacenes o depósitos no esta en proporción a los volúmenes de productos manejados por el establecimiento, no disponen de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento del área, especialmente en el almacenamiento de material para reciclaje.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**14,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se evidenciaron algunas superficies de equipos (difusores) y/o mesas que presentan grietas, fisuras o bordes con aristas que dificultan la limpieza y desinfección, y no evitan la acumulación de suciedad. Además, se observan amarres no sanitarios en algunos equipos tales como el tombler y, bolsas plásticas en equipo de inyección y horno de cocción.

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se observa debilidades en el mantenimiento locativo en algunas áreas e inslatalciones, puertas especialmente, de la planta
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					**11,25**
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		El programa no describe detalles esenciales de los procedimientos relacionados a la clasificación, recolección y evacuación de los residuos orgánicos (producto cárnico no comestible), cartón sucio no aprovechable y canastillas y estibas en mal estado.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observaron debilidades de limpieza y desinfección, especialmente de superficies que no están en contacto directo con el alimento tales como lamparas, sistemas electricos, equipos de cortinas de aire vertical, sistema de secados de manos, empacadora continua, entre otras. No estan definidos los procedimientos de limpieza y desinfección profundos del equipo empacadora continua.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					**15,00**
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	ar	17		Se evidencia debilidades en algunos temas de interes en educación sanitaria para llevar a cabo algunas tareas asignadas o desempeñadas, tales como el rotulado general del producto y etiquetado nutricional.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidenció almacenamiento y disposición inadecuada de elementos de protección personal, utensilios, dotación e insumos en diferentes áreas del proceso
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					**6,65**
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se encontró cava de almacenamiento (canales) de materia prima con capacidad insuficiente. También se almacena producto importado en la misma área, el cual, está en embalaje de cajas de cartón. Además, estos ultimos no cuentan con separación de piso y paredes.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se presenta contraflujo en el área de almacenamiento de producto en proceso, entre el área de choque térmico y área de empaque. En dicha área, se observan productos en proceso, producto para reproceso, materias primas cárnicas crudas. Además, se observó contraflujo de productos que no fueron procesados en el turno de producción. Por lo cual es pertinente señalar que, las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se observa producto en descongelación en pasillo de ingreso de materia prima. Aunque hay control de temperatura ambiental, al abrir la puerta de recepción el área queda expuesta al medio exterior. Por otro lado, en el proceso de marinado no se ha establecido, ni se llevan registros del control físicos, especialmente temperatura de la solución de marinado para prevenir o detectar cualquier incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en el alimento y/o producto terminado.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		

4/9

5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		El programa de muestreo no incluye interpretación de resultados. El programa es general, no describe algunos detalles esenciales del procedimiento. No garantizan que los resultados sean representativos del lote analizado.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		En cava de producto terminado, especificamente en cava 3, se encontraron productos ajenos a la producción del establecimiento (Pollo).
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: Pulpa de Res Primera Entera por 2000 g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Se encontró algunos productos, tales como mondongo o producto a granel (producto en proceso) sin identificar. Con la información registrada y las debilidades en la identificación de algunos productos, no se evidencia algunos detalles pertinentes de elaboración, procesamiento y producción. Es decir, no garantizan la trazabilidad hacia adelante y hacia atrás de los productos elaborados así como de las materias primas utilizadas en su fabricación.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					9,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					70,65

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07 / Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	MEDELLIN / ANTIOQUIA	**Fecha**	2024-07-10; 2024-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	FRIGOCARNES SAS DERIVADOS CARNICOS
Dirección	CR 56 No 62 86

RESULTADOS

Subcategoria	Puntaje	Subcategoria	Puntaje		
Subcategoria 8.2.1	70,65	Subcategoria	-	**Número de subcategorias evaluadas**	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**70,65**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 8.2.1: 1.2; 1.3; 1.4; 1.7; 1.8; 2.2; 2.3; 3.2; 3.4; 4.1; 4.2; 5.1; 5.2; 5.3; 6.1; 6.3; 6.4; 6.5
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 De 1983, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	La lista de ingredientes declarados en el producto evaluado para el rotulado general no corresponden a los amparados en la autorización de comercialización declarada. Es decir, deben realizar el tramite que corresponda. Además, es pertinente señalar que no se diligencia el formato IVC-INS-FM162 FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO porque el producto evaluado no esta declarando la tabla nutricional. No obstante, revisar si el producto evaluado esta contemplado en las excepciones de la Resolución 2492 de 2022 (alimentos minimamente procesados).
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7305-0880-24. Acta en Excel. Visita en atención a radicado INVIMA 20241136534 de fecha 04-06-2024. En atención a la solicitud con radicado 20241136534 se identificó que el producto identicado como "Carne molida de res" se ajusta a carne cruda bajo el marco normativo de: el Decreto 2162 de 1983 y las Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 810 de 2021, cuando su composición es Carne de Res, Acentuador de sabor (Vinagre). Al contener mas de un ingrediente no corresponde a carne fresca. Además, el producto denominado "Carne Molida de Res", cuyos ingredientes: Carne de Res, Acentuador de sabor (Vinagre), no está amparado en el Registro Sanitario declarado en la etiqueta (RSA-0009519-2020). Es pertinente recordar que según lo establecido en el artículo 6, numeral 1 de la Resolución 5109 de 2005 señala que "Los rótulos que se adhieran a los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se puedan remover o separar del envase" Por otro lado, respecto a la "solicitud copia de la autorización uso de adhesivos de la compañía Frigocarnes SAS" no es procedente esta solicitud, toda vez que en el artículo 18 de la Resolución 5109 de 2005, es claro en señalar que "... Las autorizaciones para el agotamiento de etiquetas y uso de adhesivos, deben ser tramitadas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y serán aprobadas con base en los lineamientos que para el efecto tenga establecido dicho Instituto". Es decir, esto hace referencia exclusiva a la disposición administrativa de Autorización para el agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Nicolás Arias Garzón
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

Firma:
Nombre: Mauricio Sánchez Acevedo
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Ana Carolina Zapata
Nombre: Ana Carolina Zapata Sepúlveda
Cargo: Auxiliar calidad
Documento: CC 1.152.464.142

Firma:
Nombre: Augusto Jaramillo Hurtado
Cargo: Jefe de Calidad
Documento: CC 71.263.455

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) Medellín, 2024-07-10
Nombre del Establecimiento Frigocarnes SAS
Identificación del Producto Pulpa de Res Primera Entera por 2000 g

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	0	El nombre del producto no se ajusta a ninguna de las denominaciones amparadas en la autorización de comercialización declarada.
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	El nombre del producto no se ajusta a ninguna de las denominaciones amparadas en la autorización de comercialización declarada.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

7/9

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	0	El producto denominado "Pulpa de Res primera entera", cuyos ingredientes: Carne de Res, Acentuador de sabor (Vinagre), no esta amparado en el Registro Sanitario declarado en la etiqueta (RSA-0009519-2020)
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El **Invima** dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Nicolás Arias Garzón	Nombre	Mauricio Sánchez Acevedo
C.C.	1.049.611.919	C.C.	98.668.680
Cargo	Profesional universitario	Cargo	Profesional universitario
Grupo o Dependencia	GTT Occidente 1	Grupo o Dependencia	GTT Occidente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Ana Carolina Zapata	Firma	
Nombre	Ana Carolina Zapata	Nombre	Augusto Jaramillo Hurtado
C.C.	1152464142	C.C.	71263455
Cargo	Auxiliar calidad	Cargo	Jefe de Calidad

RESOLUCIÓN 2019057914 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 2019

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de Desposte Mixta

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013, procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta de desposte mixta, para lo cual tendrá en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

De acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies, bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento y comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución 2013010990 del 2013, el Invima, estableció los lineamientos para la Inscripción y Autorización Sanitaria ante el INVIMA, de los establecimientos de beneficio animal, desposte y desprese.

Mediante Resolución No. 2016046196 del 04 de noviembre de 2016, el INVIMA concedió Autorización Sanitaria Provisional al establecimiento FRIGOCARNES S.A.S., para el desposte de bovinos y porcinos.

