

VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Jennifer Catherine Angarita Criado

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1065899373
Fecha Nacimiento:			14/04/1994

Dirección: **TORRES DE SANMARCOS - YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acompañante**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:	Fecha Realización Examen					
401861	Femenino	32	Años	10 - 11 (Media Tecnica)	Dia	04	Mes	06	Año	2026

E.P.S.:	COOPSALUD	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	POSITIVA
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Casado	**Estrato:**	[2] - Bajo

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	----	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):65576ab82c37c146467c2b81a4cc22eba8f09a4aa21660572089d0c19f17981db03659d271b1062c019b578f20311765

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO, EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MEDICAS -TERAPEUTICAS:Continuar corrección óptica en uso, permanente.Manejo de alteración metabólica y seguimiento a riesgo cardiovascular por medicina general EPS.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

04/06/2026 16:04:20
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Thu Jun 2026 06/04/26 06:51:57
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CERTIFICADO

— DE PARTICIPACIÓN —

Este certificado se otorga a:

JENNIFER ANGARITA CRIADO

Identificado(a) con CC: 106589973 de AGUACHICA
Por haber participado y aprobado satisfactoriamente el curso virtual en:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Realizado el 09.06.2026, con una intensidad de 10 horas, cumplimiento con los requisitos establecidos

Dando cumplimiento a lo establecido en el Capítulo III, artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, se expide la presente constancia de participación y aprobación del curso en modalidad virtual sobre educación sanitaria, enfocado en los principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y prácticas higiénicas para la adecuada manipulación de alimentos.

FECHA DE REALIZACIÓN
09.06.2026

INTENSIDAD
10 horas

MODALIDAD
Virtual

CONSTANCIA
0046

TEMÁTICAS

- Normas sanitarias vigentes
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Plan de saneamiento básico
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Trazabilidad
- Seguridad Alimentaria

JAVIER RAMÓN CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista en Seguridad y Salud en el Trabajo
Matricula N° 5425415206NTS

Comprometidos con la inocuidad y la calidad de los alimentos



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
July Marcela Daza Reyes

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118553546
Fecha Nacimiento:			06/03/1993

Dirección: **CIUDADELA LA BENDICION MZ 77 CASA 44 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402482	Femenino	33	Años	Tecnico		Dia	09	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II			**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	-----	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):27c26c48411d1db3a96ede6e087621841158a9a10c03133a80f7af7adefd34c4294cdabe31956c0c509fd509d695aa1e

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, PERFIL LIPIDICO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: valoracion y/o seguimiento en EPS por medicina general y nutricion. Uso de protección visual para videoterminales. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: control de peso y control metabolico.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clinicas y epidemiológicas.

Sat Jun 2026.06/06/26 08:07:53

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

09/06/2026 09:02:47

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Tue Jun 2026.06/09/26 06:30:32

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 21-08-2025-03

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capitulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **July Marcela Daza Reyes,** Identificada con cedula de ciudadanía No 1.118.553.546 de Yopal – Casanare, Participó el día 21 de agosto del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5428416206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Liliana Paola Burgos Aranda

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1116545667
Fecha Nacimiento:			25/05/1989

Dirección: **CLL 29 B 22-36 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402716	Femenino	37	Años	Tecnico		Dia	11	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:				**Estado Civil:**	Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):73e021d31128b341a160c94953e9af478e9c55f4adf133747c69a65e8d01d0c32ae51cdf44b9c5dcf54b1811cfccce55

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Requiere valoracion en EPS por Medician general, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

Tue Jun 2026 06/09/26 08:00:00
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

11/06/2026 14:27:10
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Liliana Paola Burgos A
Thu Jun 2026 06/11/26 07:21:40
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Liliana Paola Burgos Aranda

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1116545667
Fecha Nacimiento:			25/05/1989

Dirección: **CLL 29 B 22-36 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Tue Jun 2026 06/09/26 08:00:00
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

11/06/2026 14:27:10
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Liliana Paola Burgos A

Thu Jun 2026 06/11/26 07:21:40
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

	CURSO DE CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS	Versión No. 01
		Abril 02 de 2023
		Código: CC-001-20

RESOLUCION No. 2674 DE 2013

Bajo la disposición del Capítulo III, Artículo 12, y con autorización que me otorga la Ley Nacional ejerciendo como Profesional e inscrita en el Consejo Nacional de Ingeniería, por la cual se autoriza a una persona para elaborar y ejecutar Planes de Capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos.

En uso de sus facultades estatutarias.
La Suscrita Ingeniera de Alimentos

SANDRA PATRICIA MORA ORTIZ
Tarjeta Profesional No. 25254113822
CND

HACE CONSTAR

Que **LILIANA PAOLA BURGOS ARANDA** con Cédula de Ciudadanía No. 1.116.545.667, realizó y aprobó satisfactoriamente el **CURSO DE CAPACITACION DE ALIMENTOS** con una intensidad de 10 Horas realizadas en tres sesiones. En reconocimiento es apta para realizar actividades de Manipulación de Alimentos y Atención al Cliente.

Esta constancia tiene validez por un (1) año a partir de la Fecha de Expedición de este documento al cabo del cual deberá realizar una nueva asistencia a capacitación y quien participará en Capacitación Continua con la empresa.

Dado en la ciudad de Bogotá D.C. a los 24 días del mes de Noviembre del 2025.

SANDRA PATRICIA MORA ORTIZ
INGENIERA DE ALIMENTOS T.P.
25254113822 CND



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Manuela Restrepo Castaeda

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1017223488
Fecha Nacimiento:			25/09/1994

Dirección: **LOTE # 66 BARRIO EL CIMARRON-YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acomp**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:	Fecha Realización Examen
402078	Femenino	31	Años	10 - 11 (Media Tecnica)	Dia 06 Mes 06 Año 2026

E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Casado	**Estrato:**	[2] - Bajo

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	**----**	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):a523a69994e1c3b9d453ffa3796ec2549a23c2d1baba2b212534ad51c09e5ca570db2aa31b4168e88c8c8c5fe43c5882

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO, EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de corrección visual prolongado. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: control dietario.

Sat Jun 2026 06/06/26 08:07:53

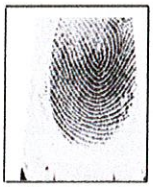
JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

06/06/2026 08:20:54

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Fri Jun 2026 06/05/26 08:20:37

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Manuela Restrepo Castaeda

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1017223488
Fecha Nacimiento:			25/09/1994

Dirección: **LOTE # 66 BARRIO EL CIMARRON-YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acomp**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Sat Jun 2026 06/06/26 08:07:53

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

06/06/2026 08:20:54

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Fri Jun 2026 06/05/26 08:20:37

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 10-04-2026-02
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Manuela Restrepo Castañeda,** Identificada con cedula de ciudadanía No. 1.017.223.488 de Medellin, Antioquia; Participó el día 10 de abril del 2026, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR SI Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Nury Karexi Duran Cruz

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1115867208
Fecha Nacimiento:			11/11/1999

Dirección: **CRA 21 A N 20 - 66 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401774	Femenino	26	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA		**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II			**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):0a38d227514674a99e5d53eaf12b286b69d6d096fb20fe9c4beb7ebd4986e76cf3203ac7e86f0b86e182b4ce58fb9a6f

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☑ Ergonomico ☐ Dermatologia ☑ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH). OPTOMETRIA

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.

INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.

FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.

BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.

RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.

ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.

IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.

CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.

EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 09:21:26

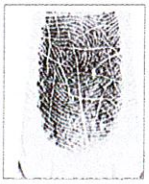
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 12:12:49

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/03/26 06:30:26

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 19-11-2025-1
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Nury Karexi Duran Cruz,** Identificada con cedula de ciudadania No. 1.115.867.208 de Paz de Ariporo, Casanare; Participó el día 19 de noviembre del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

[Temática: Normas sanitarias vigentes. Buena prácticas de manipulación de alimentos. Plan de saneamiento básico. Enfermedades transmitidas por alimentos. Trazabilidad. Seguridad Alimentaria]

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 542541S206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Veronica Del carmen Navarro Florez

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118572878
Fecha Nacimiento:			20/12/2000

Dirección: **CALLE 44 # 13 - YOPAL | Acompañante: SIN ACOMPAÑANTE | Teléfono:sin acompañante**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
403410	Femenino	25	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	20	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	PROYECTO O CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
UNION TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING	-----	8129-Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales

Código Único Concepto(CUC):9fde4c0229cfb62c553e3e2efdd2bfcf8568fba53f77afc1c44971e4a4b16a8851211b69df4ca290ab1788ff1873619d

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, COPROLÓGICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH).

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Valoracion y/o seguimiento en EPS por medicina general y nutricion. Uso de protección visual para videoterminales. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: control de peso y control metabolico.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clinicas y epidemiológicas.

Sat Jun 2026.06.06/26 08:07:53

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

20/06/2026 10:15:54

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Sat Jun 2026.06/20/26.06:51:16

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 27-06-2025-02

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Veronica del Carmen Navarro Florez** Identificada con cedula de ciudadania No. 1.118.572.878 de Yopal – Casanare, Participó el día 27 de junio del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de sancamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 8425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Yajaira Luz Martinez Duarte

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	33480486
Fecha Nacimiento:			26/12/1983

Dirección: **CRA 17 A #13- 75 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402011	Femenino	42	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	05	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS		**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II			**Estado Civil:**	Union Libre	**Estrato:**	[2] - Bajo				

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):c50aa9c556445b6c21dd87f8f9c0f8ad1bdb9c8fb2fd71db6e041730c5e3761a12d68003d7a2e99fe8f548b33ff1f15b

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de corrección visual para leer, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

Mon Jun 2026 06/01/26 07:55:14
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

05/06/2026 11:14:49
Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Fri Jun 2026 06/05/26 06:28:42
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Yajaira Luz Martinez Duarte

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	33480486
Fecha Nacimiento:			26/12/1983

Dirección: **CRA 17 A #13- 75 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon Jun 2026 06/01/26 07:55:14
TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

05/06/2026 11:14:49
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Fri Jun 2026 06/05/26 06:28:42
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 25-08-2025-1

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capitulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Yajaira Luz Martinez Duarte**, Identificada con cedula de ciudadania No 33.480.486 de Yopal – Casanare, Participó el dia 25 de agosto del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas practicas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner
Powered by CamScanner



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Yeny Maritza Albarracin Mendivelso

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1119666697
Fecha Nacimiento:			08/10/1988

Dirección: **CRA 13 A #24-36 | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
402046	Femenino	37	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	05	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	SANITAS	**A.R.L.:**	POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8110-Actividades combinadas de apoyo a instalaciones

Código Único Concepto(CUC):412e775885734f79e61df6340f6bf4845b9ddf8e6b11169fd72d7b9c14127596f9c5d3f6b231aacc76eea02aa28e08bc

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, COPROLÓGICO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO CONTROL.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas, uso de protección auditiva en áreas de exposición a ruido. . RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de protección visual para videoterminales. Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: control por hallazgos.

INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Visbalc

Fri May 2026 05:22:26 08:06:54

JAIRO ALBERTO VISBAL - C.C. 1143148842 / RM: LSO. 1277-25/07/2025

05/06/2026 14:16:06

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Yeny Albarracin

Fri Jun 2026 06:06:55:06

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 17-06-2025-02

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capitulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Yeny Maritza Albarracin Mendivelso,** Identificada con cedula de ciudadania No. 1.119.666.697 de **Tamara – Casanare.** Participó el dia 17 de junio del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes. Buena prácticas de manipulación de alimentos. Plan de saneamiento básico. Enfermedades transmitidas por alimentos. Trazabilidad. Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Yoaccy Mayerlin Navarro Garcia

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1118577554
Fecha Nacimiento:			09/05/1982

Dirección: **CALLE 43 N 13 EZQUINA YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
403079	Femenino	44	Años	1 - 5 (Basica Primaria)		Dia	17	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	NUEVA EPS	**A.R.L.:**	COLMENA	**A.F.P.:**	PORVENIR						
Clasificación del Riesgo:		**Estado Civil:**	Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo						

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	PROYECTO O CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):6c15e6b95e5710a77d9a1e178a95eb6e76247e0b1a67bb32fbfc4cb634f9719d3f295c86ec613b7ab315c7a0f5c0b4b7

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, OPTOMETRIA, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, PERFIL LIPIDICO, FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH).

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MÉDICO-LABORALES: Uso de elementos de protección personal de acuerdo a actividad a desempeñar, realización de pausas activas durante la jornada laboral con énfasis osteomuscular, entrenar y aplicar técnica adecuada y segura de manipulación de cargas. RECOMENDACIONES MÉDICO-TERAPÉUTICAS: Uso de corrección visual para leer, Mantener hábitos y estilo de vida saludable: actividad física regular, alimentación balanceada baja en grasas azucares y harinas, rica en proteínas, frutas y vegetales. OBSERVACIONES: ninguna.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.
INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.
FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.
DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.
BENEFICIOS:Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.
RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.
ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.
IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.
CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.
EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Tue Jun 2026 06:16:26 07:56:03

TATYIANA CASILIMAS GARZON - C.C. 39703462 / RM: 50-477/96
LSO.3286/2023

17/06/2026 14:37:20

Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Wed Jun 2026 06/17/26 06:52:51

Firma y Huella del Aspirante o Trabajador



Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA. RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 01-12-2025-1
CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capítulo III, artículo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Yoaccy Mayerlin Navarro García,** Identificada con cedula de ciudadanía No. 1.118.577.554 de Yopal, Casanare; Participó el día 01 de diciembre del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS

Yoaccy Mayerlin Navarro García
CC. 1.118.577.554 de Yopal
Cel.3134187768



VISIONAMOS TU SALUD

Nit: 832000464-2
CRA 29 N 12 A-03 YOPAL CAS. PBX: 6334671 - CEL: 3203995252
PQUE IND GUADALAJARA Local 6 CL 80 Km 2.5 Vía COTA - CUN

Escanee el Código QR Si Desea Validar Datos

Nombre Trabajador o Aspirante:
Yuribel Silva Silva

Ciudad de Realización Examen:
YOPAL(CASANARE, COLOMBIA)

Documento de Identificación			
Tipo:	CC	**Número:**	1115860867
Fecha Nacimiento:			25/07/1994

Dirección: **CALLE 20 N 27 -32 YOPAL | Acompañante: NO REFIERE | Teléfono:No Refiere**

Ingreso Nro.	Género:	Edad:		Nivel Educativo:		Fecha Realización Examen					
401783	Femenino	31	Años	10 - 11 (Media Tecnica)		Dia	03	Mes	06	Año	2026
E.P.S.:	CAPRESOCA	**A.R.L.:**		POSITIVA	**A.F.P.:**	PORVENIR					
Clasificación del Riesgo:	CLASE II	**Estado Civil:**		Soltero	**Estrato:**	[2] - Bajo					

DATOS DEL CARGO Y LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARÁ O LABORÓ EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

TIPO DE EXAMEN	CARGO	CONTRATO
PRE-INGRESO	AUXILIAR DE DIETAS	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	**EMPRESA EN MISIÓN**	**ACTIVIDAD ECONÓMICA:**
SERVICIOS & COMERCIALIZADORA JPS SAS	---	8121-Limpieza general interior de edificios

Código Único Concepto(CUC):8314f19af4373d68126063718743afd81f770293c5bbad3689990d61f1df4d919594d7480b262702c5a774c11af8457e

CERTIFICADO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente resultado:

- ✓ **APTO: SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- ✓ **SIN RESTRICCIONES MÉDICAS PARA DESEMPEÑAR EL CARGO**

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☑ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros BIOLOGICO.

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL CON ENFASIS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS, HEMOGRAMA TIPO IV (HEMOGLOBINA HEMATOCRITO) AUTOMATIZADO, PERFIL LIPIDICO, GLUCOSA EN SUERO U OTRO FLUIDO DIFERENTE A ORINA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), FROTIS DE GARGANTA, COPROLÓGICO, OPTOMETRIA.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

RECOMENDACIONES MEDICAS-LABORALES: Usar elementos de protección personal según perfil del cargo, capacitación y vigilancia en tareas y riesgos inherentes al cargo, higiene postural de la columna, pausas activas a riesgo biomecánico según frecuencia e intensidad.

ANALISIS : La certificación de las condiciones de salud para manipular alimentos está reglamentada por el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, estableciendo que todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación medica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos , por lo menos una vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas.

INFORMACION PREVIA:Los datos personales que usted suministra a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico están protegidos según la Ley 1581 de 2012. Durante el registro se tomará fotografía, firma y huella digital para evitar suplantación y autorizar el tratamiento de datos y la realización de los exámenes solicitados por su empleador.

FINALIDAD DEL EXAMEN: El examen médico ocupacional evalúa su estado de salud frente a las exigencias del cargo que desempeña o aspira desempeñar, identificando condiciones preexistentes y previniendo enfermedades laborales. Para una evaluación completa, se requiere realizar el examen en ropa interior.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD O PROCEDIMIENTO: Incluye pruebas físicas y clínicas realizadas por personal médico especializado, según el tipo de trabajo y riesgos laborales.

BENEFICIOS: Detectar oportunamente condiciones de salud que puedan agravarse por el trabajo y facilitar su tratamiento.

RIESGOS: Es un procedimiento seguro y no invasivo. En algunos casos puede generar incomodidad por la revisión física en ropa interior, incluyendo zonas pélvicas o genitales, realizada por médico ocupacional certificado.

ALTERNATIVAS: Existen otras pruebas diagnósticas, definidas por su empleador según el perfil ocupacional.

IMPLICACIONES: Permite tomar medidas preventivas o correctivas frente a riesgos laborales.

CONSECUENCIAS PREVISIBLES DE LA NO REALIZACIÓN: Podría impedir la detección temprana de condiciones de salud relacionadas con el trabajo, afectando su bienestar.

EXPRESIÓN DE VOLUNTAD: Declaro que he recibido información clara y comprensible sobre el procedimiento, sus beneficios, riesgos y alternativas. Acepto voluntariamente realizar el examen médico ocupacional y autorizo la toma y procesamiento de muestras. Libero a Visionamos Salud Centro de Diagnóstico Clínico S.A.S. de cualquier responsabilidad derivada del examen.

Mon May 2026 05/25/26 08:21:26
YANETH MANRIQUE - C.C. 23937536 / RM: 85-0226-21/02/2014
L.S.O. 0030 – 17/012025

03/06/2026 12:56:56
Generado por SGMI - TERRASOFT,
NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Yuribel Silva S
Wed Jun 2026 06/03/26 08:03:25
Firma y Huella del Aspirante o Trabajador


Indice Derecho

Importante: Valide su certificado de aptitud en www.visionamossalud.com.co Opción SERVICIOS EN LINEA, RESULTADOS

CONSTANCIA NO. 11-06-2025-02

CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Dando cumplimiento al capitulo III, articulo 12 y 13 de la Resolución 2674 del 2013, me permito dar constancia que la Señora **Yuribel Silva Silva,** Identificada con cedula de ciudadanía No. 1.115.860.867 de Paz de Ariporo – Casanare, Participó el día 11 de junio del 2025, de la formación virtual en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad de 10 horas.

(Temática: Normas sanitarias vigentes, Buena prácticas de manipulación de alimentos, Plan de saneamiento básico, Enfermedades transmitidas por alimentos, Trazabilidad, Seguridad Alimentaria)

JAVIER RAMON CAMARGO
Ingeniero de Alimentos
Especialista Seguridad y Salud en el trabajo
Matricula No. 5425415206NTS

JPS SUMISERVI	PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE		
	CODIGO	FECHA	VERSIÓN
	UT-OP-FO-27	10-jun-26	1

CIUDAD/MUNICIPIO: Yopal | PUNTO DE OPERACIÓN: Centro producción

MARCA CON UNA: ✔ (CUMPLE) X (NO CUMPLE) - (NO APLICA)

FECHA	HORA	ALIMENTOS	EQUIPOS/UTENSILIOS /INFRAESTRUTURA	DESINFECTANTE		CANTIDAD DESINFECTANTE ML	CANTIDAD AGUA L	QUIEN PREPARO	VERIFICACIÓN			SERVICIO EN EL QUE SE VA A UTILIZAR
				AMONIO CUATERNARIO	ACIDO ORGANICO				PH	PPM	VALIDACIÓN	
15-06-26	8 am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Desayuno/Alm
16-0626	8:15am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
17-06-26	8:45am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Cocina
18-06-26	8:15am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Cena
19-06-26	8am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Cena
20-06-26	8:15am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
21-06-26	8am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
22-06-26	5am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
23-06-26	5:10am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
24-06-26	5:15am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
25-06-26	5:10am	✓			✓	40mL	20Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
26-06-26	5:15am	✓			✓	40mL	20Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
27-06-26	5:10am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
28-06-26	5:20am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
29-06-26	5:25am	✓			✓	40mL	20 Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo
30-06-26	5:30am	✓			✓	40mL	20Lt	Yanet	3ph		✓	Almuerzo

