- Métodos de control preventivo de plagas.
- Importancia de la limpieza permanente como barrera sanitaria.
- Identificación de puntos críticos de riesgo.
- Reporte oportuno de condiciones que favorezcan la proliferación de vectores.
- Articulación con jornadas de fumigación programadas.

Estas acciones permiten prevenir riesgos sanitarios asociados a la presencia de vectores.

3.1.2. Evidencia

El CESNE promueve la adopción de buenas prácticas ambientales mediante procesos de capacitación y sensibilización dirigidos al personal operativo y administrativo.

Las jornadas de capacitación incluyen temas relacionados con:

- Manejo adecuado de residuos sólidos.
- Uso eficiente del agua y la energía.
- Manejo seguro de productos químicos.
- Buenas prácticas ambientales aplicadas a las actividades de limpieza y mantenimiento.

Estas actividades contribuyen a fortalecer la cultura ambiental institucional y fomentar la participación activa del personal en la implementación del Sistema de Gestión Ambiental.

Como soporte del cumplimiento de las actividades descritas anteriormente, se presenta:

- Registro fotográfico de capacitación mes de febrero.
- Registro fotográfico de capacitación mes enero.

CESNE Servicios & Outsourcing S.A.S. arl SEGUROS BOLÍVAR

Ciudad: Bogotá D.C.
Fecha: febrero de 2026

INFORME MENSUAL DE SISTEMA DEL GESTIÓN AMBIENTAL

CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL AL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO - CESNE:

CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. INTRODUCCIÓN

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones con el fin de mantener la planta física de una institución libre de posibles focos de contaminación, proporcionando un área de trabajo limpia, saludable e inocua para el procesamiento de alimentos. El acatamiento de estos principios asegurará la reducción en la contaminación del producto, una operación más eficiente, y por ende mayor calidad. Este programa indica con precisión los métodos de limpieza y desinfección que se utilizan, así como los métodos para la verificación del programa, el tipo de detergentes y desinfectantes que se utilizan, las instrucciones para la limpieza y los resultados de la misma.

2. OBJETIVO GENERAL

Implementar procesos de limpieza, desinfección e higienización en las instalaciones del Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo CESNE, con el fin de garantizar la inocuidad de las instalaciones y productos suministrados

3. OBJETIVO ESPECIFICOS

- Realizar procesos de limpieza y desinfección en las instalaciones del Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo CESNE.
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Implementar los instructivos adecuados para las operaciones de limpieza y desinfección en instalaciones, equipos, utensilios, superficies de trabajo, materias primas susceptibles a contaminación y manipuladores.
- Realizar el seguimiento, registro y control del procedimiento de limpieza y desinfección.

4. ALCANCE

El presente informe consolida las evidencias de las actividades ejecutadas en el marco del Programa de Limpieza y Desinfección en las áreas internas y externas del Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo – CESNE, en cumplimiento del contrato vigente.
Incluye además la verificación del cumplimiento de los protocolos de bioseguridad por parte del personal suministrado por la empresa temporal, así como el seguimiento a la ejecución operativa del servicio.

5. GESTIONES REALIZADAS MES DE FEBRERO

El seguimiento que se realiza al personal de servicios generales, tiene como objetivo principal garantizar el cumplimiento de las normas, procedimientos y lineamientos establecidos en materia de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Ambiental para el centro social; así como realizar las inspecciones necesarias asegurando la identificación y evaluación de riesgos laborales asociados a la exposición de agentes físicos, químicos y biológicos, condiciones ergonómicas inadecuadas y posibles riesgos de accidentalidad derivados de las actividades operativas realizadas.

Estas actividades permitieron detectar oportunidades de mejora tanto en el ámbito de la seguridad y salud como en el componente ambiental, fortaleciendo la cultura de prevención, el autocuidado.

6. SEGUIMIENTO DE ACTIVIDADES DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El contrato del personal de Servicios Generales inició el 09 de enero de 2026. Desde esa fecha, la empresa temporal y el equipo de trabajo han orientado sus esfuerzos al cumplimiento del protocolo de limpieza y desinfección de las instalaciones del Centro Social.
Actualmente se cuenta con un equipo de cinco (5) colaboradores, organizados estratégicamente para cubrir los requerimientos operativos de las instalaciones.
Durante las inspecciones realizadas en distintos horarios y turnos, se identificaron los siguientes hallazgos que requieren intervención:

Hallazgos Generales

- Necesidad de fortalecer el aseo del shut de basuras.
- Manejo inadecuado en la disposición de residuos.
- Deficiencias en la limpieza de baños e instalaciones.
- Uso inadecuado o incompleto de los elementos de protección personal (EPP).
- Falta de diligenciamiento de los formatos de control de limpieza y desinfección.
- Carencia de algunas herramientas de trabajo.

Reporte de hallazgos (26/01/2026 – 31/01/2026)

- Presencia de residuos orgánicos en estado de descomposición correspondientes a días anteriores.
- Canecas en avanzado estado de suciedad y con acumulación prolongada de residuos, aumentando el riesgo de atracción de vectores.
- Disposición inadecuada de pañales en contenedores verdes ubicados junto a las oficinas de eventos, los cuales no están autorizados para este tipo de residuo (proveniente del hotel y de manejo diferenciado).
- Pisos del hangar en condiciones inadecuadas de limpieza.
- Personal de la empresa temporal sin la dotación completa exigida en el contrato.
- Necesidad de actualización del cronograma de actividades operativas.
- Falta de listas de verificación de aseo actualizadas.

6.1. Plan de Acción – Febrero 2026:

- Capacitar al 100% del personal en correcta disposición de residuos y cumplimiento de normas de limpieza.
- Optimizar la organización del equipo de aseo mediante programación estructurada en

cronograma y control de cumplimiento.

- Implementar seguimiento estricto al uso adecuado de EPP por parte de la empresa temporal.
- Realizar control y sensibilización en puntos ecológicos, corrigiendo malas prácticas del personal y visitantes.
- Desarrollar capacitaciones semanales en Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Implementar un sistema de reporte de incidentes y peligros.
- Realizar inspecciones periódicas para verificar condiciones de limpieza, desinfección y operatividad del servicio.
- Entregar y registrar formalmente la dotación y los EPP al personal.
- Fortalecer el seguimiento al diligenciamiento de formatos de control.