Mediante Resolución No. 2018010380 del 12 de marzo de 2018, se prorrogó la Autorización Sanitaria Provisional concedida mediante Resolución No. 2016046196 del 04 de noviembre de 2016, por un año adicional al inicialmente otorgado.

RESOLUCIÓN 2019057914 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 2019

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de Desposte Mixta

II. SOLICITUD Y ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA

Mediante el radicado Invima No. 20191078174 de fecha 26 de abril de 2019, el señor Luis Guillermo Arango Rico actuando en calidad de representante legal, presentó solicitud de Autorización Sanitaria del establecimiento **FRIGOCARNES S.A.S.**, para el desposte mixto, ubicado en la Carrera 56 No 62-86, en la ciudad de Medellín, Antioquia.

En cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2013010990 del 2013, se surtió la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la autorización sanitaria y se programó la respectiva visita.

Este Instituto realizó visita de inspección, entre los días 2 y 4 de noviembre de 2019, con el fin de verificar en sitio el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, la Resolución 240 de 2013 y cuya verificación quedó descrita en el acta y formatos de visita que forman parte integral del presente acto administrativo.

Conforme a lo anterior, una vez realizada la evaluación documental, así como la visita de verificación de los requisitos sanitarios de la petición allegada, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la AUTORIZACIÓN SANITARIA al establecimiento **FRIGOCARNES S.A.S.,** con NIT. **811.030.871-9**, ubicado en la Carrera 56 No 62-86, en la ciudad de Medellín, Antioquia, para el desposte mixto, por encontrarse que cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

ARTICULO SEGUNDO: CONCEDER registro al establecimiento **FRIGOCARNES S.A.S.,** con NIT. **811.030.871-9**, ubicado en la Carrera 56 No 62-86, en la ciudad de Medellín, Antioquia, bajo Registro Invima Código **085DM**.

ARTICULO TERCERO: El Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo NACIONAL. El establecimiento cuenta con un plazo no mayor a (6) seis meses para obtener la certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado.

RESOLUCIÓN 2019057914 DEL 19 DE DICIEMBRE DE 2019

Por la cual se concede la Autorización Sanitaria y Registro a una Planta de Desposte Mixta

ARTICULO CUARTO: Si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que ponen en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

ARTICULO QUINTO: **NOTIFICAR** personalmente al representante legal ó apoderado del establecimiento **FRIGOCARNES S.A.S.,** con NIT. **811.030.871-9** del contenido de la presente resolución; si no se pudiere realizar la notificación personal, se enviará aviso conforme a lo establecido en el artículo 69 del Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 19 de diciembre de 2019.

ESTE ESPACIO HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA ESPACIO EN BLANCO

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Andrés Franco Pérez
Revisó: Luis Enrique Osuna
Revisó: Verónica del Castillo

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013	
	Código: IVC-INS-FM108 / Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-06-21

Ciudad y fecha: Medellín, 1, 2 y 3 de Septiembre de 2025

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social: Cárnicos y Alimentos S.A.S.

Código: 028AD — Nit: 900134841-8

Dirección: CR 62B No 33 SUR - 93

Municipio: Medellín — Departamento: Antioquia

Teléfonos: 6042861520 — E-mail: gloria.arias@carnicosyalimentos.com

Representante Legal: Santiago Hernan Correa Restrepo

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado): Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes y Sábado — Número de Turnos por día: 1

Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora: 3500 aves/hora — Máximo de horas por turno: 8

Capacidad de almacenamiento de producto terminado (**Ton**): Refrigerado: 30 — Congelado: 320

Desprese:

Cuenta con desprese anexo: **SI** — Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno): 26000

Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo: Dirección de Operaciones Sanitarias - GTT Occidente 1 — Oficio Comisorio No: 7305-1197-25

Objetivo de la visita: Realizar visita de IVC en atención al plan de visitas del Invima para el trecer trimestre de 2025 de acuerdo al Decreto1500 de 2007 y Resolución 242 de 2013.

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2024-10-02 — Porcentaje obtenido: 98,27% — Concepto sanitario obtenido: Favorable con Requerimientos

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	**A**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	**AR**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	**I**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	**NA**	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	180,0	**89,55%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	29,0	**80,56%**
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40,0	**100,00%**
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	**100,00%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	33,0	**91,67%**
TOTAL	347	316,0	**91,07%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO **91,07%**

CONCEPTO SANITARIO **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Medellín, 23 de julio de 2026

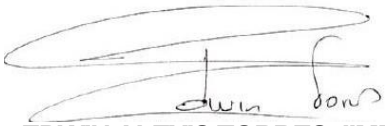
Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad.

Asunto:

Respetados señores,

EDWIN ALEXIS TORRES JIMENEZ, identificado con Cédula de ciudadanía 71.210.664 de Bello en condición de representante legal de la **CORPORACION GENTE VIVA** con identificada con Nit **900486295-6,** manifiesto bajo la gravedad de juramento que certifico que cuento con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado

Atentamente,



EDWIN ALEXIS TORRES JIMENEZ
Representante Legal
CC 71.210.664

FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FT
Abril 2025
Versión 8

Nombre del Producto:	PECHUGA INDIVIDUAL	Referencia	E12001

Descripción del producto

Este producto es obtenido de pollo beneficiado despresado al cuál se le ha realizado un corte completo en forma de escudo que incluye la base ósea formada por el esternón, con su respectiva masa muscular y piel, marinado mediante técnica de inyección al 10% con una solución de agua, sal y tripolifosfato de sodio (regulador de acidez), para retener humedad, mejorar jugosidad y textura. No permite huesos rotos salientes o contusiones importantes. De textura firme, color y olor característico a pollo fresco.

Contenido: 1 pechuga.



Ingredientes

Carne de pollo, agua, sal y tripolifosfato de sodio (regulador de acidez).

Peso (g)

Peso neto	Rango de producto terminado
No aplica	700 g en adelante

Empaque

Referencia	Descripción	Especificaciones
18627	BOLSA PECHUGA MAR. INDIVUAL	Polietileno T.B.D. 25 x 30 cm. Calibre 1,5 MLS".
21020	CINTA VIBAC BLANCA	Polipropileno biorientado 16 mm x 100 m rollo

Condiciones de embalaje

Canasta	Costal
15 unidaes por canastilla o 20 unidades por canasta	No aplica

Procedencia

Este producto proviene de ganjas certificadas por el ICA como bioseguras.

Características Microbiológicas

NMP de Coliformes fecales /g.	<1100
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g.	<1000
Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC / g.	<500
Detección de Salmonella / 25 g.	Ausente

Características Fisicoquímicas

Humedad máxima	72%
Proteína mínima	16%
Fósforo	0,3%
pH a 20°C	5,4 - 6,1
Nitrógeno volátil total, mg/100 g muestra*	30
Formol*	Negativo

Características Sensoriales

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Color	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Olor	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Sabor	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Textura	Organoléptico	Firme al tacto

Rotulado

Texto	Contenido
Nombre, dirección y teléfono del fabricante:	Cárnicos y Alimentos S.A.S - Carrera 62B N°33 sur 93 - 604 2861520
País de origen	Colombia (Medellín)
Marca	Pollocoa
Identificación de lote, fecha de beneficio, fecha de empaque y fecha de vencimiento	El lote asignado al producto significa el día de su elaboración y está compuesto por un código alfanumérico AÑO/MES/DIA. La fecha de beneficio está compuesta por un código alfanumérico AÑO/MES/DIA. La fecha de empaque está compuesta por un código alfanumérico AÑO/MES/DIA. La fecha de vencimiento está compuesta por DÍA/MES/AÑO.
Fecha de vencimiento - Vida Útil	8 meses
Metodología empleada	Estudios de vida útil
Resgistro Sanitario INVIMA	RSA-0017065-2022

POLLOCOA	**FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**FT** **Abril 2025** **Versión 8**