JPS SUMISERVI

FORMATO DE LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASAS		
CODIGO	**FECHA**	**VERSIÓN**
UT-OP-FO-23	10-jun-26	1

CIUDAD/MUNICIPIO: Yopal **PUNTO DE OPERACIÓN:** Centro producción

Fecha			SITIO DE DISPOSICIÓN	PESO KILO	NOMBRE DE QUIEN REALIZA	NOMBRE DE QUIEN VERIFICA
D	M	A				
24	06	2026	centro producción	50 kilos	Juan	Erika

	CONTROL DE TEMEPERARTURA EN SECO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-FO-11	10/06/2026	1

ÀREA: Bodega MES: Junio AÑO: 2026

PUNTO OPERATIVO: CP

Rango de Tempeartura: 18 a 25°C
Humedad Relativa < 70%

DÍA	HORA	T°	HUMEDAD RELATIVA	EQUIPO DE MEDICION	OBSERVACIONES/CORRECCION ANTE LA DESVIACION	REALIZADO POR
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16	8am 3pm	19°c 24°c	70%	termohigrometro		Edward
17	8am 3pm	19°c 22°c	68%	termohigrometro		Edward
18	8am 3pm	18°c 24°c	70%	termohigrometro		Edward
19	8am 3pm	19°c 24°c	68%	termohigrometro		Edward
20	8am 3pm	19°c 23°c	70%	termohigrometro		Edward
21	8am 3pm	19°c 23°c	70%	termohigr		Edward
22	8am 3pm	19°c 23°c	70%	termohigrom		Edward
23	8am 3pm	19°c 23°c	70%	termohigr		Edward
24	8am 3pm	19°c 24°c	70%	termohigrometro		Edward
25	8am 3pm	19°c 22°c	70%	termohigrometro		Edward
26	8am 3pm	19°c 24°c	70%	termohigrometro		Edward
27	8am 3pm	19°c 23°c	70%	termohig		Edward
28	8am 3pm	19°c	70%	termohigrom		Edward
29	8am 3pm		68%	termohigro		Edward
30	8am 3pm		70%	termohigrometro		Edward
31						

NOTA: EN CASO DE PRESENTARSE DESVIACIONES REGISTRAR EN OBSERVACIONES. EVIDENCIE SU NOMBRE AL FINAL.

IPS NUMISERVI

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA PARA CARROTERMO

CODIGO	FECHA	VERSION
UT-OP-F0-29	Jun-26	1

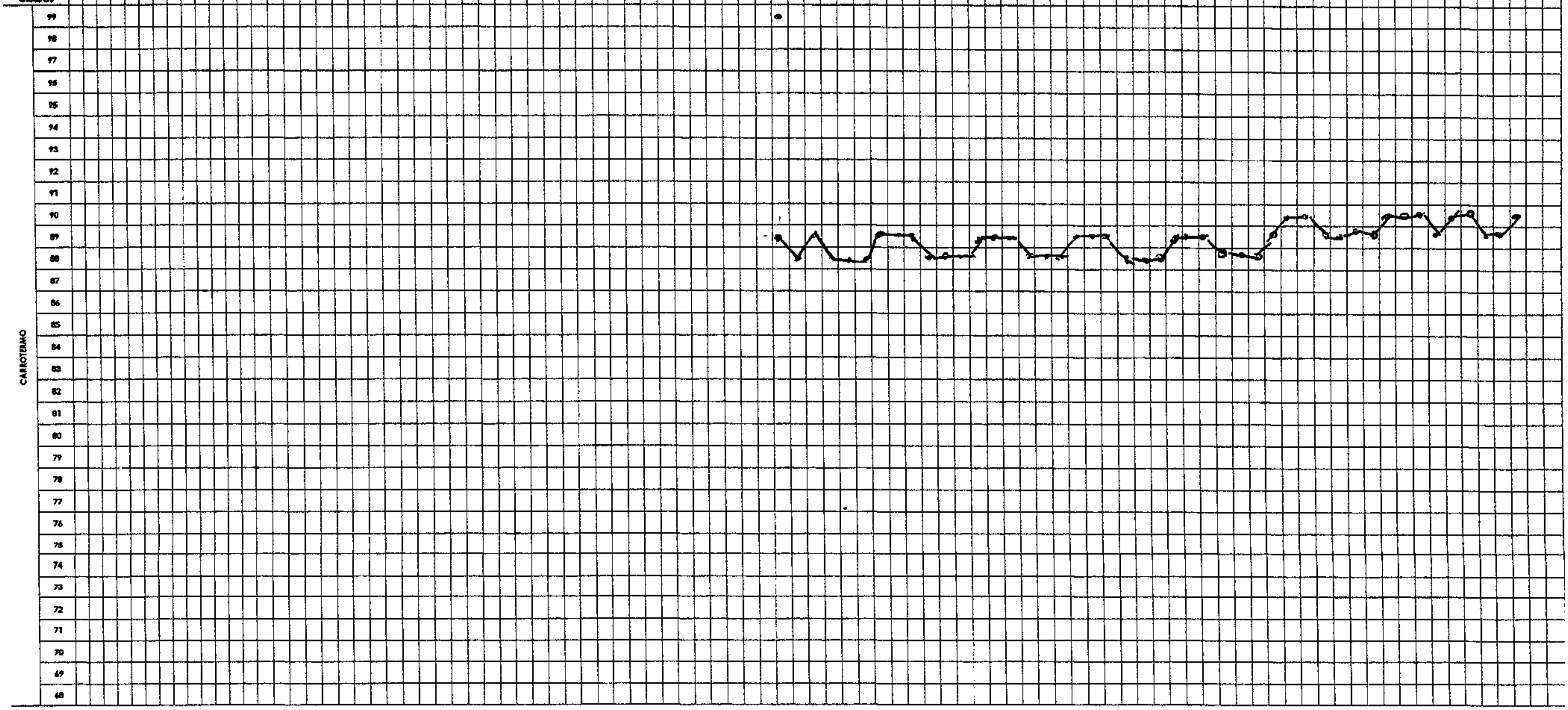
FECHA: Junio

LUGAR: Huro - Mateno

DIA: 1–31

JORNADA: D A C (per day)

TEMPERARURA GRADOS



RESPONSABLE

TEMPERATURA
MINIMA ESPERADA 70 GRADOS

Marque con un punto en la casilla con la temperatura correspondiente

D= DESAYUNO A=ALMUERZO C=COMIDA LD = LIMPIEZA Y DESINFECCION M=MANTENIMIENTO

CONTROL DE TEMPERATURAS DE REFRIGERACIÓN		
CODIGO	FECHA	VERSION
UT-OP-FO-14	10/06/2026	1

MES/AÑO: junio | **CIUDAD/MUNICIPIO:** | **PUNTO DE OPERACIÓN:** Centro producción

NOMBRE DEL EQUIPO: nevera

Día	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15		
	DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA		
TEMP °C	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6
1																																													
2																																													
3																																													
4																																													
5																																													
6																																													
7																																													
8																																													
9																																													
10																																													

Día	16			17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30		
	DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA			DIURNA		
TEMP °C	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6	7	12	6
1																																													
2																																													
3																																													
4																																													
5																																													
6																																													
7																																													
8																																													
9																																													
10																																													

Día	31		
	DIURNA		
TEMP °C	7	12	6
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

OBSERVACIONES:

Modo de registrarlo: verticalmente se encuentras las temperaturas las cuales se encuentran entre 0°C y 5°C, horizontalmente los días y las horas en las que se deben hacer la inspección en el termómetro.

RESPONSABLE:	REVISADO:
Edward.	

	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION CARRO TERMOS		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-FO-30	10/06/2026	1

FECHA Junio LUGAR Ibagué

FECHA	TURNO AM/PM	CARRO TERMOS	CARRO BANDEJERO	BANDEJAS	TIPO DE DESINFECTANTE Y CONCENTRACIÓN	RESPONSABLE	SUPERVISADO
16	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
17	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
18	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
19	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
20	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
21	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
22	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
23	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
24	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
25	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
26	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
27	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
28	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
29	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche
30	SAM	✓	✓	✓	acido lactico	Diana	Erika Usche

JPS SUMISERVI	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
	CODIGO	FECHA	VERSIÓN
	UT-OP-FO-15	10/06/2026	1

MES/AÑO: CENTRO DE PRODUCCION:

ÁREA DE TRABAJO: HORO

MARCA CON UNA: ✔ (CUMPLE) X (NO CUMPLE) - (NO APLICA)

DIA	HORA			UTENSILIOS/ EQUIPOS								ESTRUCTURA				PRODUCTO DE LIMPIEZA	PROD DESINFECCIÓN		QUIÉN PREPARO	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	MAÑANA	TARDE	NOCHE	MESONES	ESTIBAS	CONTENEDORES	NEVERA	BODEGA DE PLASTICOS	BANDEJAS	LINEA DE SERVICIO	CANECAS DE RESIDUOS	PAREDES (Semanal)	PISOS (Diario)	PUERTAS (Semanal)	VENTANAS (Semanal)		AMONIO CUATERNARIO	ÁCIDO ORGÁNICO		PPM/PH	
16	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔		Jabon indust	✔		Eduar	2:00pm	
17	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Industrial	✔		Eduar	2:00pm	
18	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Industrial	✔		Eduar	2:00pm	
19	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Industrial	✔		Eduar	2:00pm	
20	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Indus	✔		Eduar	2:00pm	
21	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Industrial	✔		Eduar	2:00pm	
22	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Ind	✔		Eduar	2:00pm	
23	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Ind	✔		Eduar	2:00pm	
24	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		Jabon rinse	✔		Eduar	2:00pm	
25	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Ind	✔		Eduar	2:00pm	
26	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Indust	✔		Eduar	2:00pm	
27	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Indu	✔		Eduar	2:00pm	
28	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Indust	✔		Eduar	2:00pm	
29	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		✔			Jabon Industri	✔		Eduar	2:00pm	
30	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔		Jabon Indu	✔		Eduar	2:00pm.	

FIRMA QUIEN REALIZA LA INSPECCIÓN: Trifaujeche.