6.2. Programación Limpieza y Desinfección – Febrero 2026:

Se estableció la programación anual articulada con la responsable del SGA-CESNE, que contempla:

Limpieza y desinfección de implementos básicos de servicio:

Implementos Básicos de Servicio	Procedimiento	Periodicidad	Días Programados	Responsable
Alfombras rojas	Retirar suciedad visible. Aplicar mezcla de detergente (20 ml x 1 L agua). Restregar superficie, enjuagar con abundante agua. Retirar chicles aplicando hielo por 20 minutos.	Al finalizar eventos	Acorde a la necesidad	Auxiliar de Subalmacén

Limpieza y desinfección de áreas no críticas externas:

Áreas Comunes Externas No Críticas	Periodicidad	Días Programados
Barrido de andenes internos-externos y sus bordillos/descanecar los puntos ecológicos	Diario	Todos los días
Barrido flujos viales	Diario	Todos los días
Descollinar zonas verdes	Diario	Todos los días
Limpieza y desinfección de guardia	Rutinario	Todos los días
	General	Todos los viernes
Limpieza zona barbecue	General	Todos los viernes
Lavado de recipientes áreas comunes	Semanal - General	Todos los Lunes
Limpieza parques infantiles	Semanal - General	Todos los viernes

Áreas Comunes Externas No Críticas	Periodicidad	Días Programados
Limpieza zona inferior rampa metálica cocina	Semanal - General	Todos los miércoles
Limpieza parqueaderos y escaleras ingreso edificio administrativo	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza garita/rampa ingreso subalmacén	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza periferia cancha sintética	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza periferia café encanto	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza periferia cárcamos/cunetas	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza rampa domo principal	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza ánden perimetral anden diagonal garita hasta las escaleras de la cocina	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza Ánden Perimetral calle frente a la guardia	General - Mensual	El último domingo de cada mes
Limpieza rampa eventos incluyendo andenes aledaños	General - Mensual	El último domingo de cada mes

Limpieza y desinfección de áreas no críticas internas:

Áreas Internas No Críticas	Periodicidad	Días Programados
Discoteca	Diario - Rutinaria	Todos los viernes
Café Bar Encanto	Diario - Rutinaria	Todos los días
Comedor	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	3 Veces al días una vez al mes
	Decapado	Anual
Bolera y billar	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	3 Veces al días una vez al mes
	Decapado	Anual
Oficinas administrativas, economato y atención al cliente	Diario - Rutinaria	Lunes a Viernes
	General	Sábados
	Decapado	Semestral
Gimnasio	Diario - Rutinaria	Todos los días
	Decapado	Los domingos- turno tarde
Bodega Sub-almacén	Diario - Rutinaria	Lunes a Viernes
	General	Lunes
Salones de eventos	Diario - Rutinaria	Todos los días en el turno de mañana
	General	Semanal
	Decapado	Semestral

Áreas Internas No Críticas	Periodicidad	Días Programados
Cocinetas	Rutinario	Todos los días
Escaleras edificio administrativo - hotel	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	Semanal
	Decapado	Semestral
Recepción	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	Domingo
Pasillos hotel (segundo y tercer piso)	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	Domingo
	Decapado	Semestral
Pasillo eventos - Entrada Domo Hotel	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	Domingo

Limpieza y desinfección de áreas semi-críticas:

Áreas Internas No Críticas	Periodicidad	Días Programados
Baños	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	Semanal (Todos los lunes)
Cuarto de Almacenamiento de Residuos	Rutinario/General	Todos los días
Habitación de Hotel	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	Cada vez que entreguen la habitación
Enfermería	Diario - Rutinaria	Todos los días
	General	Todos los viernes

A lo anterior, la Ingeniera Ambiental comparte el Cronograma de Operación para el mes de febrero, dando lineamientos para la programación de horarios del personal dispuesto dentro del centro social, este se adjunta como Anexo al presente informe (Anexo 1. Cronogramas Operativo Mes Febrero)

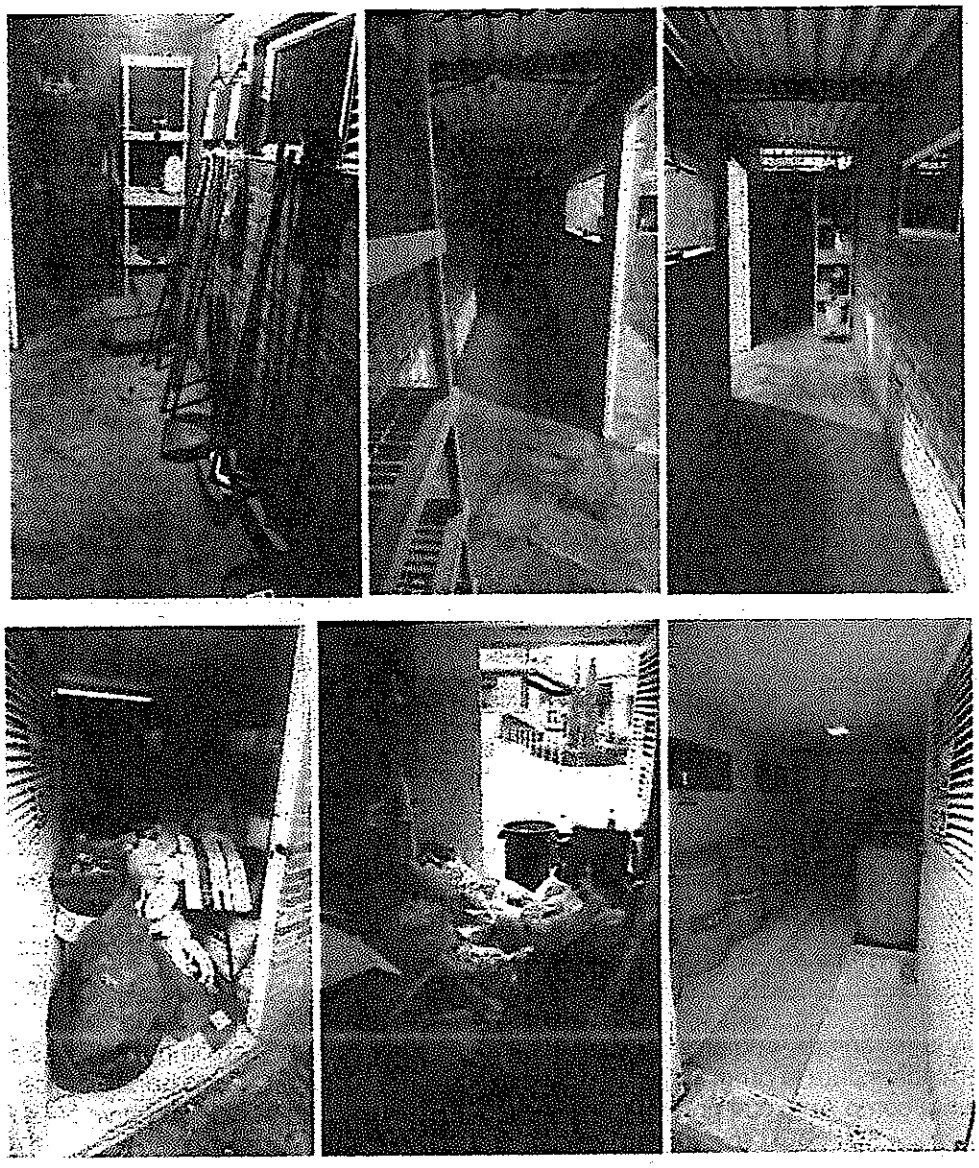
Según lo establecido en el numeral 6.2, del presente informe, se anexa la evidencia fotográfica de las actividades realizadas:

CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR

Registro Fotográfico Limpieza y Desinfección

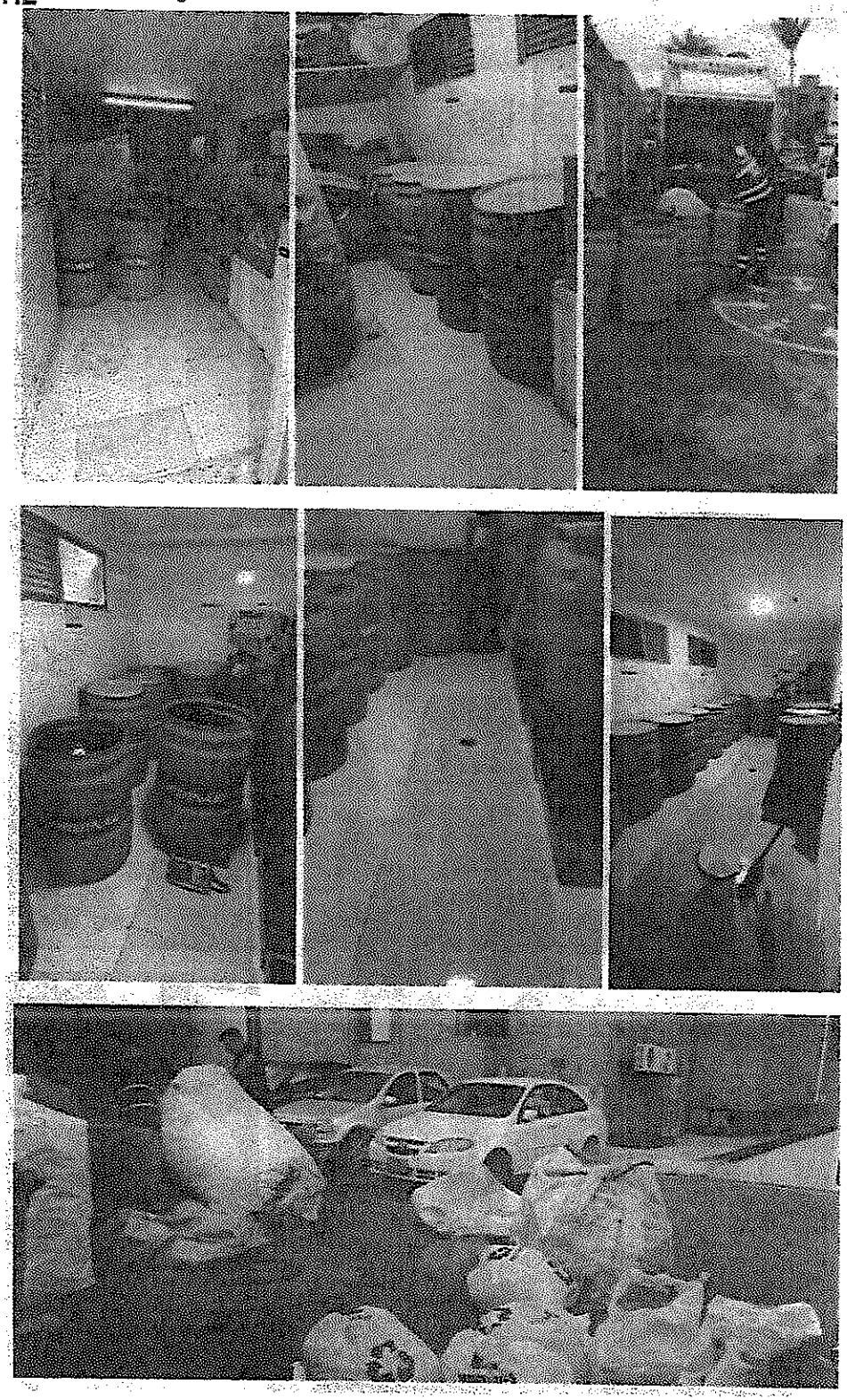


CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl

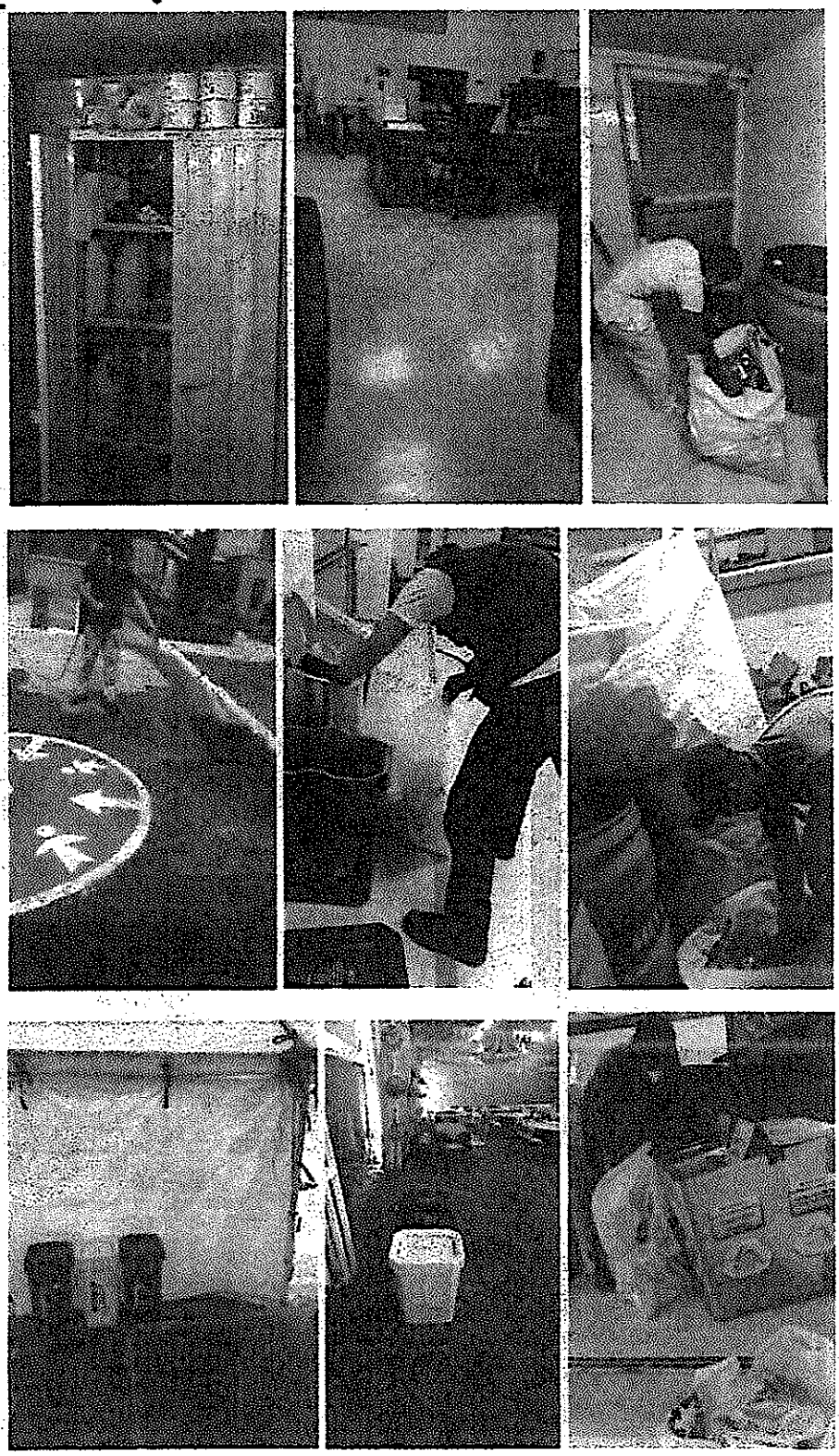
SEGUROS BOLÍVAR



CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

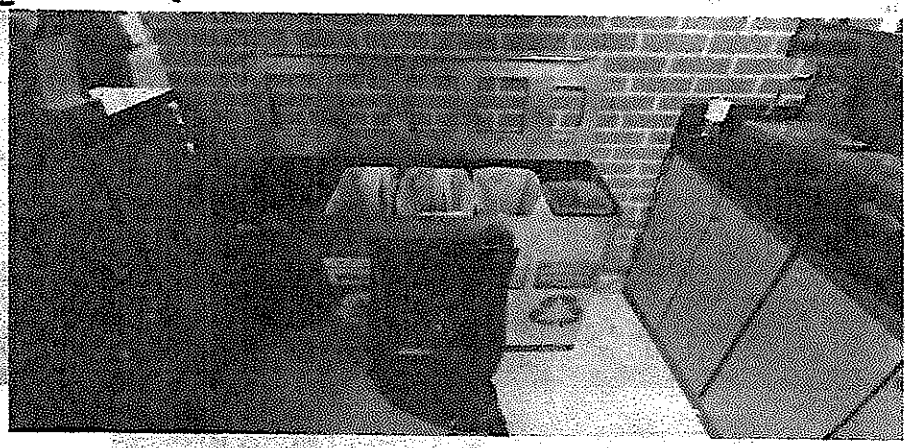
arl SEGUROS BOLÍVAR

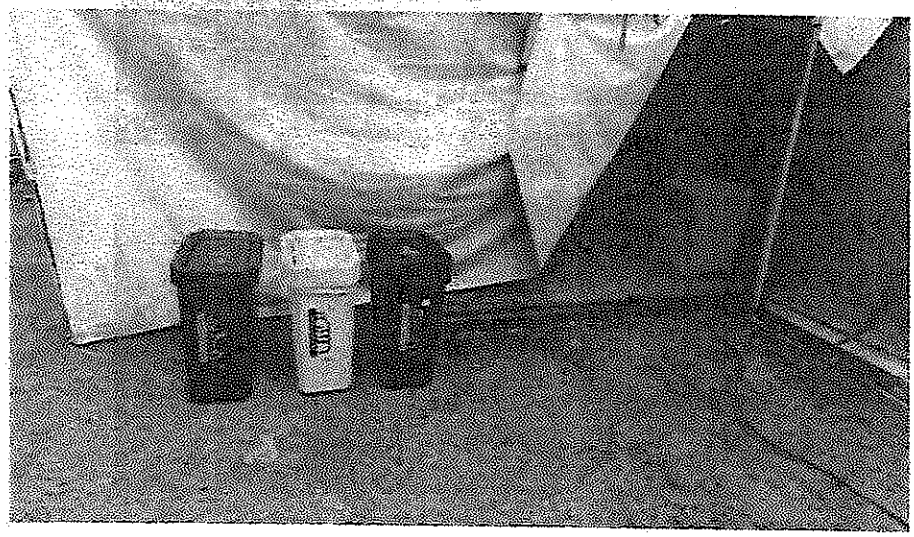


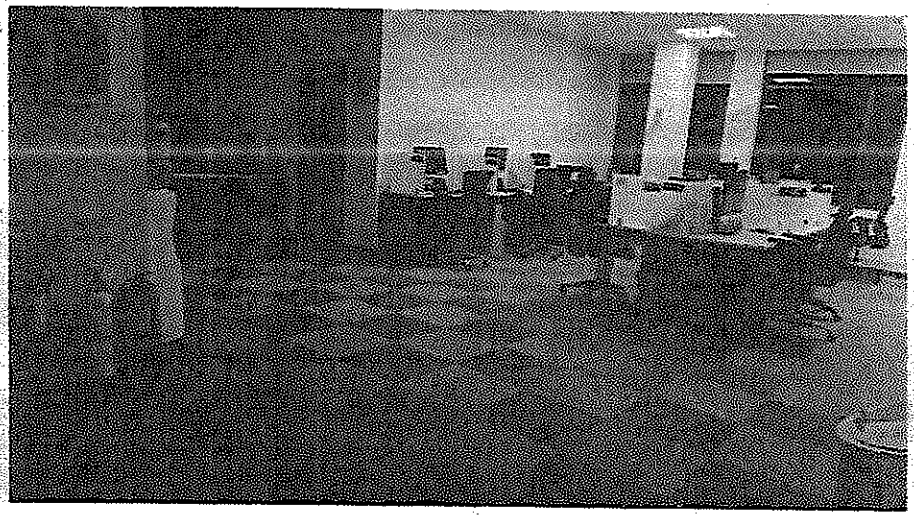
CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR



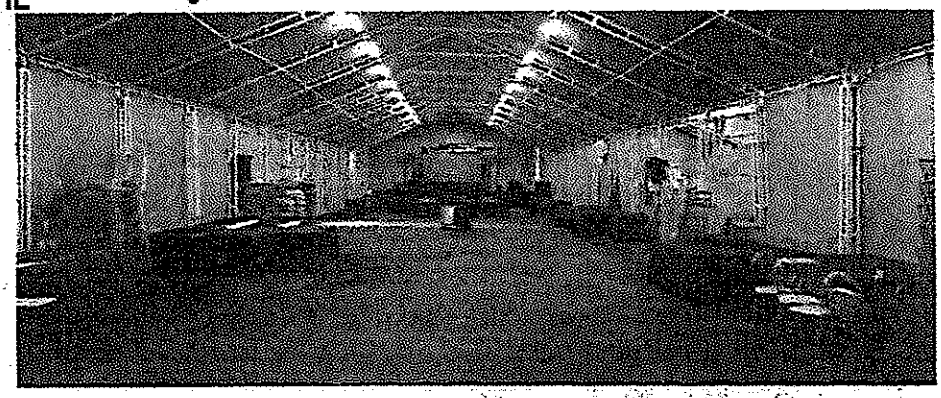




CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR





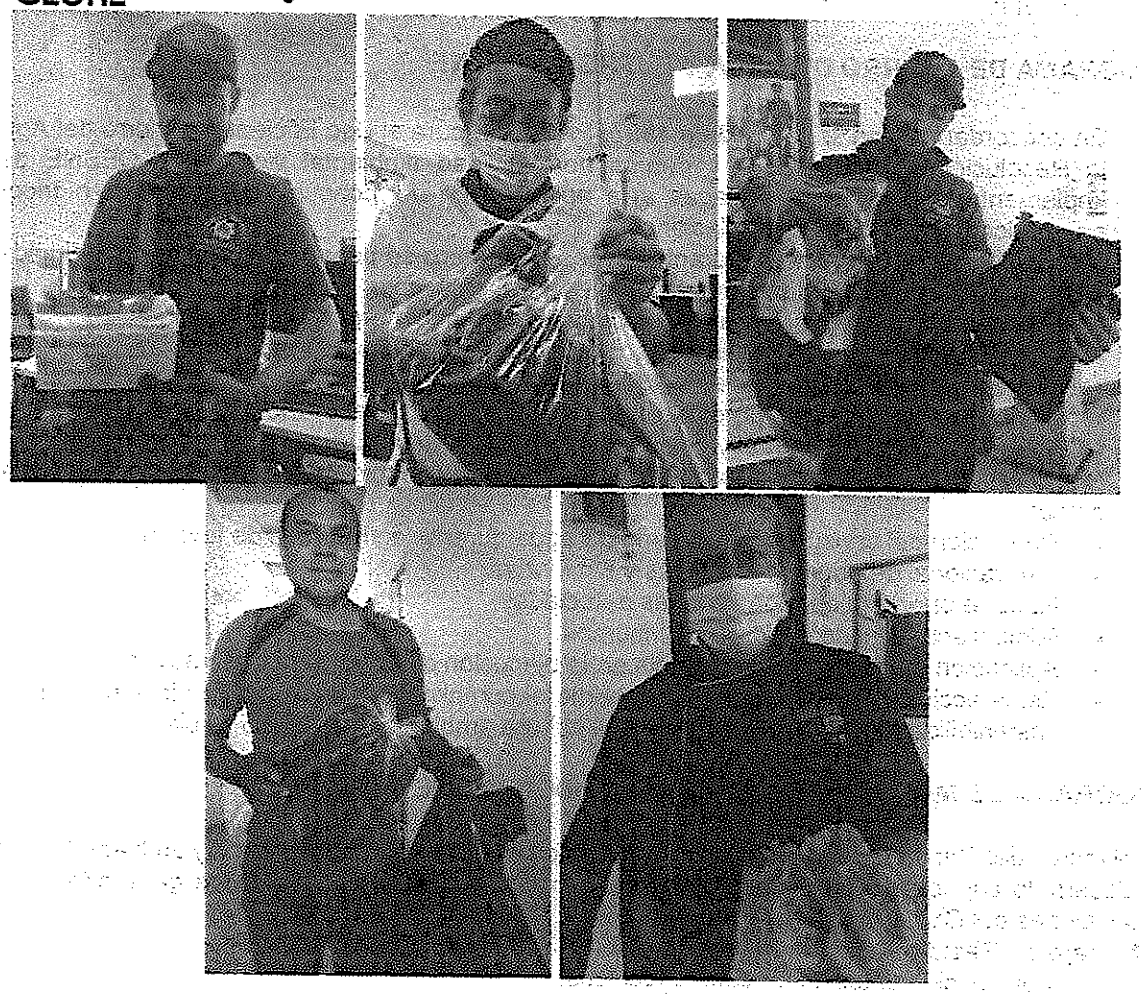
Registro Fotográfico de elementos de bioseguridad (EPP´S) para limpieza y Desinfección



CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR



CUMPLIMIENTO CONTRACTUAL DE CAPACITACIONES PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO - CESNE

En cumplimiento del alcance contractual suscrito, Servicios & Outsourcing garantiza la ejecución de capacitaciones mensuales dirigidas al personal asignado al Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo – CESNE, con el fin de fortalecer la implementación, sostenibilidad y mejora continua de los programas contemplados dentro del Plan de Saneamiento Básico y el Sistema de Gestión Ambiental.

Durante el mes de febrero de 2026, se dio cumplimiento a la programación establecida, desarrollando jornadas formativas orientadas a reforzar competencias técnicas, operativas y normativas del personal de servicios generales, asegurando la correcta aplicación de los lineamientos ambientales y sanitarios exigidos contractualmente.

Las capacitaciones fueron ejecutadas con registro de asistencia, soporte fotográfico y evaluación de conocimientos, garantizando trazabilidad y verificación del cumplimiento.

De acuerdo al alcance contractual, Servicios & Outsourcing brinda capacitaciones mensuales que fortalecen la implementación de los programas abordados dentro del plan de saneamiento básico del CESNE, conforme a esto, se da cumplimiento las siguientes capacitaciones del mes de febrero:

CESNE Servicios & Outsourcing S.A.S. arl SEGUROS BOLÍVAR

PROGRAMA DE AHORRO DE AGUA Y ENERGIA - CESNE

En concordancia con la Ley 373 de 1997 (Programa para el Uso Eficiente y Ahorro del Agua), la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad ambiental vigente, el CESNE debe implementar estrategias orientadas a la optimización del consumo de recursos hídricos y energéticos dentro de sus instalaciones.

En cumplimiento contractual, durante el mes de febrero se desarrolló capacitación dirigida al personal operativo, abordando los siguientes ejes temáticos:

- Marco normativo aplicable al uso eficiente de agua y energía.
- Identificación de puntos críticos de consumo dentro de las instalaciones.
- Buenas prácticas ambientales aplicables a las labores de limpieza y mantenimiento.
- Control y prevención de pérdidas de agua y consumo innecesario de energía.
- Responsabilidad individual y colectiva en el ahorro de recursos.

Como resultado del proceso formativo, el personal evidenció la adopción de prácticas tales como:

- Reducción del consumo innecesario de agua durante actividades de lavado.
- Uso racional de equipos eléctricos y luminarias.
- Reporte oportuno de fugas o fallas detectadas.
- Minimización del desperdicio de insumos.
- Aplicación de criterios de eficiencia en la ejecución de actividades operativas.
- Estas acciones contribuyen directamente al cumplimiento de las metas institucionales de sostenibilidad y al fortalecimiento de la cultura ambiental del Centro Social.