Conservación y Almacenamiento
Congelación: temperatura de -18 °C o inferior, medidos en el interior de la masa muscular.
Condiciones de Transporte
Vehículos con furgón isotermo en fibra de vidrio, con licencia sanitaria vigente. Provistos de equipo de enfriamiento.
Vida útil
Producto congelado: máximo 8 meses contados a partir del lote y fecha de beneficio, a una temperatura de -18 °C medidos en el interior de la masa muscular.
Recomendaciones de Manejo
No recongelar el producto. Mantener en condiciones sanitarias adecuadas. Mantener condiciones de conservación, almacenamiento y transporte. Rechazar el producto si el empaque se encuentra en malas condiciones.
Formas de Consumo y Consumidores
Se emplea en diferentes preparaciones de tipo culinario, cocinando completamente por medio de calor húmedo, seco o microondas; como materia prima para otros procesos. Apto para consumo sin ninguna contraindicación.
Requisitos Legales y Normatividad Aplicable
NTC 3644-2, Decreto 1500 de 2007, Resolución 242 de 2013, Resolución 402 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022

ELABORADO POR	**VERIFICADO POR**		**APROBADO POR**
Coordinador de Calidad	**Dirección de Planta**	**Coordinador de I+D**	**Director Comercial**
Firma	Firma	Firma	Firma

*Estos requisitos son para control oficial

FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

FT
Abril 2025
Versión 8

Nombre del Producto:	MUSLO PRESA SUELTA X 10	Referencia	E12111

Descripción del producto

Este producto es obtenido de pollo beneficiado despresado al cuál se le ha realizado un corte a nivel de la base ósea formada por la tibia y el peroné, con su respectiva masa muscular y piel, marinado mediante técnica de inyección al 10% con una solución de agua, sal y tripolifosfato de sodio (regulador de acidez), para retener humedad, mejorar jugosidad y textura. Permite huesos salientes característicos del corte de este producto y hematomas leves, de textura firme, color y olor característico a pollo fresco.

Contenido: 10 muslos.



Ingredientes

Carne de pollo, agua, sal y tripolifosfato de sodio (regulador de acidez).

Peso (g)

Peso neto	Rango de producto terminado
750 g	1500 - 2200 g

Empaque

Referencia	Descripción	Especificaciones
18615	BOLSA GENÉRICA	PEBD Monocapa transp. Ancho x Largo: 300x300 mm. Calibre 2.5 mls"
20031	ETIQUETA MUSLOS MARINADOS	Polipropileno transparente 7,5 x 2,5 cm. Calibre 3MLS".

Condiciones de embalaje

Canasta	Costal
6 unidades	No aplica

Procedencia

Este producto proviene de ganjas certificadas por el ICA como bioseguras.

Características Microbiológicas

NMP de Coliformes fecales /g.	<1100
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g.	<1000
Recuento de Staphyloccocus aureus coagulasa positiva UFC / g.	<500
Detección de Salmonella / 25 g.	Ausente

Características Fisicoquímicas

Humedad máxima	72%
Proteína mínima	16%
Fósforo	0,3%
pH a 20°C	5,4 - 6,1
Nitrógeno volátil total, mg/100 g muestra*	30
Formol*	Negativo

Características Sensoriales

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN
Apariencia	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Color	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Olor	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Sabor	Organoléptico	Característico de pollo crudo
Textura	Organoléptico	Firme al tacto

Rotulado

Texto	Contenido
Nombre, dirección y teléfono del fabricante:	Cárnicos y Alimentos S.A.S - Carrera 62B N°33 sur 93 - 604 2861520
País de origen	Colombia (Medellín)
Marca	Pollocoa
Identificación de lote, fecha de beneficio, fecha de empaque y fecha de vencimiento	El lote asignado al producto significa el día de su elaboración y está compuesto por un código alfanumérico AÑO/MES/DIA. La fecha de beneficio está compuesta por un código alfanumérico AÑO/MES/DIA. La fecha de empaque está compuesta por un código alfanumérico AÑO/MES/DIA. La fecha de vencimiento está compuesta por DÍA/MES/AÑO.
Fecha de vencimiento - Vida Útil	8 meses
Metodología empleada	Estudios de vida útil
Resgistro Sanitario INVIMA	RSA-0017065-2022

POLLOCOA	**FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**FT** **Abril 2025** **Versión 8**

Conservación y Almacenamiento
Congelación: temperatura de -18 °C o inferior, medidos en el interior de la masa muscular.
Condiciones de Transporte
Vehículos con furgón isotermo en fibra de vidrio, con licencia sanitaria vigente. Provistos de equipo de enfriamiento.
Vida útil
Producto congelado: máximo 8 meses contados a partir del lote y fecha de beneficio, a una temperatura de -18 °C medidos en el interior de la masa muscular.
Recomendaciones de Manejo
No recongelar el producto. Mantener en condiciones sanitarias adecuadas. Mantener condiciones de conservación, almacenamiento y transporte. Rechazar el producto si el empaque se encuentra en malas condiciones.
Formas de Consumo y Consumidores
Se emplea en diferentes preparaciones de tipo culinario, cocinando completamente por medio de calor húmedo, seco o microondas; como materia prima para otros procesos. Apto para consumo sin ninguna contraindicación.
Requisitos Legales y Normatividad Aplicable
NTC 3644-2, Decreto 1500 de 2007, Resolución 242 de 2013, Resolución 402 de 2002, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022

ELABORADO POR	**VERIFICADO POR**		**APROBADO POR**
Coordinador de Calidad	**Dirección de Planta**	**Coordinador de I+D**	**Director Comercial**
Firma	Firma	Firma	Firma

*Estos requisitos son para control oficial

NOMBRE DEL PRODUCTO	REGISTRO SANITARIO
Carne de Cerdo Fresca	No Aplica

DEFINICION

Cortes finos: Cañón, Pierna
Cortes industriales: brazuelo, cabeza de cañón
Otros: Tocino magro, tocino graso, costilla, espinazo, patas, cabezas.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CORTES	PORCENTAJE DE GRASA
Cortes finos	maximo 10%
Cortes industriales	maximo 20%
Otros	minimo 20%

CARACTERISTICAS BIOLOGICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIONES resolución 2690 de 2015
Búsqueda de E. Coli 0157	Ausencia
Búsqueda de E. Coli STEC NO 0157	Ausencia
Recuento de Salmonella spp en 25g	Ausencia
Recuento de E. Coli UFC/g	100 International Comisión on Microbiológica Specifications for Foods (ICMSF), Microrganismos in Foods 8. Use of Data for Assessing Process Control and Producto Acceptance

CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIONES
Color	rojo oscuro con grasa blanca, membranas y
Olor	cárnico suave característico
Sabor	cárnico suave característico

METODO DE PRODUCCION

los cuartos de canal luego de ser despostados y las carnes retiradas del hueso (excepto las costillas, espinazo y patas), son separadas por cortes, separadas de excesos de grasa, membranas y tendones según el corte, separadas por corte, revisadas en Temperatura y material extraño, dispuesta en empaque a granel temporal, almacenadas en la cava de carne fresca,luego dispuestas para empaque en cortes enteros o acondicionadas (fileteado de 40g a 150g o troceado o molido por disco 3mm) y empacado al vacío.

METODO DE EMPAQUE
el producto es **empacado al vacío** en bolsa flexible de poliamida (PA) y polietileno (PE) de alta barrera al oxigeno, **rotulado** con nombre del corte y especie animal, fecha de sacrificio, fecha de desposte, lote (día y mes de empaque) y fecha de vencimiento (día, mes , año), condiciones de almacenamiento. se realiza empaque de y 500g a 5000g.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
CARNES FRESCAS: carnes empacadas con vacío, deben ser almacenadas en refrigeracion o congelacion.

VIDA UTIL
Las CARNES FRESCAS empacado al vacio tiene una vida útil de 23 días en refrigeracion a una temperatura de 0ºC a 4ºC.
Las CARNES FRESCAS empacado al vacio tiene una vida útil de 120 días (4 meses) en congelacion a una temperatura de -18ºC inferior.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION
El producto puede ser consumido en caliente en las preparaciones culinarias que el consumidor desee siempre que haya recibido en el interior de la pieza mínimo 74 grados centígrados de

CRITERIOS DE ACEPTACION
color, olor, temperatura de conservación refrigerado o congelado, conservación del buen estado material de empaque, conservación de vacío para los productos.

GRUPO POBLACIONAL
Publico en general, incluido personal vulnerable (ancianos, inmunosuprimidos, personas hospitalizadas y niños de restaurantes escolares).