JPS SUMISERVI	FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
	CODIGO	FECHA	VERSIÓN
	UT-OP-FO-15	10/06/2026	1

MES/AÑO: junio — CENTRO DE PRODUCCION:

ÁREA DE TRABAJO: BODEGA FRUVER — MARCA CON UNA: ✔ (CUMPLE) X (NO CUMPLE) - (NO APLICA)

DIA	HORA								ESTRUCTURA				PRODUCTO DE LIMPIEZA	PROD DESINFECCIÓN		QUIÉN PREPARO	VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES
	MAÑANA	TARDE	NOCHE	CANECAS DE RESIDUOS(DIARIO)	ESTANTES	ESTIBAS	CONTENEDORES DE PRODCUTO	CANASTILLAS (SEMANAL)	PAREDES (Semanal)	PISOS (Diario)	PUERTAS (Semanal)	VENTANAS (Semanal)		AMONIO CUATERNARIO	ÁCIDO ORGÁNICO		PPM/PH	
15	✓			✓	✓	✓	–	–	✓	✓	✓	–	Jabon Indust	✓		Edward		200ppm
16	✓			✓	✓	✓	✓	✓	–	✓			Jabon Indu	✓		Edwar		200ppm
17	✓			✓	✓	✓	✓	✓	–	✓			Jabón Indu	✓		Edwi		200ppm
18	✓			✓	✓	✓	✓	✓	–	✓			Jabo Indu	✓		Edwi		200ppm
19	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabo Industr			Edwi		200ppm
20	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabo Industri	✓		Edwi		200ppm
21	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Jabo Industri	✓		Edw		200ppm
22	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabo Indu	✓		Edwi		200ppm
23	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabo Industr	✓		Edwi		200ppm
24	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabo Indust	✓		Edwi		200ppm
25	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabon Indust	✓		Edw		200ppm
26	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabon Indust	✓		Edwi		200ppm
27	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabo Indust	✓		Edwi		200ppm
28	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabo Indu	✓		Edw		200ppm
29	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Jabon Indust	✓		Edwi		200ppm
30	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Jabon Indust	✓		Edwar		200ppm

FIRMA QUIEN REALIZA LA INSPECCIÓN: Erika Usecke

Observaciones:

	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE BPM		
	CODIGO	**FECHA**	**VERSION**
	UT-OP-FO-36	**10-Jun-26**	**1**

FECHA:	18-06-2026	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	Yopal	**PUNTO DE OPERACIÓN/PROVEEDOR**	Centro de Atención

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA BASADO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	✓	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		✓ AUDITORÍA		SEGUIMIENTO	

EVALUACIÓN

C Cumple; **NC** No Cumple; **NA** No aplica

ÍTEM	ASPECTOS A VERIFICAR	CAL	OBSERVACIONES
EDIFICACIÓN E INSTALACIONES			
1	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos.	0	Exterior tiene mucha proliferación de hojas y humedad
2	Los alrededores y accesos deben mantener limpios, despejados de basuras, libre de obstáculos e impidan la fuente de contaminación para el/los alimentos.	1	
3	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso de que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta.	1	
4	Las diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.	1	
5	La edificación está diseñada y construida de tal modo que proteja los ambientes de producción e impida el ingreso de polvo, lluvia, suciedades y plagas.	1	
6	Los pisos, paredes, techos, puertas y ventanas deben estar sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos.	1	
7	Las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas.	1	
8	Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.	1	
9	Los pisos, techos, puertas y ventanas su diseño debe impedir el ingreso de plagas.	1	
10	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente.	1	
11	En las áreas de preparación de alimentos o cercano se cuenta con lavamanos dotados con dispensador de jabón desinfectante, y secado.	1	
12	Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.	1	
	PUNTAJE MÁXIMO	12	
	PUNTAJE OBTENIDO	11	
EQUIPOS Y UTENSILIOS			
1	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubierto con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	1	
2	Los equipos, utensilios y superficies que entran en contacto con los alimentos se encuentran limpios y en buen estado.	1	
3	Cuenta el establecimiento con los equipos y utensilios mínimos requeridos para el proceso de producción.	1	
	PUNTAJE MÁXIMO	3	
	PUNTAJE OBTENIDO	3	

JPS SUMISERVI	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE BPM		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-FO-36	10-jun-26	1

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
1	Los empleados que están en contacto directo con el producto no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
2	Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores u operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos).	1	
3	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario.	1	
4	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	1	
5	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente y antideslizante.	1	
6	Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados, se ubican en un lugar donde se previene su contaminación.	1	
7	El establecimiento cuenta con plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	1	
	PUNTAJE MÁXIMO	7	
	PUNTAJE OBTENIDO	7	

REQUISITOS HIGIÉNICOS			
1	Durante la recepción de las materias primas e insumos se evita su contaminación, se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente, cuenta con los soportes de origen, e inspección de características organolépticas.	1	
2	Las materias primas/insumos cumple con los lineamientos establecidos por la resolución 5109 de 2005 para el rotulado.	0	hay producto sin rotulo
3	Las materias primas y/o insumos se encuentran rotuladas de acuerdo con el sistema de la empresa.	0	producto de fuego no tiene rotulo
4	Los procedimientos que se llevan a cabo en los procesos protegen los alimentos, materias primas, utensilios y equipos de una contaminación cruzada.	1	
5	Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura.	1	
6	Los envases y/o empaques que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.	1	
7	Al envasar o empacar el producto se lleva un registro con fecha y detalles de elaboración y producción	1	
8	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc.)	1	
9	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso	1	
10	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en una área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final.	1	
	PUNTAJE MÁXIMO	10	
	PUNTAJE OBTENIDO	8	

JPS SUMISERVI	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA DE BPM		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-FO-36	10-Jun-26	1

SANEAMIENTO			
1	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, está protegido, es de capacidad suficiente, se limpia y desinfecta periódicamente.	1	
2	Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua.	1	
3	El agua utilizada es de calidad potable (¿cómo se potabiliza?). (registros diarios de verificación del cloro residual y pH)	1	
4	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras.	1	
5	Existe local e instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento.	1	
6	Las basuras son retiradas con la frecuencia necesaria para evitar la generación de olores y evitar la proliferación de plagas.	1	
7	Existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas con enfoque preventivo y se ejecutan conforme a lo previsto.	1	
8	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas.	1	
9	Existen registros escritos de aplicación de medidas preventivas o productos contra las plagas.	1	
10	Cuenta con procedimientos de limpieza y desinfección por escrito.	1	
11	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores.	1	
12	Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación de estos	1	
13	Los productos químicos utilizados (desinfectantes, detergentes, insecticidas) se encuentran rotulados y almacenados en un sitio seguro y protegido	1	
14	Condiciones higiénicas de las habitaciones, uso de registros de limpieza y desinfección.	1	
	PUNTAJE MÁXIMO	14	
	PUNTAJE OBTENIDO	14	

OBSERVACIONES GENERALES:

CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	FAVORABLE	90 - 100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89%
	DESFAVORABLE	<59%

NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman las personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes junio del año 2026 en la Ciudad de Yopal.

ADMINISTRADOR		CALIDAD	
NOMBRE:	Erika Bibiana Mondragon Mancipe	NOMBRE:	Erika Vecho
CÉDULA:	1.118-558 171	CÉDULA:	1118558150
CARGO:	Administrador	CARGO:	Inspectora
FIRMA:		FIRMA:	

	ACTA DE COMPROMISO DE RECOLECCIÓN DE RESIDUOS		
JPS SUMISERVI	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-SGI-FO-003	10-06-2026	1

ACTA DE COMPROMISO PARA LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS DESTINADOS AL CONSUMO ANIMAL

Fecha:
Lugar: Centro producción

1.1 DATOS DE LAS PARTES

Entidad o establecimiento generador de los residuos

- Nombre: Entra Mendivelso Alpica
- NIT: 1118538191
- Dirección: Cll 26b 94-79
- Representante:
- Cargo: Administrador

Persona responsable de la recolección

- Nombre completo: Hector Morales J
- Documento de identidad: 74343 275
- Dirección: cll 31A 13 37
- Teléfono: 3108723769
- Actividad que desarrolla: Finca

1.2 OBJETO

Mediante la presente acta, las partes dejan constancia del compromiso para la entrega y recolección de residuos orgánicos generados durante la preparación y/o servicio de alimentos, los cuales serán destinados exclusivamente para la alimentación animal, bajo las condiciones establecidas en este documento y en cumplimiento de la normatividad sanitaria y ambiental vigente.

1.3 COMPROMISOS DEL RECOLECTOR

El suscrito se compromete a:

1. Destinar los residuos orgánicos únicamente para la alimentación animal.
2. Realizar la recolección en los horarios establecidos por la entidad, evitando retrasos que puedan generar riesgos sanitarios.
3. Transportar los residuos en recipientes o vehículos limpios, en buen estado y con la capacidad necesaria para evitar derrames, malos olores o contaminación.
4. Mantener condiciones adecuadas de higiene durante la manipulación, transporte y disposición de los residuos.
5. No abandonar residuos durante el transporte ni generar afectaciones al medio ambiente o a la salud pública.
6. Asumir la responsabilidad por el manejo, transporte y destino final de los residuos una vez sean entregados por la entidad.
7. Cumplir con las disposiciones emitidas por las autoridades sanitarias, ambientales y municipales competentes.

1.4 COMPROMISOS DE LA ENTIDAD

La entidad se compromete a:

1. Entregar únicamente residuos orgánicos aptos para el destino acordado.
2. Depositar los residuos en recipientes adecuados y debidamente identificados.

3. Facilitar el acceso para la recolección en los horarios previamente establecidos.
4. Informar oportunamente cualquier modificación en la programación de entrega de los residuos.

1.5 CONDICIONES GENERALES

- La entrega de los residuos no constituye una relación comercial ni laboral entre las partes.
- Los residuos se entregan sin costo alguno, salvo que exista un acuerdo diferente por escrito.
- La responsabilidad sobre los residuos será asumida por el recolector desde el momento de su entrega.
- El incumplimiento de cualquiera de los compromisos establecidos podrá dar lugar a la suspensión definitiva de la entrega de residuos.

1.6 VIGENCIA

La presente acta tendrá vigencia desde el 16 de junio de 2026 hasta el 31 de diciembre de 2026, pudiendo darse por terminada por cualquiera de las partes mediante comunicación escrita.