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CESNE

En el marco del Plan de Saneamiento Básico y conforme a la normativa sanitaria y ambiental vigente, se desarrolló capacitación enfocada en el manejo integral de residuos sólidos generados en las instalaciones del CESNE.

a) Manejo de Residuos Sólidos

Se reforzaron los siguientes lineamientos técnicos:

- Separación en la fuente según código de colores institucional.
- Uso adecuado de contenedores diferenciados.
- Identificación de residuos ordinarios, reciclables y especiales.
- Procedimiento correcto para la disposición final.
- Manejo diferenciado de residuos provenientes del área hotelera (ej. pañales y residuos sanitarios).

Se enfatizó en la importancia de evitar la contaminación cruzada y en el impacto sanitario y ambiental derivado de una incorrecta segregación.

b) Control Integrado de Plagas

Como parte del cumplimiento contractual del Plan de Saneamiento Básico, se abordaron aspectos preventivos relacionados con:

- Métodos de control preventivo.
- Importancia de la limpieza permanente como barrera sanitaria.
- Inspecciones periódicas en puntos críticos (shut de basuras, cuartos de almacenamiento).
- Reporte oportuno de condiciones que favorezcan la proliferación de vectores.
- Articulación con jornadas de fumigación programadas, cuando aplique.

Estas capacitaciones permiten fortalecer la prevención de riesgos sanitarios y el control de condiciones ambientales que puedan generar afectación a la salud o incumplimiento normativo.

Conforme a lo anterior, se anexa al presente informe el registro fotográfico de las capacitaciones abordadas durante del mes de febrero:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas dentro del Plan de Saneamiento Básico del CESNE, durante el mes de febrero de 2026 se ejecutó la capacitación correspondiente al Programa de Limpieza y Desinfección, dirigida al personal de servicios generales suministrado por Servicios & Outsourcing SAS.
El objetivo de esta capacitación fue fortalecer las competencias técnicas del personal operativo, garantizar la correcta aplicación de los protocolos establecidos y asegurar la estandarización de los procedimientos en todas las áreas del Centro Social.

Contenidos desarrollados
La jornada formativa abordó los siguientes componentes:

a) Fundamentos técnicos de limpieza y desinfección
- Diferencia entre limpieza, desinfección e higienización.
- Importancia sanitaria dentro del Plan de Saneamiento Básico.
- Identificación de riesgos de contaminación biológica, química y física.
- Prevención de contaminación cruzada.

b) Procedimientos operativos estandarizados
- Aplicación correcta de los protocolos establecidos para áreas internas, externas y semi-críticas.
- Métodos adecuados de barrido, lavado, restregado y desinfección.
- Diluciones correctas de detergentes y desinfectantes conforme a fichas técnicas.
- Tiempos de contacto de los productos químicos.
- Frecuencias de intervención: rutinaria, general y especializada (decapado).

c) Manejo seguro de sustancias químicas
- Lectura e interpretación de etiquetas y fichas de seguridad.
- Preparación segura de soluciones.
- Almacenamiento adecuado de productos.
- Medidas de prevención ante derrames o contacto accidental.

d) Uso adecuado de Elementos de Protección Personal (EPP)
- EPP obligatorios según actividad (guantes, tapabocas, gafas, botas, uniforme).
- Importancia del uso permanente y correcto.
- Revisión del estado y reposición de dotación.

e) Control, seguimiento y registros
- Diligenciamiento correcto de los formatos de control de limpieza y desinfección.
- Importancia de la trazabilidad documental.
- Reporte de novedades, hallazgos o condiciones inseguras.

Metodología aplicada
La capacitación fue desarrollada mediante:
- Exposición teórica con ayudas visuales.
- Socialización de casos reales identificados en inspecciones previas.
- Retroalimentación grupal sobre errores comunes.
- Evaluación escrita de conocimientos.

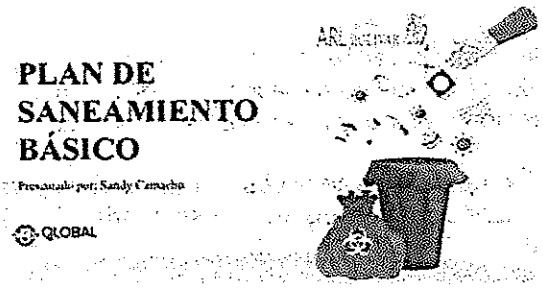
Se dejó evidencia mediante:
- Formatos de asistencia firmados.
- Registro fotográfico de la jornada.
- Evaluaciones aplicadas al personal.

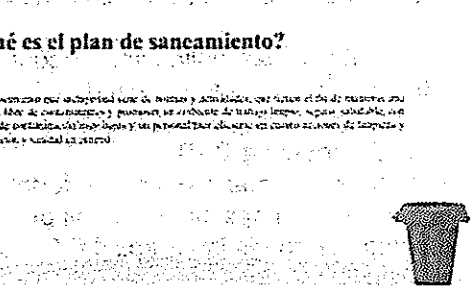
CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR

Registro Fotográfico de Ayudas Visuales capacitaciones mes de febrero 2026

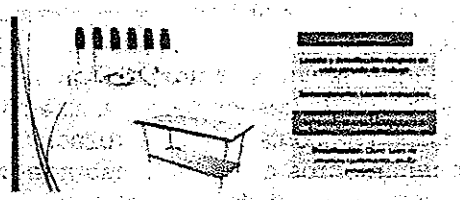




PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



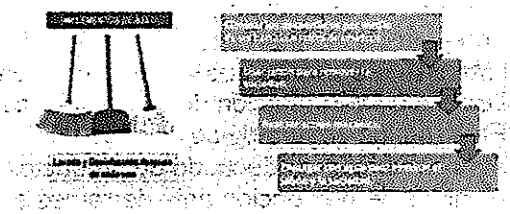
Programa de limpieza y desinfección



Programa de limpieza y desinfección



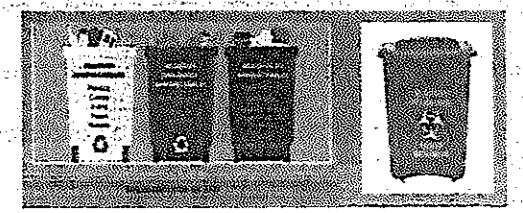
Programa de limpieza y desinfección



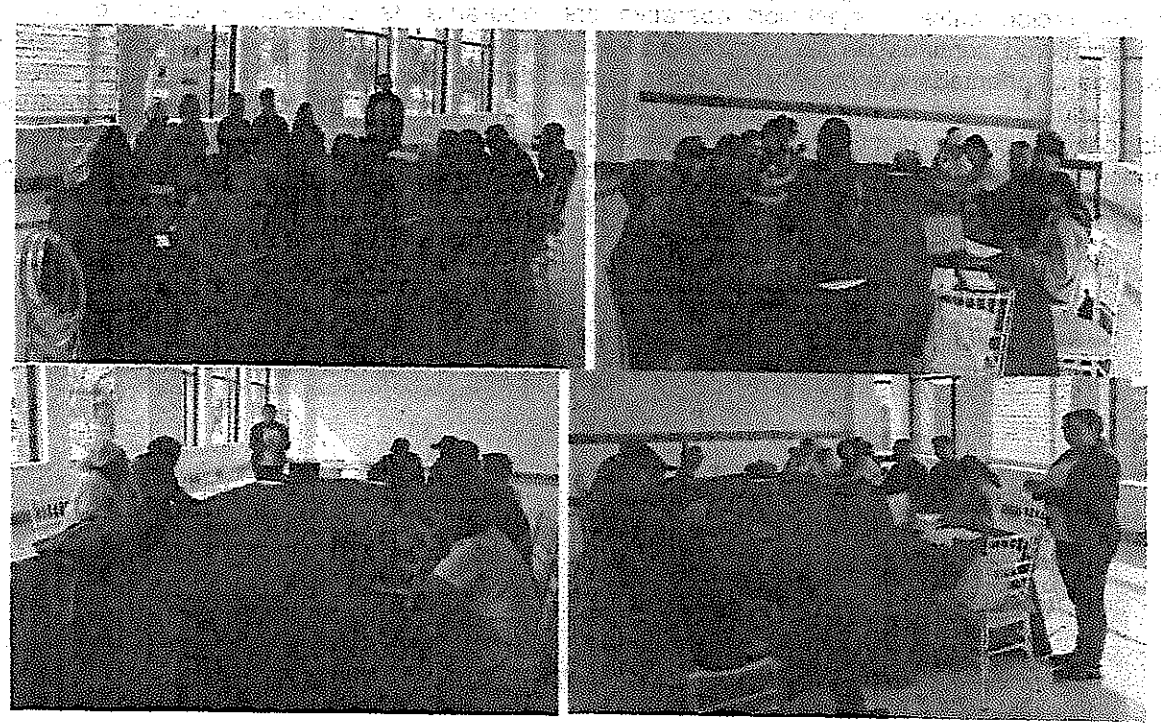
Programa de abastecimiento de agua potable



Programa manejo integral de residuos



Registro fotográfico capacitaciones personal mes de febrero



7. CONCLUSIÓN MES DE FEBRERO

De acuerdo con las actividades ejecutadas durante el mes de febrero de 2026, se evidencia el cumplimiento del Programa de Limpieza y Desinfección en el marco del Plan de Saneamiento Básico del Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo – CESNE, conforme a la programación establecida y a las obligaciones contractuales vigentes.

El Programa de Limpieza y Desinfección fue desarrollado bajo los lineamientos técnicos definidos, incluyendo actividades de limpieza rutinaria, general y especializada (decapados, desinfecciones profundas y manejo de áreas semicríticas), aplicadas en áreas internas, externas y zonas de manejo especial como baños, habitaciones, enfermería y cuartos de almacenamiento de residuos. Asimismo, se garantizó la aplicación de los procedimientos establecidos para el uso de detergentes y desinfectantes, el diligenciamiento de formatos de control, la verificación de condiciones sanitarias y el seguimiento a puntos críticos identificados durante las inspecciones.

Las jornadas ejecutadas permitieron mantener condiciones adecuadas de orden, aseo, salubridad e inocuidad en las instalaciones, minimizando riesgos de contaminación biológica, química y física. De igual manera, los hallazgos identificados fueron abordados mediante la implementación de acciones correctivas y planes de mejora, fortaleciendo el enfoque de mejora continua del servicio.

En cuanto al cumplimiento contractual de capacitaciones, servicios Servicios & Outsourcing desarrolló las jornadas formativas programadas para el mes de febrero, abordando los programas de Ahorro y Uso Eficiente de Agua y Energía, Manejo Integral de Residuos Sólidos y Limpieza y Desinfección, en concordancia con la normatividad ambiental y sanitaria vigente. Estas actividades fueron soportadas mediante registros de asistencia, evaluaciones de conocimiento y evidencia

fotográfica, garantizando la trazabilidad y verificación del cumplimiento contractual.

La integración entre la ejecución operativa del Programa de Limpieza y Desinfección y el fortalecimiento continuo de las competencias del personal contribuye a consolidar una cultura institucional orientada a la prevención, la responsabilidad ambiental y el cumplimiento normativo.
En conclusión, para el período evaluado, se dio cumplimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con la ejecución del Programa de Limpieza y Desinfección y el componente de capacitación del Plan de Saneamiento Básico, reafirmando el compromiso con la calidad del servicio, la gestión ambiental y la mejora continua en el CESNE.

BOLÍVAR | ARL

Registro de Asistencia

Código programa	Secuencia	Fecha
1336282	163	05 DD 02 MM 2024 AAA
Empresa	NIT - Grupo	Plan
GRUPO SUMINISTROS SERVICIOS Y OUTSOURCING	27980	PECAT
Actividad, Tarea o Tema a Tratar		Horario
MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS		De: 15:00 Hasta: 17:00
Ciudad donde se realizará la capacitación		No. Total de Horas
BOGOTÁ		2
Nombre Asesor o Instructor	Participante ARL	
GLOBAL SERVICIOS OCUPACIONALES SAS	SANDY CAMACHO MORICE	

	Nombre	Cédula	Empresa	Firma
1	Eduardo Suarez Tinoco	12631612	Cesve	E.S.T.
2	Daniela Gonzalez	1023533868	CESVE	Daniela G.
3	Edwin Castellanos Ortiz	1026258528	CESVE	Edwin Castellanos
4	Miguel David Julio Figueroa	1233818924	Cesve	
5	Cesar Javier Becerra B.	1032483923	Cesve	
6	Salvador Guzman Sanabria	80.694.749	CESVE	
7	Brayan Vargas	85697914	CESVE	
8	Mario Alberto Rodriguez	1026245954	Cesve	
9	Diana Yuri Rodrigues E.	52343361	CESVE	
10	Rosa de Lys Gil Pinto	55220172	Cesve	
11	Alcides Faubo	79611606	CESVE	
12	Jean Rodriguez	1025140568	CESVE	
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Observaciones del participante ARL: Capacitacion / Plan de Saneamiento charla de Energia y aseo

Compañía de Seguros Bolívar S.A.

FORMANT-028 (Rev. Abril/25)

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.- 830.103.809-5

9

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 9/11/25 **Numero de cedula** 85692944

Nombre: Ricardo **Cargo** Conductor

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09/02/26 **Numero de cedula** 1022398587

Nombre: Estephany Chavarro **Cargo** Master MSB

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.- 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09-2-26 **Numero de cedula** 1025140568

Nombre: Juan Sebastian Rodriguez **Cargo** Logistico

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
✓ b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
✓ b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
✓ b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
✓ b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
✓ b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09 02 2026 **Numero de cedula** 79645696

Nombre: Alexander Sanchez **Cargo** Almacen-Auxiliar oficina.