NORMATIVIDAD APLICADA
Decreto 1500 de 2007, resolución 240 de 2013, resolución 333 de 2008, resolución 5109 de 2005, resolución 683 de 2012, resolución 1382 de 2013, NTC 4271 de 2011, resolución 2009026594 de 2009, decreto 2270 de 2012,

FECHA	VERSION	DESCRICIPCION	REALIZO	REVISO	APROBO
4/01/2022	02	actualización de especificación de E.coli. Genérico	Cristian (asesor externo)	Augusto (jefe calidad)	Jorge (Gerencia)
12/02/2022	3	Se elimina el empaque al vacío en el producto terminado, también se unifican las fichas técnicas de carne	Augusto (jefe calidad)	Todo el equipo HACCP	Jorge (Gerencia)

NOMBRE DEL PRODUCTO
Carne de Res Fresca

REGISTRO SANITARIO
No Aplica

DEFINICION
Cortes de Carne de Res sin adición de conservantes, refrigerada o congelada, empacada al vacío
Cortes finos: Solomito, solomo redondo y punta de anca. Cortes de primeras: Solomo extranjero, posta, muchacho, tabla, huevo de Aldana, entretabla. Cortes de segundas: Huevo de solomo, paletero, cáscara, sabaleta. punta de falda, punta de espaldilla, tableado, pecho, trestelas, lagarto, morrillo, copete, sobrebarriga. Cortes industriales: falda, repele, industrial, tapa costilla, nuca.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PORCENTAJE DE GRASA	**MINIMO**
Finas	**5%**
Primeras	**14%**
Segundas	**20%**
Industriales	**30%**

CARACTERISTICAS BIOLOGICAS

PARAMETRO	**ESPECIFICACIONES resolución 2690 de 2015**
Búsqueda de E. Coli 0157	Ausencia
Búsqueda de E. Coli STEC NO 0157	Ausencia
Recuento de Salmonella spp en 25g	Ausencia
Recuento de E. Coli UFC/g	100 International Comisión on Microbiológica Specifications for Foods (ICMSF), Microorganisms in Foods 8. Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance

CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS

PARAMETRO	**ESPECIFICACIONES**
Color	rojo oscuro con grasa blanca, membranas y tendones visibles
Olor	cárnico suave característico
Sabor	cárnico suave característico

METODO DE PRODUCCION
los cuartos de canal luego de ser despostados y las carnes retiradas del hueso (excepto las costillas y la cola), son separadas por cortes, separadas de excesos de grasa, membranas y tendones según el corte, revisadas en Temperatura y materiales extraños, dispuesta en empaque a granel temporal, almacenadas en la cava de carne fresca, luego dispuestas o no a acondicionamiento (porcionado, troceado, molido)y empacado al vacio.

METODO DE EMPAQUE
el producto es **empacado al vacío** en bolsa flexible de poliamida (PA) y polietileno (PE) de alta barrera al oxigeno, **rotulado** con nombre del corte y especie animal, fecha de sacrificio, fecha de desposte, lote (día y mes de empaque) y fecha de vencimiento (día, mes , año), condiciones de almacenamiento. se realiza empaque de 5000g.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
CARNES FRESCAS: carnes empacadas con vacío y sin adición de aditivos de conservació, deben ser almacenadas en refrigeración de 0ºC a 4ºC o congeladas de -18ºC o inferior.
VIDA UTIL
Las CARNES FRESCAS empacado al vacio tiene una vida útil de 31 días en refrigeracion a una temperatura de 0ºC a 4ºC.
Las CARNES FRESCAS empacado al vacio tiene una vida útil de 120 días (4 meses) en congelacion a una temperatura de -18ºC inferior.

INSTRUCCIONES DE PREPARACION
El producto puede ser consumido en caliente en las preparaciones culinarias que el consumidor desee siempre que haya recibido en el interior de la pieza mínimo 74 grados centígrados de calentamiento.
Cortes asar: solomo redondo, cadera, tabla, huevo de Aldana. **Carne sudar:** huevo de solomo, lagarto, murrillo, sobrebarriga gruesa, costilla deshuesada 80%. **Hornear**: bolda de pierna y muchacho. **Carnes finas**: solomito, punta de anca y chata. **Moler**: bola de brazo y centro de pierna.

CRITERIOS DE ACEPTACION
color, olor, temperatura de conservación refrigerado o congelado, conservación del buen estado material de empaque, conservación de vacío.

GRUPO POBLACIONAL
Publico en general, incluido personal vulnerable (ancianos, inmunosuprimidos, personas hospitalizadas y niños de restaurantes escolares).

NORMATIVIDAD APLICADA
Decreto 1500 de 2007, resolución 240 de 2013, resolución 333 de 2008, resolución 5109 de 2005, resolución 683 de 2012, resolución 1382 de 2013, NTC 4271 de 2011, resolución 2009026594 de 2009, decreto 2270 de 2012, Certificacion HACCP por el INVIMA decreto 1500. 24 de febrero de 2022.

Medellín, 23 de julio de 2026

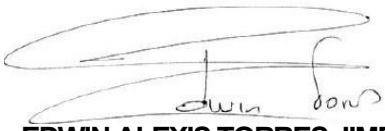
Señores
Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA
Ciudad.

Asunto:

Respetados señores,

EDWIN ALEXIS TORRES JIMENEZ, identificado con Cédula de ciudadanía 71.210.664 de Bello en condición de representante legal de la **CORPORACION GENTE VIVA** con identificada con Nit **900486295-6,** manifiesto bajo la gravedad de juramento que en caso de necesitar transporte la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

Atentamente,



EDWIN ALEXIS TORRES JIMENEZ
Representante Legal
CC 71.210.664

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022001046 del 14 de Enero de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211300998 de fecha 2021/12/31 el (la) Señor(a) ELIZABETH CARMONA MAYA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0017065-2022
VIGENTE HASTA:	2027/01/14
EXPEDIENTE:	20220478 **RADICACION:** 20211300998
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	ALAS MARINADAS, MUSLOS MARINADOS, PECHUGAS MARINADAS ,FILETE DE PECHUGA MARINADA, POLLO ENTERO MARINADO, RABADILLAS MARINADAS, RECORTE MARINADO, RECORTE ECONOMICO MARINADO, AJIACO ESPECIAL MARINADO, CONTRAMUSLOS MARINADOS, MEDIO POLLO CAMPESINO MARINADO, PERNILES MARINADOS, COSTILLARES MARINADOS, ALITAS MARINADAS, FILETE DE CONTRAMUSLO MARINADO, CHULETA DE PECHUGA MARINADA, POLLO COMPLETO DESPRESADO MARINADO, MEDIO POLLO MARINADO, TROZOS DE POLLO MARINADOS, RETAL DE POLLO MARINADO, POLLO CAMPESINO MARINADO, BOMBONES MARINADOS, MINIMUSLOS MARINADOS, MINICONTRAMUSLOS MARINADOS, POLLO ENTERO CON VISCERAS MARINADO, PRACTIPOLLO MARINADO Y SOLO POLLO MARINADO.,
MARCA:	POLLOCOA, POLLO EL SOL, EXITO,
PRESENTACION COMERCIAL:	Peso variable 500 a 2500 gramos ,
TITULAR(ES):	CARNICOS Y ALIMENTOS S.A.S con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): CARNICOS Y ALIMENTOS S.A.S con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 0 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAA01I16602, expediente Nro. 19926823. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 14 de Enero de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/01/14 15:55:12 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Medellín, 14 de Julio de 2026

LA DIRECCIÓN DE ASEGURAMIENTO SEGUROS OBLIGATORIOS

HACE CONSTAR:

Que la(s) persona(s) relacionada(s) en el siguiente listado, se encuentra(n) afiliada(s) en Riesgos Laborales desde las fechas indicadas, a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. como trabajadores de CORPOMHA, en el centro de trabajo 0000000001 - PRINCIPAL ANTIOQUIA, Clase de riesgo 1, Porcentaje de cotización 0.522%.