1.7 FIRMAS

ENTIDAD GENERADORA

Nombre: ENVA Vaca
Cargo: Inge
Firma:
Fecha: 16-07-2026

RECOLECTOR

Nombre: Elreca Morales
Documento de identidad: 24 343 275
Firma:
Fecha: 16-07-2026

FORMATO DE ENTREGA DIARIA DE RESIDUOS SÓLIDOS		
CODGO	FECHA	VERSIÓN
UT-SGI-FO-002	10-jun-26	1

CIUDAD/MUNICIPIO: Yopal | PUNTO OPERATIVO: Centro poblado

ÁREA DE RECOLECCIÓN: Shut de Basuro.

CLASIFICACIÓN: APROVECHABLE [ ] NO APROVECHABLE [ ] ORGANICOS [x]

Fecha			Nombre quien recibe	# BOLSAS Y Peso	Firma
D	M	A			
16	6	2026	Elecer	320Kg	EU
17	6	2026	Elecer	240	EU
18	6	2026	Elecer	320	EU
19	6	2026	Elecer	350	EU
20	6	2026	Elecer	345	EU
21	6	2026	Elecer	340	EU
22	6	2026	Elecer	325	EU
23	6	2026	Elecer	335	EU
24	6	2026	Elecer	320	EU
25	6	2026	Elecer	380	EU
26	6	2026	Elecer	395	EU
27	6	2026	Elecer	385	EU
28	6	2026	Elecer	326	EU
29	6	2026	Elecer	324	EU
30	6	2026	Elecer	328	EU

FORMATO DE ENTREGA DIARIA DE RESIDUOS SÓLIDOS		
CODGO	FECHA	VERSIÓN
UT-SGI-FO-002	10-Jun-26	1

CIUDAD/MUNICIPIO:	Yopal	PUNTO OPERATIVO:	Centro produccion
ÁREA DE RECOLECCIÓN:	Centro produccion Ehd Barra		
CLASIFICACIÓN:	APROVECHABLE ☐	NO APROVECHABLE ☑	ORGANICOS ☐

Fecha			Nombre quien recibe	# BOLSAS	Firma
D	M	A			
16	06	2026	Edwin	6	
17	06	2026	Edwin	5	
18	06	2026	Edwin	6	
19	06	2026	Edwin	5	
20	06	2026	Edwin	6	
21	06	2026	Edwin	5	
22	06	2026	Edwin	6	
23	06	2026	Edwin	5	
24	06	2026	Edwin	6	
25	06	2026	Edwin	5	
26	06	2026	Edwin	6	
27	06	2026	Edwin	4	
28	06	2026	Edwin	5	
29	06	2026	Edwin	5	
30	06	2026	Edwin	5	

PLAN DE SANEAMIENTO

ERIKA BEATRIZ USECHE
INGENIERO DE ALIMENTOS
041062-051195BYC

RESOLUCIÓN 2674 DE JULIO 22 DEL 2013
TITULO II
CAPITULO VI
SANEAMIENTO

Artículo 26.-Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, distribución, transporte y almacenamiento de alimentos debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir riesgos inherentes de contaminación al alimento. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la empresa.

El plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

A. Programa de limpieza y desinfección.
B. Programa de desechos sólidos y líquidos.
C. Programa de control de plagas.
D. Programa de suministro y calidad de agua potable.

Así mismo, para controles de calidad debe existir el plan de capacitación y plan de muestreo, como lo menciona los artículos 13 y 22 respectivamente, de la resolución 2674 de 2013.

1. INTRODUCCIÓN

JPD Y SUMISERVI, es una unión temporal a la prestación de servicios alimentarios, los cuales deben ofrecer y garantizar procesos de inocuidad desde las materias primas e insumos hasta la preparación final, para así mismo realizar la trazabilidad y obtener productos inocuos destinados para consumo final. Estos requerimientos de calidad se llevan a cabo mediante la inspección y evaluación de programas que están referidos en la Resolución 2674 de 2013, con el fin de garantizar que los procedimientos se están ejecutando de acuerdo con la norma de vigilancia sanitaria.

Reconociendo el interés de las organizaciones internacionales por la seguridad alimentaria y la salud es claro que un sistema de inocuidad alimentaria compete a todas las autoridades gubernamentales de los países, al sector privado, a los propios consumidores y a otros sectores como el académico o los medios de comunicación que deben dar relevancia a la elaboración de sistemas eficaces que garanticen alimentos seguros basados en gran medida en la coordinación, la colaboración y la comunicación que permitan establecer las amenazas que afectan la inocuidad del producto las cuales pueden tener diversos orígenes como: materias primas, etapas de producción, manipulación, distribución, almacenamiento y utilidad final del alimento por parte del consumidor.

El sistema involucra una cadena articulada en el cumplimiento de la normativa nacional como el decreto N.° 60 de 2000 donde se promueve la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (HACCP) que establece en el artículo N° 5 como uno de los prerrequisitos un programa de saneamiento que incluya el plan de abastecimiento de agua, limpieza y desinfección, control integral de plagas y manejo de residuos sólidos y líquidos.

2. OBJETIVOS

GENERAL

Garantizar que los servicios que brinda JPS Y SUMISERVI, cumplan con los requerimientos higiénicos-sanitarios para el control de procesos desde el inicio de la cadena hasta el consumidor final (cliente), avalando que no representa un riesgo a la salud.

ESPECÍFICOS

- Adoptar prácticas y medidas que permitan asegurar que la producción y comercialización de materias primas se lleve a cabo en condiciones higiénico-sanitarias apropiadas.
- Reducir significativamente la carga microbiana presente en equipos, utensilios, superficies y ambientes a niveles que no generen riesgos en la inocuidad del producto, mediante procedimientos de limpieza y desinfección.
- Asegurar que las personas que entren en contacto directo o indirecto con los productos durante procesos producción y/o servido no presenten probabilidades de contaminarlos.

3. POLÍTICA DE SANEAMIENTO

1. Diseñar y ejecutar instructivos, con enfoque preventivo de fallas y falencias en la recepción, almacenamiento, producción y producto servido.
2. Ofrecer servicio alimentario y proceso de elaboración inocuo que cumpla con las expectativas y brinde satisfacción plena a los requerimientos del cliente.
3. Aplicar las normas sanitarias vigentes y demás especificaciones internas en las operaciones de almacenamiento, producción, transporte, producto terminado y servido.
4. Mantener un excelente grado de limpieza, orden en instalaciones, área caliente y área de servido y servicios sanitarios.

4. ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El plan de saneamiento básico y anexos se extiende a las actividades diarias en las instalaciones de prestación de servicio, en donde se realiza acciones de selección de materia prima, almacenamiento, conservación, elaboración y servido, aplica a todo el personal que trabaja en el restaurante, instalaciones, materia prima.

5. DEFINICIONES

ACCIÓN CORRECTIVA: acción emprendida para eliminar las causas de una no conformidad, defecto u otra situación no deseable existente con el propósito de evitar que vuelva a ocurrir.

ACCIÓN PREVENTIVA: una acción emprendida para evitar las causas que conlleven un no conformidad, defecto o riesgo en las etapas del proceso que ponga en peligro la inocuidad del producto.

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD: todas las acciones planificadas y sistematizadas dentro del sistema de calidad y evidenciadas como necesarias para dar adecuada confianza que la entidad cumple con los requisitos de calidad establecidos.

AUDITORÍA DE CALIDAD: examen o procedimientos sistemáticos e independiente que determinan si los resultados y actividades obtenidas son efectivas y aptas para alcanzar los objetivos de calidad propuestos.

CALIDAD: la totalidad de características de una entidad que le otorga su aptitud para satisfacer las necesidades establecidas e implícitas.

CONTROL DE CALIDAD Y APLICACIONES: técnicas y actividades de carácter operacional utilizadas para satisfacer los requisitos relativos a calidad y se orienta a mantener bajo control los procesos y eliminar las causas que generan comportamientos insatisfactorios en etapas importantes del ciclo de calidad.

CONTAMINANTE: cualquier agente biológico, sustancia química o artefacto físico extraño que pueda comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

INSTALACIÓN: cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que estén bajo el control de la misma dirección.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la amplitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: la garantía de que los alimentos son seguros y no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de alimentos.

SANEAMIENTO: conjunto de actividades encaminadas a garantizar condiciones de trabajo y manipulación de alimentos óptimas.

6. CONSIDERACIONES GENERALES

Los programas que hacen parte del sistema de aseguramiento de la inocuidad de cualquier establecimiento alimentario requieren de un contenido acertado para llevar a cabo el control y validación de los procedimientos que se ejecutan, para así mismo garantizar que se están cumpliendo.

A continuación, se relaciona el plan de saneamiento y planes anexos de control de calidad con el fin de conocer cuáles son los procedimientos que se dirigen de acuerdo con cada uno de los objetivos de interés.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ERIKA USECHE
INGENIERO DE ALIMENTOS
041062-051195BYC

1. INTRODUCCION

El programa de limpieza y desinfección se debe al mejoramiento continuo y a la validación de los procedimientos de sanitización de instalaciones, equipos, utensilios, apuntando a la acreditación de buenas prácticas de manufactura (BPM). La calidad sanitaria de los alimentos está garantizada legalmente en Colombia por una serie de documentos y normativas que favorecen la manipulación, almacenamiento y transporte higiénico de los mismos.

La norma colombiana Resolución 2674 del 2013 "Buenas Prácticas de Manufactura" establece que se dispondrán de instalaciones y procedimiento que aseguren que toda operación de limpieza y mantenimiento se lleve a cabo de manera eficaz, y que se mantenga un grado apropiado de higiene personal. La estandarización de procesos de limpieza y desinfección permitirá disminuir la carga de microorganismos potencialmente peligrosos en los procesos llevado a cabo.

2. OBJETIVOS

GENERAL

Generar procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección determinando frecuencia y responsables, teniendo en cuenta los controles o acciones correctivas y sus validaciones correspondientes.

ESPECÍFICOS

- Diseñar e implementar procedimientos operativos estandarizados de higiene, limpieza y desinfección que permitan eliminar la suciedad macroscópica, disminuir los riesgos microbiológicos y la contaminación cruzada.
- Aplicar el programa de limpieza y desinfección para cumplir los estándares de calidad que permitan garantizar la gestión de inocuidad alimentaria en los productos elaborados.
- Mantener el normal funcionamiento de procesos, equipos y utensilios en buenas condiciones higiénico-sanitarias y acorde a las disposiciones legales contempladas y vigentes.

3. ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Se aplican los procedimientos de limpieza y desinfección a la totalidad de áreas involucradas en la elaboración del alimento delimitada a manipuladores y personal de ingreso y atendiendo a las necesidades específicas para cada proceso.