A continuación se relacionan las fechas de afiliación

Número identificación	Nombre	Fecha inicio afiliación	Fecha fin afiliación	Código de transacción	Tipo Cotizante	Estado
C37336315	RODRIGUEZ CLARO LUZ MARINA	11/06/2025		332160[3]2	DEPENDIENTE	EN COBERTURA

Si desea validar que este certificado haya sido realmente emitido por ARL Sura y la información aquí contenida sea real, visite www.arlsura.com.co / validar certificados e ingrese el siguiente código único de generación válido por un mes:C12167200212619552704

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Dirección de Aseguramiento Seguros Obligatorios

Este certificado tiene validez para efectos de afiliación del trabajador a SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A. así como para su desafiliación
Importante: La información contenida en este certificado puede ser validada en cualquier momento por SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Este certificado fue generado con la información registrada en la base de datos el 14/07/2026 14:38:24 .
Los trabajadores marcados con asterisco (*) son afiliados Independientes.
Las coberturas marcadas con dos asteriscos (**) son coberturas pendientes de retiro.

Dirección IP: 190.9.193.80, 192.230.104.18, 172.16.42.57

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 800146794	9	COOPERATIVA DE TRANSPORTES ESPECIALES COOTRAESPEC	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ADMINISTRATIVO	CRA 68 A N 45- 05	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2318086	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-05	2026-06	368156055	9506076875	E	2026/06/24	2026/06/05	BANCOLOMBIA	0	$48,245,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: ADMINISTRATIVO (63 Afiliados)																							$159,458,145	$25,602,900			$172,528,192	$7,052,900			$172,266,031	$6,820,600			$172,528,192		$8,150,300		$0	$0		$47,626,700
Centro de Trabajo: ITUANGO (15 Afiliados)																							$45,392,166	$7,350,200			$45,392,166	$1,816,500			$45,392,166	$1,816,500			$45,392,166		$3,160,300		$0	$0		$14,143,500
Ciudad: MEDELLIN Depto: ANTIOQUIA (15 Afiliados)																							$45,392,166	$7,350,200			$45,392,166	$1,816,500			$45,392,166	$1,816,500			$45,392,166		$3,160,300		$0	$0		$14,143,500
1	CC	1017265497	ARRIETA ALARCON LAURA PRINCESA									X									230301	30	$2,409,882	$385,600	EPS010	30	$2,409,882	$96,400	CCF04	30	$2,409,882	$96,400	14-4	30	$2,409,882	6.960%	$167,800	30	$0	$0	Si	$746,200
2	CC	1000884339	BETANCUR MORALES MIGUEL ANGEL									X									25-14	30	$2,472,705	$395,700	EPS010	30	$2,472,705	$99,000	CCF04	30	$2,472,705	$99,000	14-4	30	$2,472,705	6.960%	$172,200	30	$0	$0	Si	$765,900
3	CC	1020424353	GALEANO ISAZA CATHERIN									X									230301	30	$3,669,583	$587,200	EPS010	30	$3,669,583	$146,800	CCF04	30	$3,669,583	$146,800	14-4	30	$3,669,583	6.960%	$255,500	30	$0	$0	Si	$1,136,300
4	CC	1037503933	GIL CALLEJAS JUAN DIEGO									X									230301	30	$2,204,505	$352,800	EPS002	30	$2,204,505	$88,200	CCF04	30	$2,204,505	$88,200	14-4	30	$2,204,505	6.960%	$153,500	30	$0	$0	Si	$682,700
5	CC	71368087	GUEVARA CANO JOHN FREDY									X									230201	30	$2,537,205	$406,000	EPS010	30	$2,537,205	$101,500	CCF04	30	$2,537,205	$101,500	14-4	30	$2,537,205	6.960%	$176,600	30	$0	$0	Si	$785,600
6	CC	43979101	LOPERA LOPERA NATALIA ANDREA																		230201	30	$8,642,570	$1,469,500	EPS010	30	$8,642,570	$345,800	CCF04	30	$8,642,570	$345,800	14-4	30	$8,642,570	6.960%	$601,600	30	$0	$0	Si	$2,762,700
7	CC	1001524848	MARTINEZ BOTERO JENNY MILENA																		230301	30	$3,890,861	$622,600	EPS010	30	$3,890,861	$155,700	CCF04	30	$3,890,861	$155,700	14-4	30	$3,890,861	6.960%	$270,900	30	$0	$0	Si	$1,204,900
8	CC	1007121411	MUÑOZ ARROYAVE YASMIN LIZETH									X									230201	30	$2,478,672	$396,600	EPS010	30	$2,478,672	$99,200	CCF04	30	$2,478,672	$99,200	14-4	30	$2,478,672	6.960%	$172,600	30	$0	$0	Si	$767,600
9	CC	1216716501	OSORNO TANGARIFE CRISTIAN ARMANDO									X									230301	30	$2,356,905	$377,200	EPS010	30	$2,356,905	$94,300	CCF04	30	$2,356,905	$94,300	14-4	30	$2,356,905	6.960%	$164,100	30	$0	$0	Si	$729,900
10	CC	1128403735	RESTREPO RESTREPO NAYIVE									X									230201	30	$2,412,837	$386,100	EPS010	30	$2,412,837	$96,600	CCF04	30	$2,412,837	$96,600	14-4	30	$2,412,837	6.960%	$168,000	30	$0	$0	Si	$747,300
11	CC	1020404986	TORRES HURTADO ALEXANDER									X									25-14	30	$2,352,505	$376,500	EPS010	30	$2,352,505	$94,200	CCF04	30	$2,352,505	$94,200	14-4	30	$2,352,505	6.960%	$163,800	30	$0	$0	Si	$728,700
12	CC	4515373	URIBE MURILLO OSCAR JULIAN									X									230201	30	$2,376,705	$380,300	EPS010	30	$2,376,705	$95,100	CCF04	30	$2,376,705	$95,100	14-4	30	$2,376,705	6.960%	$165,500	30	$0	$0	Si	$736,000
13	CC	71733067	VASQUEZ ACOSTA CARLOS ALBERTO									X									25-14	30	$2,423,485	$387,800	EPS010	30	$2,423,485	$97,000	CCF04	30	$2,423,485	$97,000	14-4	30	$2,423,485	6.960%	$168,700	30	$0	$0	Si	$750,500
14	CC	1037667826	VILLAMIZAR MUÑOZ JULIAN DAVID									X									25-14	30	$2,613,341	$418,200	EPS010	30	$2,613,341	$104,600	CCF04	30	$2,613,341	$104,600	14-4	30	$2,613,341	6.960%	$181,900	30	$0	$0	Si	$809,300
15	CC	1001988259	ZAPATA MOLINA JUAN PABLO									X									230201	30	$2,550,405	$408,100	EPS037	30	$2,550,405	$102,100	CCF04	30	$2,550,405	$102,100	14-4	30	$2,550,405	6.960%	$177,600	30	$0	$0	Si	$789,900
Centro de Trabajo: RIESGO 1 (3 Afiliados)																							$7,327,788	$1,172,600			$12,102,432	$484,200			$12,102,432	$484,200			$12,102,432		$63,300		$0	$0		$2,204,300
Ciudad: MEDELLIN Depto: ANTIOQUIA (3 Afiliados)																							$7,327,788	$1,172,600			$12,102,432	$484,200			$12,102,432	$484,200			$12,102,432		$63,300		$0	$0		$2,204,300
16	CC	70110690	ESPINAL OSPINA RUBEN DARIO																			0	$0	$0	EPS010	30	$4,774,644	$191,000	CCF04	30	$4,774,644	$191,000	14-4	30	$4,774,644	0.522%	$25,000	30	$0	$0	Si	$407,000
17	CC	43847415	MUÑOZ HOLGUIN EIDER YANETH									X									25-14	30	$4,556,426	$729,100	EPS010	30	$4,556,426	$182,300	CCF04	30	$4,556,426	$182,300	14-4	30	$4,556,426	0.522%	$23,800	30	$0	$0	Si	$1,117,500
18	CC	42685384	RUIZ ZAPATA DORIS																		25-14	30	$2,771,362	$443,500	EPS037	30	$2,771,362	$110,900	CCF04	30	$2,771,362	$110,900	14-4	30	$2,771,362	0.522%	$14,500	30	$0	$0	Si	$679,800
Centro de Trabajo: RIESGO 4 (45 Afiliados)																							$106,738,191	$17,080,100			$115,033,594	$4,752,200			$114,771,433	$4,519,900			$115,033,594		$4,926,700		$0	$0		$31,278,900
Ciudad: MEDELLIN Depto: ANTIOQUIA (45 Afiliados)																							$106,738,191	$17,080,100			$115,033,594	$4,752,200			$114,771,433	$4,519,900			$115,033,594		$4,926,700		$0	$0		$31,278,900
19	CC	1040731252	ARBOLEDA GONZALEZ SARA CATALINA																		230201	30	$3,890,861	$622,600	EPS037	30	$3,890,861	$155,700	CCF04	30	$3,890,861	$155,700	14-4	30	$3,890,861	4.350%	$169,300	30	$0	$0	Si	$1,103,300
20	CC	1007682265	ARISTIZABAL TUBERQUIA GIOBANNA KATERINE		X							X								X	230201	30	$2,052,481	$328,400	EPS010	30	$2,052,481	$82,100	CCF04	30	$2,166,776	$86,700	14-4	30	$2,052,481	4.350%	$89,300	30	$0	$0	Si	$586,500

| | | |

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				60	$25,922,900	$0	$0	$25,922,900
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	3	$1,063,800	$0	$0	$1,063,800
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	16	$6,408,900	$0	$0	$6,408,900
PORVENIR	230301	800,224,808	8	15	$6,351,700	$0	$0	$6,351,700
PROTECCION	230201	800,229,739	0	26	$12,098,500	$0	$0	$12,098,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				64	$8,289,500	$0	$0	$8,289,500
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	64	$8,289,500	$0	$0	$8,289,500
CCF (ADMINISTRADORAS: 2)				63	$6,900,600	$0	$0	$6,900,600
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	62	$6,820,600	$0	$0	$6,820,600
CONFAMILIARES	CCF11	890,806,490	5	1	$80,000	$0	$0	$80,000
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				64	$7,132,900	$0	$0	$7,132,900
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	1	$84,400	$0	$0	$84,400
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	47	$5,492,900	$0	$0	$5,492,900
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	5	$561,800	$0	$0	$561,800
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	7	$682,500	$0	$0	$682,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$272,200	$0	$0	$272,200
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	1	$39,100	$0	$0	$39,100
TOTAL				**64**	**$48,245,900**	**$0**	**$0**	**$48,245,900**

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 800146794	9	COOPERATIVA DE TRANSPORTES ESPECIALES COOTRAESPEC	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	MONITORAS	CRA 68 A N 45- 05	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2318086	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-05	2026-06	365217413	9506034897	E	2026/06/24	2026/06/04	BANCOLOMBIA	0	$87,586,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: MONITORAS (180 Afiliados)																						$309,560,492	$49,539,800			$311,381,330	$12,466,600			$312,496,035	$12,279,600			$311,381,330		$13,300,200		$0	$0		$87,586,200
Centro de Trabajo: MONITORAS (180 Afiliados)																						$309,560,492	$49,539,800			$311,381,330	$12,466,600			$312,496,035	$12,279,600			$311,381,330		$13,300,200		$0	$0		$87,586,200
Ciudad: MEDELLIN Depto: ANTIOQUIA (180 Afiliados)																						$309,560,492	$49,539,800			$311,381,330	$12,466,600			$312,496,035	$12,279,600			$311,381,330		$13,300,200		$0	$0		$87,586,200
1	CC	1007339039	AGAMEZ PEREZ OMAIRA DEL CARMEN																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
2	CC	43251671	AGUDELO SERNA CLAUDIA MARCELA																	231001	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
3	CC	1152712099	AGUDELO PEREZ KATHERINE									X								230301	30	$1,801,301	$288,300	EPS010	30	$1,801,301	$72,100	CCF04	30	$1,801,301	$72,100	14-4	30	$1,801,301	4.350%	$78,400	30	$0	$0	Si	$510,900
4	CC	1000896517	AGUDELO LOPERA SARA VALENTINA																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
5	CC	43979920	ALVAREZ PULGARIN BLANCA FANNY																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
6	CC	1193077018	ALVAREZ MUÑOZ MANUELA																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
7	CC	1033181813	ALZATE BETANCUR NICOL																	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
8	CC	1039449573	ALZATE GONZALEZ YULIANA PATRICIA																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
9	CC	1128481569	ARANGO MARIACA MARCELA																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
10	CC	1128467057	ARAQUE CARMONA ELIANA MARCELA		X														X	231001	11	$641,999	$102,800	EPS010	11	$641,999	$25,700	CCF04	11	$775,749	$31,100	14-4	11	$641,999	4.350%	$28,000	11	$0	$0	Si	$187,600
11	CC	43504777	ARENAS LONDOÑO DORA ELENA									X									0	$0	$0	EPS010	30	$1,820,838	$72,900	CCF04	30	$1,820,838	$72,900	14-4	30	$1,820,838	4.350%	$79,300	30	$0	$0	Si	$225,100
12	CC	1000639068	ARISTIZABAL CASTELLANO VALENTINA																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
13	CC	1128275473	ARROYAVE BERRIO KELLY JOHANNA																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
14	CC	1025888275	ARTEAGA OSPINA MARIANA																	230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
15	CC	1128481656	AVALOS ORTIZ CINDY PAOLA																	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
16	CC	1152698269	AYALA GIRALDO LEIDY TATIANA																	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
17	CC	43638481	BAENA BAENA MILADY																	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
18	CC	1101456191	BANQUEZ CASTRO ROSA ISABEL																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
19	CC	1037637877	BARAHONA MEJIA LEIDY CAROLINA																	230201	28	$1,634,178	$261,500	EPS010	28	$1,634,178	$65,400	CCF04	28	$1,634,178	$65,400	14-4	28	$1,634,178	4.350%	$71,100	28	$0	$0	Si	$463,400
20	CC	1037637877	BARAHONA MEJIA LEIDY CAROLINA												X					230201	2	$116,727	$18,700	EPS010	2	$116,727	$4,700	CCF04	2	$116,727	$0	14-4	2	$116,727	0.000%	$0	2	$0	$0	Si	$23,400
21	CC	1216729634	BARRERA RICO MARIA ISABEL																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
22	CC	43867866	BARRERA MUÑOZ MARIA YESENIA																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
23	CC	1000534120	BEDOYA CANO MARIA CAMILA																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS040	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
24	CC	43150490	BEDOYA FRANCO PAULA ANDREA																	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				179	$49,539,800	$0	$0	$49,539,800
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	9	$2,344,400	$0	$0	$2,344,400
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	29	$8,194,300	$0	$0	$8,194,300
PORVENIR	230301	800,224,808	8	71	$19,698,700	$0	$0	$19,698,700
PROTECCION	230201	800,229,739	0	70	$19,302,400	$0	$0	$19,302,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				180	$13,300,200	$0	$0	$13,300,200
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	180	$13,300,200	$0	$0	$13,300,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				180	$12,279,600	$0	$0	$12,279,600
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	180	$12,279,600	$0	$0	$12,279,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)				180	$12,466,600	$0	$0	$12,466,600
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	2	$140,200	$0	$0	$140,200
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	107	$7,376,500	$0	$0	$7,376,500
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	14	$981,400	$0	$0	$981,400
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$70,100	$0	$0	$70,100
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	21	$1,488,500	$0	$0	$1,488,500
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	2	$140,200	$0	$0	$140,200
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	33	$2,269,700	$0	$0	$2,269,700
TOTAL				**180**	**$87,586,200**	**$0**	**$0**	**$87,586,200**

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **70.191.837**

RODRIGUEZ GUERRA

APELLIDOS

JESUS ALCIDES

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **03-FEB-1964**

SAN PEDRO
(ANTIOQUIA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.68	**A+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

26-MAY-1982 SAN PEDRO

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0100150-00251834-M-0070191837-20100824 **0023**539996A 1 2030913076

FIRMA DEL TITULAR

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional. Junta Central de Contadores.