4. DEFINICIONES

ALIMENTO. producto de origen natural o artificial, procesado o no, que ingerido provee los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de las funciones biológicas del ser humano.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CALIDAD ALIMENTARIA. es el grado en que un producto alimenticio cumple con los requisitos y normas inherentes a su naturaleza y con los requisitos de un producto sano e inocuo.

CONCENTRACIÓN: es la concentración de una solución expresada en la cantidad de soluto disuelto en una cantidad determinada de solvente o de solución.

DESINFECCIÓN-DESCONTAMINACIÓN: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies de contacto directo e indirecto con el alimento con el fin de destruir los microorganismos que puedan afectar la inocuidad de los productos.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA). son las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, y se dan por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua contaminada en cantidades suficientes y con agentes químicos o microbiológicos.

LIMPIEZA: es el proceso en el que se elimina los residuos de alimentos o materias indeseables y es una actividad que se debe realizar de forma permanente, al comienzo y al final de la jornada y cada vez que se considere necesario.

MONITOREO O VIGILANCIA: secuencia de observaciones y mediciones de límites críticos, diseñada para producir un registro fiel y asegurar dentro de los límites críticos establecidos, la permanente operación o proceso.

PELIGRO: agente físico, químico o biológico presente en el alimento o bien la condición en que este se halle, siempre que represente o pueda causar un efecto adverso para la salud.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS: descripción operativa y detallada de una actividad o proceso, en la cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.

PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC): fase en la que puede aplicarse un control esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA. se define como el acceso de todas las personas y en todo momento a alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos en cantidad suficiente (calidad, cantidad y variedad) para llevar una vida activa y sana.

ZONAS DE RIESGO: en el contexto alimentario se considera zona de riesgo todo lugar donde se transforman o manipulan productos alimentarios, que pueden ser sustrato para el desarrollo microbiano.

5. CONSIDERACIONES GENERALES

Para lograr obtener productos de excelente calidad, deben tenerse en cuenta en diversos factores como son: prácticas de aseo y desinfección de las áreas de trabajo, así como controles estrictos de procesos y mejoramiento de estos.

La limpieza es el conjunto de acciones mecánicas o físicas que permite eliminar todo tipo de residuos que se encuentran sobre las superficies, equipos y utensilios con fines claros como evitar la contaminación cruzada, los riesgos microbiológicos, cumplir con estándares de calidad y mantener el normal funcionamiento de equipos y procesos.

La desinfección o sanitización tiene como función eliminar los microorganismos que hayan resistido las etapas anteriores de limpieza a un nivel que no pueda contaminar de forma nociva los alimentos. Hay varios factores que afectan la eficacia de un desinfectante como: el tiempo de contacto con la superficie, la temperatura y el pH, la dureza del agua, el tipo de suciedad y los residuos químicos que puedan interactuar con la solución.

Los detergentes y desinfectantes se utilizarán cumpliendo lo establecido por el fabricante, y las regulaciones vigentes al efecto, lo que garantiza eficacia y economía de uso. Los envases estarán debidamente rotulados y se almacenarán separados de los alimentos y en condiciones que no ofrezcan riesgos de contaminación para los mismos.

6. PROCEDIMIENTOS

6.1 PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las operaciones de limpieza y desinfección se realizarán de acuerdo con el siguiente orden:

1. Separar, recoger y eliminar los restos de alimentos y otras suciedades de las superficies. En caso de que los equipos se deben desarmar para permitir el acceso a todas las áreas que contactan con los alimentos o sus residuos, así como mover de sus lugares estantes o mesas para facilitar la higienización de todas sus partes. De ser necesario se raspará o cepillará hasta remover la suciedad. Las suciedades más gruesas se eliminarán de forma que no caigan en los tragantes o atarjeas.
2. El resto de la suciedad se eliminará restregando, cepillando, raspando, etc. y utilizando la cantidad necesaria de una solución de detergentes. En los casos que se requiera se utilizarán desengrasantes de acuerdo con las especificaciones del fabricante, los que serán eliminados junto a las suciedades.
3. El lavado finalizará con el enjuague que permita la eliminación de todos los restos de suciedades y detergentes. Se garantizará la eliminación de fragmentos de cepillos, raspadores u otros materiales utilizados en la limpieza sin afectar la integridad de las superficies tratadas.
4. Estas acciones se repetirán cuando queden restos de suciedades o detergentes.
5. Las superficies que contactarán con alimentos listos para el consumo deben ser desinfectadas.
6. La desinfección se realizará después de la limpieza, se expondrá la superficie tratada el tiempo y la concentración indicada por el fabricante y se garantizará la total eliminación de los desinfectantes de las superficies que contactarán con los alimentos antes de ser utilizados.
7. Es importante secar las superficies higienizadas, de ser necesario naturalmente al aire, para lo cual se debe permitir el escurrido del agua utilizada en el enjuague final.

6.1.1 ACCIONES GENERALES POR ÁREAS DE TRABAJO

El jefe de área supervisará la limpieza y desinfección, en caso tal que la limpieza y desinfección sea descuidada dará un informe a coordinador de inocuidad, este informe debe llevar los señalamientos necesarios sobre los incumplimientos del programa, el coordinador de inocuidad o supervisores serán los responsables de aplicar las medidas correctivas necesarias para garantizar la higiene de las áreas.

6.1.2 VERIFICACIÓN DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El jefe de área verificará la limpieza y desinfección todos los días, mañana y tarde, es recomendable además establecer métodos de autocontrol sistemático que permitan autoevaluar periódicamente la calidad de la limpieza y la desinfección, la presencia de vectores y el manejo de los residuales.

En los procedimientos operativos estandarizados se ejecutará las siguientes abreviaturas para indicar frecuencias u aplicaciones en el sistema.

SIGLAS	DESGLOSAMIENTO
NO	No se observa la acción
NA	No aplica la acción
-	Ninguno
O	Cuando sea requerido en el proceso
X	Requerido para la acción

Las actividades de limpieza y desinfección se realizarán utilizando los medios de protección establecidos, además de evitar el contacto con el fluido eléctrico. Los métodos de limpieza y desinfección garantizarán que las áreas, incluidas las superficies que contactan con los alimentos (mesas de trabajo, recipientes, equipos y utensilios) estén limpias, sin restos de alimentos y suciedades que pueden contener microorganismos o sustancias capaces de producir enfermedades o descomponer los alimentos.

Los envases que contengan las sustancias para la limpieza y la desinfección estarán debidamente identificados y se manipularán de forma que no contaminen los alimentos. Se almacenarán separados de los productos alimenticios de forma que no ofrezcan riesgos de contaminación para éstos ni para aquellos que ejecuten esta actividad. En todas las áreas se garantizará la existencia de sustancias retorsivas para permitir el lavado correcto de las manos de los manipuladores.

El personal de limpieza debe estar capacitados en realizar correctamente las operaciones de limpieza y desinfección de los equipos, útiles y áreas que les corresponda. Los equipos y útiles de la limpieza y desinfección, después de utilizados se deben lavar, enjuagar, desinfectar y posteriormente enjuagar y escurrir, para almacenarlos hasta su nueva utilización en un área separada de donde se manipulan o almacenan alimentos.
Los detergentes y desinfectantes se utilizarán cumpliendo lo establecido por el fabricante acerca de las instrucciones del modo de uso de estos productos. Estas especificaciones se cumplirán con especial cuidado en relación con las concentraciones de las soluciones de detergentes y desinfectantes, lo cual garantizará la estabilidad y eficiencia de estas preparaciones.

6.2 AGENTES LIMPIADORES Y DESINFECTANTES

La limpieza manual se puede realizar en seco o húmedo, retirando la suciedad y materia orgánica de equipos y superficies con la ayuda de escobas, cepillos o esponjas, según la necesidad del área o equipo, posteriormente el uso de detergente o jabón lavaloza y desinfectantes con las dosificaciones y tiempo de acción establecidas. Las características que deben tener los detergentes para el lavado son:

- Libre de aroma.
- Completa y rápida solubilidad.
- Alto poder químico para remover la suciedad.
- No ser corrosivo en superficies metálicas.
- Excelente acción emulsionante de la grasa.
- Facilidad de enjuague.
- No ser tóxico.

La desinfección de las áreas y equipos se realiza mediante dos métodos: primero por calor y segundo por desinfección química.

1.Choque térmico: el calor constituye el medio más eficaz de desinfección, y actúa sobre la materia orgánica desnaturalizándola y formándose una costra de muy difícil eliminación; por lo tanto, previo al tratamiento con calor se hace necesaria la correcta limpieza.
El agua a temperaturas entre 65°C y 95°C, durante cinco minutos como mínimo, es el más eficaz de los desinfectantes que se conocen y también el más económico. Siempre que sea posible, se elegirá el calor.

2. Desinfección química: se realiza mediante agentes químicos que minimicen o destruyan la actividad microbiana de las áreas que están en contacto directo e indirecto con los alimentos. Las características para escoger los desinfectantes deben ser:

- No tóxicos.
- Tener un amplio espectro contra la destrucción de microorganismos.
- Con poco o nulo nivel residual.
- Tener acción rápida.
- Compatible con las superficies a desinfectar.

6.1 CUADRO DE DOSIFICACIÓN PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACCIÓN	PRODUCTO QUÍMICO	DOSIFICACIÓN
LAVADO	DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	5 ml por 1 L de agua
DESENGRASE	DESENGRASANTE INDUSTRIAL	5 ml por 1 L de agua
DESINFECCIÓN	AMONIO CUATERNARIO	15 ml por 1 L de agua
	ÁCIDO ORGÁNICO	2 ml por 1 L de agua
	ACIDO PÁRACETICO	5 ml por 1 L de agua

6.2 CRONOGRAMA DE ROTACIÓN DE LOS DESINFECTANTES

ACCIÓN	DESINFECTANTE	DIAS DE APLICACIÓN						
		L	M	M	J	V	S	D
DESINFECCIÓN SUPERFICIES, AMBIENTES	AMONIO CUATERNARIO	X	X	X	X	X		
	LACTICO						X	X
DESINFECCIÓN EQUIPOS, UTENSILIOS, MENAJE	AMONIO CUATERNARIO	X	X	X	X	X		
	ACIDO LACTICO						X	X

6.3 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (Ver programa de limpieza y desinfección)

6.3.1 PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA PERSONAL MANIPULADOR

PERSONAL MANIPULADOR		PROCEDIMIENTOS HIGIÉNICOS
PRESENTACIÓN PERSONAL		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**
INSUMOS	PROPORCIÓN	El personal manipulador debe presentarse al trabajo como se indica a continuación para evitar contaminaciones. 1. Bañar su cuerpo a diario. 2. Limpieza de cara y manos. 3. Asepsia de boca y garganta. 4. Cambio de ropa a diario.
NA	NA	
NA	NA	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
EQUIPOS		
Ninguno		

PERIODICIDAD	Todos los días antes de presentarse en el trabajo.
EQUIPO DE SEGURIDAD	
BOTAS	NA
GUANTES	NA
IMPERMEABLE	NA
GAFAS	NA
RESPIRADOR	NA
PERSONAL ASIGNADO	
Personal de planta	
TIEMPO REQUERIDO	
Estimado por el manipulador	

5. Usar desodorante a diario (en pasta) sin olor.
6. No fumar.
7. No mascar chicle.
8. No traer aretes, anillos, pulseras, cadenas o joyas, que pueden contaminar.
9. No traer la dotación dada por la empresa puesta, esta debe plancharse, y empacar en bolsa limpia y desinfectada.
10. No utilizar perfume.
11. No utilizar maquillaje.
12. No utilizar piercing (pirsin).

ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR

PERSONAL MANIPULADOR	
UTILIZACIÓN DE DOTACIÓN	
INSUMOS	**PROPORCIÓN**
NA	NA
NA	NA
TEMPERATURA DE LIMPIEZA	
AMBIENTE	
EQUIPOS	
Ninguno	
PERIODICIDAD	Todos los días antes de entrar a planta.
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)	
BOTAS	X
GUANTES	O
PETO	X
GAFAS	O

PROCEDIMIENTOS HIGIÉNICOS

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

1. Estando limpia e higienizada la dotación, retirar la ropa de calle y colocarse la dotación.
2. Utilización de gorro: este debe cubrir todo el cabello incluyendo orejas no dejando cabello suelto.
3. Utilización de tapabocas: este debe cubrir toda la boca incluyendo nariz hasta el tabique y la quijada.
4. Utilización de peto: este debe quedar limpio: someter el peto a jabonar, se realiza un restregado mecánico retirando la mugre, enjuague y utilice desinfectante durante 15 minutos.
5. Puesta de botas sanitizadas previamente.
6. No salir con el uniforme o la dotación destinada para el trabajo en planta.

Nota: no se permite la entrada de celular, no comida, no entrada de joyas u objetos, no se

DOTACIÓN	X	permite entrar sin la dotación (EPPS)
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de planta		
TIEMPO REQUERIDO		**ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR**
10 minutos		Uso de tapabocas y gorro

PERSONAL MANIPULADOR		**PROCEDIMIENTOS HIGIÉNICOS**
PROTOCOLO DE LAVADO DE MANOS		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESONFECCIÓN**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	1. Verifique no tener ningún tipo de joyas. 2. Moje desde el codo hasta la mano en los dos brazos. 3. Inmediatamente aplique el jabón con propiedades bactericidas de acuerdo con la ficha técnica. 4. Frote el jabón con las palmas de la mano hasta obtener espuma. 5. Refriegue desde el codo hasta la mano con fortaleza retirando la mugre presente en los antebrazos. 6. Pase a las manos inicie entrecruzando los dedos entrando y saliendo de forma uniforme, las uñas se limpian unas con otras y frotando contra la palma de la mano, frote por encima y restregué cada dedo de las manos. 7. Enjuague desde las manos hasta el codo. 8. Seque desde las manos hasta el codo. 9. Aplique gel desinfectante y deje secar a ambiente. **Nota:** cualquier actividad de cambio de frente a la manipulación de alimentación. 
JABÓN LÍQUIDO PARA MANOS	Puro	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
EQUIPOS		
Ninguno		
PERIODICIDAD	Antes de cada labor de producción, manipulación de un equipo, utensilio o acciones que lleven a una posible contaminación .	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	-	
PETO	X	
GAFAS	-	
DOTACIÓN	X	
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de planta		

TIEMPO REQUERIDO	ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR
1 a 2 minutos	Uñas

6.3.2 PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PARA ÁREA Y ZONAS

ZONA A SANITIZAR		PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN
ÁREA CALIENTE O COCINA- FRIA		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	1. Alistar todos los implementos de aseo con los detergentes y desinfectantes. 2. Verificar la dotación de seguridad antes del procedimiento de sanitación. 3. Ordenar y sanitizar todos los equipos de área caliente, tape con una bolsa-tina las partes expuestas de los equipos donde tenga contacto con alimentos. 4. Levantar la mugre gruesa y depositarla en las canecas correspondientes. 5. Verificar el cerrado de registros de gas y desconectado de electrodomésticos y tenga la precaución de colocar tapa a las clavijas de electricidad para evitar un accidente. 6. Mojar las paredes con agua a temperatura de choque térmico esto para ablandar la mugre y grasa de arriba de la pared hasta el piso. 7. Aplicar detergente en la solución expuesta en el protocolo restregar de forma uniforme ejerciendo acción mecánica removiendo toda la mugre de la pared y luego enjuagando con agua de choque térmico (si se correspondió el día de lavado de techos inicie primero con los techos y luego con las paredes). 8. Repetir el proceso en cada pared en el área deje el piso para lo último. 9. Si las paredes no conectan con el techo el operario debe restregar la terminación de la pared no dejando focos de contaminación. 10. Las puertas deben restregar y lavar de forma que no haya contaminación.
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	100 ml/L de agua	
- DESENGRASANTE INDUSTRIAL	100 ml/L de agua	
- AMONIO CUATERNARIO	5 ml/L de agua	
- ÁCIDO ORGÁNICO 5%	Puro	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, escoba, haragán, bolsas de basura		
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción	
	ASEO GENERAL QUINCENAL	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	X	
PETO	X	
GAFAS	O	
DOTACIÓN	X	
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de área		

	11. Aplicar la solución detergente restregué vigorosamente el piso esquinas, debajo de quipos o utensilios sin dejar sitio sin restregar. 12. Enjuagar con agua tipo choque térmico, dejando seco el piso con el haragán. 13. Lavar la rejilla junto con canal de desagüe. 14. Realice desinfección de ambiente mediante aspersión, teniendo precaución que no caiga producto químico en los alimentos.
TIEMPO REQUERIDO	**ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR**
60 minutos	Esquinas, techos

ZONA A SANITIZAR		**PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN**
ÁREA CALIENTE O COCINA DURANTE PROCESAMIENTO		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	1. Verificar antes de comenzar la producción tener en cuenta los materiales pedidos. 2. Verificar si las canecas contienen bolsas para la recolección de residuos. 3. Verificar antes de hacer la limpieza que los equipos y utensilios, que estén en funcionamiento se encuentren tapados. 4. Mantenga seco el piso durante las labores de preparación. 5. Destine un Stewart para la recogida de los residuos. 6. Sacar las canastillas que no se encuentra utilizadas del área y llevarlas a su respectivo lugar para su sanitización. 7. Recoja la mugre gruesa y llévelas a las canecas correspondientes. 8. Aplique agua caliente al piso de forma uniforme y sin salpicar. 9. Arrastrar agua y la mugre con el haragán. 10. Secar el piso con el haragán.
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	10 ml/L de agua	
- AMONIO CUATERNARIO	5 ml/L de agua	
- ÁCIDO ORGÁNICO 5%	2ml/ L de agua	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, escoba, haragán, bolsas de basura		
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción.	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	X	
PETO	X	
GAFAS	O	

DOTACIÓN	X	11. Aplicar agua caliente a la canal de desagüe, limpiar la rejilla. NOTA: Para la utilización de agua caliente tenga presente el equipo de seguridad y la seguridad de la actividad que está realizando. -Cuando el auxiliar realice la labor de limpieza lavar las manos siempre que termine una actividad. -No olvide que los charcos de agua son causa de accidentes. -No salpicar el agua caliente puede provocar accidente de trabajo o contaminar el alimento. -No olvide que antes de iniciar la limpieza tape todos los equipos y utensilios que contengan alimentos evitando contaminaciones indirectas.
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de área		
TIEMPO REQUERIDO		ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR
60 minutos		Esquinas, techos

ZONA A SANITIZAR		PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN
ÁREA BODEGAS Y CUARTO FRIO		PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
INSUMOS	PROPORCIÓN	1. Alistar todos los implementos de aseo con los detergentes y desinfectantes. 2. Verificar la dotación de seguridad antes del procedimiento de sanitación. 3. Ordenar y sanitizar todos los equipos de área caliente, tape con una bolsa-tina las partes expuestas de los equipos donde tenga contacto con alimentos. 4. Levantar la mugre gruesa y depositarla en las canecas correspondientes. 5. Verificar el desconectado de electrodomésticos y tenga la precaución de colocar tapa a las clavijas de electricidad para evitar un accidente. 6. Mojar las paredes con agua a temperatura de choque térmico esto para ablandar la mugre y grasa de arriba
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	10 ml/L de agua	
-AMONIO CUATERNARIO%	5 ml/L de agua	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, escoba, haragán, bolsas de basura		
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción.	
	ASEO GENERAL QUINCENAL	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		

BOTAS	X
GUANTES	X
PETO	X
GAFAS	O
DOTACIÓN	X
PERSONAL ASIGNADO	
Personal de área	

de la pared hasta el piso.
7. Aplicar detergente en la solución expuesta en el protocolo restregar de forma uniforme ejerciendo acción mecánica removiendo toda la mugre de la pared y luego enjuagando con agua de choque térmico (si se correspondió el día de lavado de techos inicie primero con los techos y luego con las paredes).
8. Repetir el proceso en cada pared en el área deje el piso para lo último.
9. Si las paredes no conectan con el techo el operario debe restregar la terminación de la pared no dejando focos de contaminación.
10. Las puertas deben restregar y lavar de forma que no haya contaminación.
11. Aplicar la solución detergente restregué vigorosamente el piso esquinas, debajo de equipos o utensilios sin dejar sitio sin restregar.
12. Enjuagar con agua tipo choque térmico, dejando seco el piso con el haragán.
13. Lavar la rejilla junto con canal de desagüe.
14. Realice desinfección de ambiente mediante aspersión, teniendo precaución que no caiga productos químicos en los alimentos.