004345

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO



49869-T

JESUS ALCIDES
RODRIGUEZ GUERRA
C.C. 78191837
RESOLUCION INSCRIPCION 04 FECHA 08/08/96
UNIVERSIDAD AUTONOMA LATINOAMERICANA

Presidente

00055442

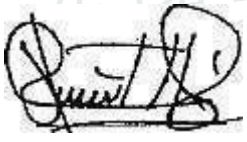
CERTIFICACIÓN DE PAGO DE SALARIOS, HORAS EXTRAS, PRESTACIONES SOCIALES, APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

Yo, **JESUS ALCIDES RODRIGUEZ GUERRA** identificado con la Cédula de Ciudadanía **No. 70.191.837**. de SAN PEDRO(ANTIOQUIA) y Tarjeta Profesional **No. 48869T** en mi calidad de **REVISOR FISCAL** de **COOTRAESPECIALES**, con NIT **800.146.794**, entidad cooperativa, certifico que:

La Empresa se encuentra a paz y salvo, a la fecha de la expedición de la presente certificación, en la liquidación, presentación y pago de sus obligaciones laborales de salarios, horas extras y de los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales exigidos conforme a la ley, esto es, aportes a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje.

La anterior certificación la expido en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. Dado en Medellín, a los cinco días (5) del mes de junio 2026.

Cordialmente,



JESUS ALCIDES RODRIGUEZ GUERRA

Revisor Fiscal

TP 48869-T

aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 800146794	9	COOPERATIVA DE TRANSPORTES ESPECIALES COOTRAESPEC	A - 200 O MAS COTIZANTES	CONDUCTORES	CRA 68 A N 45 05	MEDELLIN-ANTIOQUIA	2318086	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-05	2026-06	365190927	9506031384	E	2026/06/24	2026/06/04	BANCOLOMBIA	0	$120,716,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				NOVEDADES																	PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS					PARAFISCALES				
No.	Identificación		Nombre	ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Tarifa	Aporte	Días	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: CONDUCTORES (255 Afiliados)																							$413,479,503	$66,170,300			$437,992,173	$17,535,800			$447,772,925	$17,821,400			$437,992,173		$19,189,200		$0	$0		$120,716,700
Centro de Trabajo: 4.35 (244 Afiliados)																							$398,480,082	$63,769,800			$422,992,752	$16,935,100			$432,773,504	$17,220,700			$422,992,752		$18,144,800		$0	$0		$116,070,400
Ciudad: MEDELLIN Depto: ANTIOQUIA (244 Afiliados)																							$398,480,082	$63,769,800			$422,992,752	$16,935,100			$432,773,504	$17,220,700			$422,992,752		$18,144,800		$0	$0		$116,070,400
1	CC	75039637	ACEVEDO AGUDELO CARLOS ALBERTO																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
2	CC	98694578	AGUDELO OSORNO JUAN CARLOS																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
3	CC	1128444959	ALVAREZ ALVAREZ FERNEY ANDRES																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
4	CC	80827582	ALVAREZ TANGARIFE HENRY PAULO																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
5	CC	1020463471	ALVAREZ MEJIA JESUS ARLEY									X									25-14	30	$2,638,905	$422,300	EPS010	30	$2,638,905	$105,600	CCF04	30	$2,638,905	$105,600	14-4	30	$2,638,905	4.350%	$114,800	30	$0	$0	Si	$748,300
6	CC	1128465662	ALVAREZ LOPEZ LUIS FRANK																		231001	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
7	CC	71669379	ALVAREZ YEPES OLIVERIO																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
8	CC	1040372783	ALVAREZ GALLEGO YONY ANDRES																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
9	CC	8160534	ALZATE GIL FERNEY DAVID																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
10	CC	71582107	ANGEL MONTOYA CONRADO WILLIAM																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
11	CC	1044505828	ARANGO RUIZ CRISTIAN ADOLFO																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
12	CC	1128433517	ARANGO PADIERNA EDWIN DUVAN																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
13	CC	70418817	ARANGO ARBOLEDA HERNAN DARIO																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
14	CC	71736215	ARANGO VASQUEZ JOHN FREDY																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
15	CC	1018228000	ARANGO LOPEZ JUAN JOSE																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
16	CC	71312267	ARANGO ARBOLEDA MANUEL ALEJANDRO																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
17	CC	71769114	ARANGO VASQUEZ OSCAR ROBINSON																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
18	CC	71378327	ARANGO ARBOLEDA PEDRO NEL																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
19	CC	71747099	ARANGO URIBE WILDER DE JESUS																		230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
20	CC	1017194990	ARBOLEDA RAMIREZ CRISTIAN CAMILO																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS010	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
21	CC	1058821238	ARBOLEDA SALAZAR JOHN EIDER																		230301	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600
22	CC	1017208804	ARIAS MORALES LEANDRO AUGUSTO																		25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS002	30	$1,750,905	$70,100	CCF04	30	$1,750,905	$70,100	14-4	30	$1,750,905	4.350%	$76,200	30	$0	$0	Si	$496,600

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

Planilla Resumen

| | | |

aportes en línea

Planilla Resumen

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				241	$66,170,300	$0	$0	$66,170,300
COLFONDOS	231001	800,227,940	6	20	$5,043,700	$0	$0	$5,043,700
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	64	$17,430,600	$0	$0	$17,430,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	85	$23,587,700	$0	$0	$23,587,700
PROTECCION	230201	800,229,739	0	72	$20,108,300	$0	$0	$20,108,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				255	$19,189,200	$0	$0	$19,189,200
COLPATRIA ARP	14-4	860,002,183	9	255	$19,189,200	$0	$0	$19,189,200
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				255	$17,821,400	$0	$0	$17,821,400
COMFAMA	CCF04	890,900,841	9	255	$17,821,400	$0	$0	$17,821,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 6)				255	$17,535,800	$0	$0	$17,535,800
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	169	$11,664,200	$0	$0	$11,664,200
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	1	$39,700	$0	$0	$39,700
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	29	$1,959,300	$0	$0	$1,959,300
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	47	$3,241,700	$0	$0	$3,241,700
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	6	$420,600	$0	$0	$420,600
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	3	$210,300	$0	$0	$210,300
TOTAL				**255**	**$120,716,700**	**$0**	**$0**	**$120,716,700**

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14905412157

(415)7707212489984(8020) 000001490541215 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 0 1 4 6 7 9 4	9	Impuestos de Medellín 1 1	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
COOPERATIVA DE TRANSPORTES ESPECIALES

36. Nombre comercial	37. Sigla
COOPERATIVA DE TRANSPORTES ESPECIALES	COOTRAESPECIALES

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Medellín 0 0 1

41. Dirección principal
CR 68 A CL 45 05

42. Correo electrónico gerencia@cootraespeciales.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	2 3 1 8 0 8 6	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código	52. Número establecimientos
4 9 2 1	1 9 9 1 1 1 1 5	4 9 2 2	1 9 9 1 1 1 1 5	7 9 1 1				1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	4	7	1	4	1	6	4	2	5	2	5	5														

04- Impto renta y compl. régimen especial
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
16- Obligación facturar por ingresos bienes
42- Obligado a llevar contabilidad
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros

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

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023-03-28 / 11:48:02AM

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 LOPERA LOPERA NATALIA ANDREA

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14905412157

(415)7707212489984(8020) **000001490541215 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
8 0 0 1 4 6 7 9 4	9	Impuestos de Medellín	1 1	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas	4	67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 8	0 1
72. Número	4 1 6 3	1
73. Fecha	1 9 9 1 1 1 1 5	2 0 1 8 0 1 2 2
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	1 9 9 7 0 4 0 3	2 0 1 8 0 1 2 2
77. No. Matrícula mercantil	2 1 0 0 1 3 0 6 2 4	2 1 0 0 1 3 0 6 2 4
78. Departamento	0 5	0 5
79. Ciudad/Municipio	0 2 1	0 2 1
Vigencia		
80. Desde	1 9 9 1 1 1 1 5	2 0 1 8 0 1 2 2
81. Hasta	3 0 0 0 1 2 3 1	3 0 0 0 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Puertos — 3 4

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 5 0 1 0 1		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

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

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14905412157

(415)7707212489984(8020) **000001490541215 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 0 1 4 6 7 9 4	9	Impuestos de Medellín	1 1

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 8 0 5 0 3

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	4 3 9 7 9 1 0 1		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
LOPERA	LOPERA	NATALIA	ANDREA

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 1 8 0 5 0 3

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	4 3 0 0 1 6 2 5		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
RENDON	JIMENEZ	LARIS	EDMY

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14905412157

(415)7707212489984(8020) **000001490541215 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
8 0 0 1 4 6 7 9 4	9	Impuestos de Medellín	1 1	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	4 3 5 7 5 1 2 5		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
MORA	PALACIOS	LINA	MARIA

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 8	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	7 1 6 0 9 4 5 8		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
OSORIO	OSORIO	GIOVANNY	DE JESUS

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 8	

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	7 1 8 5 0 0 3 3		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
GARCIA	HINCAPIE	JOSE	GUILLERMO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 8	

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	7 1 7 6 9 1 1 4		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
ARANGO	VASQUEZ	OSCAR	ROBINSON

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 8	

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudadan 1 3	9 8 5 4 3 1 9 2		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
RESTREPO	SANCHEZ	SANTIAGO	ALBERTO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 8	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14905412157

(415)7707212489984(8020) **000001490541215 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 0 1 4 6 7 9 4	9	Impuestos de Medellín 1 1	

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

1

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad
Cédula de Ciudada 1 3	9 8 5 6 3 1 8 3		COLOMBIA 1 6 9

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres
VILLA	LOPEZ	WILBER	MAURICIO

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro
		2 0 2 3 0 3 2 8	

2

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

3

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

4

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

5

111. Tipo de documento	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad

115. Primer apellido	116. Segundo apellido	117. Primer nombre	118. Otros nombres

119. Razón social

120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14905412157

(415)7707212489984(8020) **000001490541215 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 0 1 4 6 7 9 4	9	Impuestos de Medellín 1 1	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	7 0 1 9 1 8 3 7		4 8 8 6 9 - T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
RODRIGUEZ	GUERRA	JESUS	ALCIDES

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 0 3 0 3 2 9

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	2 1 7 6 8 6 6 8		3 9 3 7 5 T

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres
TOBON	CUARTAS	LUZ	MARGARITA

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento
2 0 0 3 0 3 2 9

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	7 0 1 1 0 6 9 0		1 2 6 7 1 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
ESPINAL	OSPINA	RUBEN	DARIO

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento
2 0 1 6 0 8 0 1

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14905412157

(415)7707212489984(8020) **000001490541215 7**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 0 0 1 4 6 7 9 4	9	Impuestos de Medellín 1 1	

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

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Transporte de pasajeros 4 9 2 1	

162. Nombre del establecimiento: COOPERATIVA DE TRANSPORTES ESPECIALES

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Antioquia 0 5	Medellín 0 0 1	

165. Dirección: CR 68 A CL 45 05

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
2 1 4 6 9 5 0 7 0 2	2 0 0 8 1 1 1 4	
168. Teléfono: 2 3 1 8 0 8 6	169. Fecha de cierre	

2

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	

3

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	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Certificado Bancario

Jueves, 2 de julio de 2026

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que COOPERATIVA DE TRANSPORTES ESPECIALES CO identificado(a) con NIT 800146794, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA CORRIENTE	09724139834	2005/10/26	ACTIVA

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.



Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

Bancolombia

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario.

PAGOSIMPLE | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2026-07-14, 04:07:42 p. m. **Tipo Planilla** E **Número Planilla** 1082805211

Periodo Cotización 202605 **Periodo Servicio** 202606

PAGADA 2026-06-16 00:00:00.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	CORPORACIONES DE MUJERES HOMBRES Y ANCIANOS DE MUNICIPIO DE MEDELLIN				
Documento	NI 900065271	**Dirección**	CR 75 #48 B - 51		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	3017460893		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL	**Total Afiliados**	4
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA		
Representante Legal	RODRIGUEZ RUIZ YERALDINE	**Identificación**	CC 1216720021		

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	PT 7130061		Residente		Exonerado	S	**Apellidos y Nombres**	**Código Ciudad - Departamento**	**Centro de Trabajo**	**Ubicación Laboral**
Tipo Cotizante	01	00					CASTILLO ALEJO DAMELI DEL VALLE	5001000 - 05		ANTIOQUIA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																					Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión							Salud						Riesgos					Caja				Parafiscales			
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF				Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF	Aporte ICBF
															0	30	30	30	30			F	$ 1.950.905	25-14		16 %	$ 1.950.905	$ 312.200	$ 0	$ 0	EPS040		4 %	$ 1.950.905	$ 78.100	$ 0	14-11	1	0,522 %	$ 1.950.905	$ 10.200	CCF04	4 %	$ 1.950.905	$ 78.100	0 %	$ 0	0 %	$ 0

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
COLPENSIONES	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	ALIANZA MEDELLIN ANTIOQUIA EPS SAS	ARL SURA	COMFAMA	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
$ 312.200	$ 0	$ 0	$ 78.100	$ 10.200	$ 78.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 478.600

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!

PAGOSIMPLE | REPORTE INDIVIDUAL

Fecha creación reporte 2026-07-14, 04:03:03 p. m. **Tipo Planilla** E **Número Planilla** 1082805211

Periodo Cotización 202605 **Periodo Servicio** 202606

PAGADA 2026-06-16 00:00:00.0

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	CORPORACIONES DE MUJERES HOMBRES Y ANCIANOS DE MUNICIPIO DE MEDELLIN				
Documento	NI 900065271	**Dirección**	CR 75 #48 B - 51		
Tipo de Empresa	EMPLEADOR	**Teléfono**	3017460893		
Tipo Persona	JURÍDICA	**Forma Presentación**	SUCURSAL	**Total Afiliados**	4
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA		
Representante Legal	RODRIGUEZ RUIZ YERALDINE	**Identificación**	CC 1216720021		

II. DATOS DEL AFILIADO

Documento	CC 37336315		Residente		Exonerado	S	**Apellidos y Nombres**	**Código Ciudad - Departamento**	**Centro de Trabajo**	**Ubicación Laboral**
Tipo Cotizante	01	00					RODRIGUEZ CLARO LUZ MARINA	5001000 - 05		ANTIOQUIA

III. APORTE POR CADA UNA DE LAS ADMINISTRADORAS ASOCIADAS AL AFILIADO:

Novedades																					Extranjero	Tipo salario	Salario	Pensión						Salud						Riesgos					Caja				Parafiscales			
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	Días AFP	Días EPS	Días ARP	Días CCF				Código AFP	Código Tras. AFP	Tarifa AFP	IBC	Total Aporte AFP	Total Aporte FSP	Total Aporte FSPS	Código EPS	Código Tras. EPS	Tarifa EPS	IBC EPS	Aporte Salud	Aporte UPC	Código ARL	Clase Riesgo	Tarifa ARL	IBC ARL	Aporte Riesgos	Código CCF	Tarifa CCF	IBC CCF	Aporte Caja	Tarifa SENA	Aporte SENA	Tarifa ICBF	Aporte ICBF
															0	30	30	30	30			F	$ 1.750.905	25-14		16 %	$ 1.750.905	$ 280.200	$ 0	$ 0	EPS002		4 %	$ 1.750.905	$ 70.100	$ 0	14-11	1	0,522 %	$ 1.750.905	$ 9.200	CCF04	4 %	$ 1.750.905	$ 70.100	0 %	$ 0	0 %	$ 0

IV.TOTALES

Total Aportes Pensión	Total Aportes FSP	Total Aportes FSPS	Total Aportes Salud	Total Aportes Riesgos	Total Aportes Cajas	Total Aportes SENA	Total Aportes ICBF	Total Aportes ESAP	Total Aportes MEN	Total Final
COLPENSIONES	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	SALUD TOTAL EPS	ARL SURA	COMFAMA	SENA	ICBF	ESAP	MEN	
$ 280.200	$ 0	$ 0	$ 70.100	$ 9.200	$ 70.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 429.600

Líneas de Servicio FonoSIMPLE: Bogotá 601 4446634 - Cali: 602 5540577 - Medellín: 604 5146669 - Bucaramanga: 607 6438000 - Cartagena: 605 6945444 - Pereira: 606 3402582 - Barranquilla: 605 3618850 - Resto del País: 018000 971 971 - ¡Más que Fácil, SIMPLE!

¡El Poder de lo SIMPLE!