TIEMPO REQUERIDO	ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR
60 minutos	Esquinas, techos

ZONA A SANITIZAR		PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN
ÁREA COMEDOR		PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA
INSUMOS	PROPORCIÓN	1. Alistar todos los implementos de aseo con los detergentes y desinfectantes. 2. Verificar la dotación de seguridad antes del procedimiento de sanitación. 3. Ordenar y sanitizar todos los equipos de área caliente, tape con una bolsa-tina las
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	100 ml/L de agua	
- AMONIO CUATERNARIO %	5 ml/L de agua	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		

AMBIENTE	
UTENSILIOS	
Baldes, cepillo, manguera, escoba, haragán, bolsas de basura	
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción
	ASEO GENERAL QUINCENAL
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)	
BOTAS	X
GUANTES	X
PETO	X
GAFAS	O
DOTACIÓN	X
PERSONAL ASIGNADO	
Personal de área	
TIEMPO REQUERIDO	
60 minutos	

partes expuestas de los equipos donde tenga contacto con alimentos.
4. Levantar la mugre gruesa y depositarla en las canecas correspondientes.
5. Verificar el desconectado de electrodomésticos y tenga la precaución de colocar tapa a las clavijas de electricidad para evitar un accidente.
6. Mojar las paredes con agua a temperatura de choque térmico esto para ablandar la mugre y grasa de arriba de la pared hasta el piso.
7. Aplicar detergente en la solución expuesta en el protocolo restregar de forma uniforme ejerciendo acción mecánica removiendo toda la mugre de la pared y luego enjuagando con agua de choque térmico (si se correspondió el día de lavado de techos inicie primero con los techos y luego con las paredes).
8. Repetir el proceso en cada pared en el área deje el piso para lo último.
9. Si las paredes no conectan con el techo el operario debe restregar la terminación de la pared no dejando focos de contaminación.
10. Las puertas deben restregar y lavar de forma que no haya contaminación.
11. Aplicar la solución detergente restregué vigorosamente el piso esquinas, debajo de equipos o utensilios sin dejar sitio sin restregar.
12. Enjuagar con agua tipo choque térmico, dejando seco el piso con el haragán.
13. Lavar la rejilla junto con canal de desagüe.
14. Realice desinfección de ambiente mediante aspersión, teniendo precaución que no caiga productos químicos en los alimentos.

ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR
Esquinas

ZONA A SANITIZAR		PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN
VEHÍCULOS DE TRANSPORTE		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	1. Alistar todos los implementos de aseo con las soluciones de los detergentes y desinfectantes. 2. Mojar el vehículo junto con la carrocería, levante las estibas. 3. Enjabonar y restregar las estibas, el cuarto del vehículo techos, paredes y pisos. 4. Enjuagar el cuarto del vehículo y las estibas. 5. Desinfectar el cuarto de vehículo y encerrar. 6. Enjabonar las partes exteriores, cabina, ruedas y carrocería. 7. Enjuagar las partes exteriores del vehículo. **Nota:** las canastillas deben estar lavados y desinfectados, el carro deber estar lavado cada vez que se cargue. -Realizar desinfección mediante aspersión al carro con desinfectante antes de cargar. -No golpear el producto al ingresar al carro.
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	100 ml/L de agua	
- AMONIO CUATERNARIO%	5ml/L de agua	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, escoba, haragán, bolsas de basura		
PERIODICIDAD	Antes de iniciar el cargue y descargue.	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	X	
PETO	X	
GAFAS	O	
DOTACIÓ	X	
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de área		
TIEMPO REQUERIDO		**ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR**
45 minutos		Esquinas

6.3.3 PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y ENSERES

ZONA A SANITIZAR		PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN
LICUADORA INDUSTRIAL		**PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	1. Verifique los utensilios para la sanitización. 2. Verifique que los implementos de aseo y las concentraciones de limpieza y desinfección cumpla con lo requerido.
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	100 ml/L de agua	
- AMONIO CUATEERNARIO%	5 ml/L de agua	

- ÁCIDO ORGÁNICO 5%	Puro
TEMPERATURA DE LIMPIEZA	
AMBIENTE	
UTENSILIOS	
Baldes, cepillo, manguera, bolsas de basura	
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)	
BOTAS	X
GUANTES	X
PETO	X
GAFAS	O
DOTACIÓN	X
PERSONAL ASIGNADO	
Personal de área	

3. Remueva del equipo la mugre gruesa y llévela a las canecas de la basura apropiada.
4. Aplique detergente y con la acción mecánica realicé un restregué uniforme a todas las áreas de la licuadora.
5. Enjuagar y aplicar solución desinfectante.
6. Dejar actuar por 15min.
7. Enjuagar y secar.

TIEMPO REQUERIDO	ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR
45 minutos	Esquinas

ZONA A SANITIZAR		PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN
MENAJE Y BATERÍA DE COCINA		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	1. Alistar todos los implementos de aseo con las soluciones de los detergentes. 2. Iniciar con el sumergimiento de utensilios (plato, vaso, cubiertos, baterías) en la solución jabonosa e iniciar restregando, pasé al siguiente y restregué uniformemente verificando el anterior restregué. 3. Realice enjuague con agua eliminando todo residuo de jabón. 4. Sumerja para desinfección según tabla (retención por 15 min).
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	100 ml/L de agua	
- AMONIO CUATERNARIO	15 ml/L de agua	
- ÁCIDO ORGÁNICO 5%	2 ml/ litro de agua	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, bolsas de basura		

PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción.	5. Enjuague y escurra 6. Seque con toallas. NOTA: Cambio de agua y soluciones dependiendo del uso por método visual.
	Cronograma de sanitización	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	X	
PETO	X	
GAFAS	O	
DOTACIÓN	X	
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de área		
TIEMPO REQUERIDO		**ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR**
45 minutos		Esquinas y bordes

ZONA A SANITIZAR		**PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN**
EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	100 ml/L de agua	1. Verifique los utensilios para la sanitización. 2. Verifique que los implementos de aseo y las concentraciones de limpieza y desinfección cumpla con lo requerido. 3. Verifique que los equipos de refrigeración se encuentran desconectados y apagados. 4. Remueva del equipo la mugre gruesa y llévela a las canecas de la basura apropiada. 5. Aplique detergente y con la acción mecánica realicé un restregué uniforme a todas las áreas de los equipos de refrigeración. 6. Enjuagar y aplicar solución desinfectante. 7. Dejar actuar por 15min. 8. Enjuagar y secar.
- AMONIO CUATERNARIO	15 ml/L de agua	
- ÁCIDO ORGÁNICO 5%	2 ml/ L de agua	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, bolsas de basura		
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción.	
	Cronograma de sanitización	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	X	
PETO	X	

GAFAS	O
DOTACIÓN	X
PERSONAL ASIGNADO	
Personal de área	
TIEMPO REQUERIDO	**ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR**
45 minutos	Esquinas y bordes

ZONA A SANITIZAR		**PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN**
ESTUFAS, HORNOS, FREIDORA, PLANCHAS		**PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**
INSUMOS	**PROPORCIÓN**	1. Verifique los utensilios para la sanitización. 2. Verifique que los implementos de aseo y las concentraciones de limpieza y desinfección cumpla con lo requerido. 3. Verifique que los equipos se encuentran desconectados y apagados, en caso de ser conexión de gas, verificar que las válvulas estén cerradas. 4. Remueva del equipo la mugre gruesa y llévela a las canecas de la basura apropiada. 5. Aplique detergente y con la acción mecánica realicé un restregué uniforme a todas las áreas de los equipos de refrigeración. 6. Enjuagar y aplicar solución desinfectante. 7. Dejar actuar por 15min. 8. Enjuagar y secar.
- DETERGENTE LOZA LÍQUIDO	100 ml/L de agua	
- DESENGRASANTE INDUSTRIAL	100 ml/L de agua	
- DESCARBONIZANTE	100 ml/L de agua	
- AMONIO CUATERNARIO	5 ml/L de agua	
- ÁCIDO ORGÁNICO 5%	Puro	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, bolsas de basura		
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción.	
	Cronograma de sanitización	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	X	
PETO	X	
GAFAS	O	
DOTACIÓN	X	
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de área		
TIEMPO REQUERIDO		**ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR**
45 minutos		Esquinas y bordes

6.3.3 PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE ALIMENTOS

ZONA A SANITIZAR		PROCEDIMIENTOS DE SANITIZACIÓN
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS		PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
INSUMOS	PROPORCIÓN	1. Verifique los utensilios para la sanitización. 2. Verifique que los implementos de aseo y las concentraciones de desinfección cumpla con lo requerido. 3. Remueva del alimento la suciedad con lavado de agua potable. 4. Aplicar solución desinfectante. 7. Dejar actuar por 5min. 8. Enjuagar y secar.
- AMONIO CAUTERNARIO%	1 ml/L de agua	
- ÁCIDO ORGÁNICO 5%	Puro	
TEMPERATURA DE LIMPIEZA		
AMBIENTE		
UTENSILIOS		
Baldes, cepillo, manguera, bolsas de basura		
PERIODICIDAD	Antes y después de iniciar la producción.	
EQUIPO DE SEGURIDAD (EPP)		
BOTAS	X	
GUANTES	X	
PETO	X	
GAFAS	O	
DOTACIÓN	X	
PERSONAL ASIGNADO		
Personal de área		
TIEMPO REQUERIDO		ÁREAS CRÍTICAS PARA CHEQUEAR
15 minutos		Residuos de tierra, polvo

6.4 MONITOREO Y REGISTRO DE DATOS

El responsable de las operaciones o administrador debe asegurar que las prácticas y los procedimientos de limpieza y desinfección se cumplan, registrando los resultados y finalmente informando fallas presentadas como las observaciones y acciones de mejora.

La frecuencia de limpieza y desinfección será de manera diaria, pero se realizará aseos a mayor profundidad de modo quincenal en equipos e infraestructura. Tales registros se llevarán de acuerdo con los formatos de limpieza y desinfección y preparación de soluciones.

6.5 ACCIONES CORRECTIVAS

Si después de llevado a cabo el procedimiento de limpieza y desinfección, aún se observa suciedad macroscópica sobre las superficies, utensilios y equipos se hace necesario que se repitan las operaciones. Puede ser necesario el reentrenamiento del personal.

Si los recuentos microbianos superan los niveles establecidos, Control de Calidad y Aplicaciones, es quien debe determinar la causa y tomar las acciones correctivas pertinentes. Si los recuentos microbianos continúan elevados Control de Calidad y Aplicaciones tomaran las medidas pertinentes.

ANEXO: .- Ver UT-OP-PR-001 procedimiento de limpieza y desinfección de alimentos; UT -OP-PR – 002 procedimiento de limpieza y desinfección de menaje, equipos, cocina y almacenamiento