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 9-2-2026 **Numero de cedula** 1263162

Nombre [illegible] **Cargo** JARDINERO

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
*b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
*b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
*b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
*b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
*b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830103809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 9/02/2026 **Numero de cedula** 1032483923

Nombre: Oscar Javier Becerra **Cargo** Tec Sonido

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
(b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
(b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
(b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
(b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
(b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 4/02/26 **Numero de cedula** 1073514

Nombre: Michael Davila **Cargo** Tec Sonido

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

9

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09-02-2026 **Numero de cedula** 55220177

Nombre: Rosadelys Gil M. **Cargo** Auxiliar Cocina

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
(b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
(b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
(b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
(b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
(b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 9 02 2026 **Numero de cedula** 52343367

Nombre: Blanca Mery Rodriguez **Cargo** Steward.

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
(b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
(b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
(b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
(b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
(b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09/Febrero/26 **Numero de cedula** 1026295754

Nombre: Mario Rodriguez **Cargo** Aux. Cocina

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09-02-2026 **Numero de cedula** 1075538868

Nombre: Thorick daniela **Cargo** Servicios generales

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

10

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit.: 830.103.809-5

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09-FEB-2026 **Numero de cedula** 1026258522 BTA

Nombre: Eduardo Castellanos **Cargo** HAUSMAN.

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

Servicios & Outsourcing S.A.S.
Nit: 830.103.809-5

10

Evaluación: Plan de saneamiento y ahorro de energía y agua

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal de CESNE en la correcta aplicación del Plan de Saneamiento, así como en el uso eficiente y responsable del agua y la energía, con el fin de prevenir riesgos sanitarios, reducir el impacto ambiental, optimizar el consumo de recursos y promover una cultura organizacional de sostenibilidad y cuidado del medio ambiente.

Fecha 09-02-2026 **Numero de cedula** 80.66A.749

Nombre: Enrique Sanabria **Cargo** Tec Electrico

Preguntas de opción múltiple (elige la respuesta correcta)

1. El Plan de Saneamiento Básico es:
a) Un documento solo para cumplir requisitos legales
b) Un conjunto de normas y actividades para mantener la empresa libre de contaminantes
c) Un plan exclusivo del personal de servicios generales

2. ¿Cuál es el principal objetivo del programa de limpieza y desinfección?
a) Mejorar la apariencia de la empresa únicamente
b) Eliminar y controlar agentes contaminantes
c) Reducir el número de trabajadores

3. El programa de control de plagas busca:
a) Eliminar animales domésticos
b) Prevenir y controlar la presencia de plagas en la empresa
c) Usar productos químicos sin control

4. El abastecimiento de agua potable es importante porque:
a) Solo se usa para limpiar
b) Garantiza condiciones seguras y saludables para los trabajadores
c) No tiene relación con la salud

5. El manejo integral de residuos permite:
a) Mezclar todos los residuos
b) Disponer adecuadamente los residuos y reducir riesgos
c) Aumentar la contaminación

6. Apagar luces y equipos cuando no se están utilizando contribuye al ahorro de energía:
a) Verdadero
b) Falso

7. El ahorro de agua y energía solo es responsabilidad del área de mantenimiento:
a) Verdadero
b) Falso

8. Reportar fugas de agua ayuda a prevenir desperdicios y costos innecesarios:
a) Verdadero
b) Falso

9. Dejar los equipos conectados permanentemente no genera ningún consumo de energía:
a) Verdadero
b) Falso

10. Las buenas prácticas de ahorro de agua y energía reducen el impacto ambiental y los costos de la empresa:
a) Verdadero
b) Falso

✓ ¡Evaluación finalizada con éxito!

CESNE Servicios & Outsourcing S.A.S. arl SEGUROS BOLÍVAR

Ciudad: Bogotá D.C.
Fecha: Enero de 2026
Ingeniero: Walter Oliveros

INFORME DE GESTION AMBIENTAL (SGA)

SEGREGACIÓN DE RESIDUOS Y MANEJO DE SUSTANCIAS QUIMICAS

La normativa vigente en Colombia para la segregación de residuos en la fuente se rige principalmente por la **Resolución 2184 de 2019**, que implementó el código de colores blanco (aprovechables), negro (no aprovechables) y verde (orgánicos) a nivel nacional para fomentar la cultura ciudadana y mejorar el reciclaje.

La segregación de residuos es el proceso de **separar los desechos en categorías** (orgánicos, reciclables, no reciclables, peligrosos) desde el origen para facilitar su **reciclaje, reutilización y disposición final adecuada**, promoviendo la economía circular, reduciendo la contaminación y conservando recursos, un proceso fundamental para empresas y hogares. En Colombia, se usa el código de colores: **blanco** (reciclables), **negro** (no aprovechables) y **verde** (orgánicos aprovechables).

Normativa Complementaria:

- **Ley 2232 de 2022:** Establece medidas para la reducción gradual de plásticos de un solo uso.
- **Decreto 2981 de 2013:** Reglamenta la prestación del servicio público de aseo y la separación de residuos sólidos ordinarios.
- **Decreto 351 de 2014 (y Res. 591 de 2024):** Regula la gestión de residuos peligrosos y hospitalarios, prohibiendo su mezcla con residuos domésticos.

Objetivo:

Garantizar la separación en la fuente, es facilitar el aprovechamiento, tratamiento y disposición final segura de los desechos, reduciendo el impacto ambiental y sanitario. La normativa busca maximizar el reciclaje, fomentar la economía circular y alargar la vida útil de los rellenos sanitarios, exigiendo códigos de colores

Objetivos Clave de la Segregación de Residuos:

- **Aprovechamiento y Reciclaje:** Facilitar la separación de materiales aprovechables (plástico, papel, cartón, vidrio) de los no aprovechables.
- **Protección Ambiental:** Evitar la contaminación del suelo, agua y aire al gestionar correctamente los residuos peligrosos.

- **Cultura Ciudadana:** Fomentar la responsabilidad en la separación en la fuente (hogares, empresas).
- **Seguridad Sanitaria:** Prevenir riesgos a la salud humana, especialmente al segregar residuos peligrosos de los ordinarios.
- **Economía Circular:** Reincorporar residuos al ciclo productivo como materia prima.

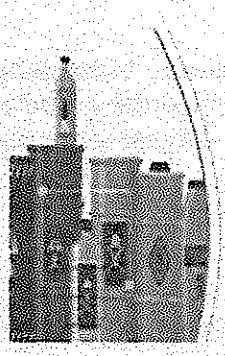
Manejo de sustancias químicas

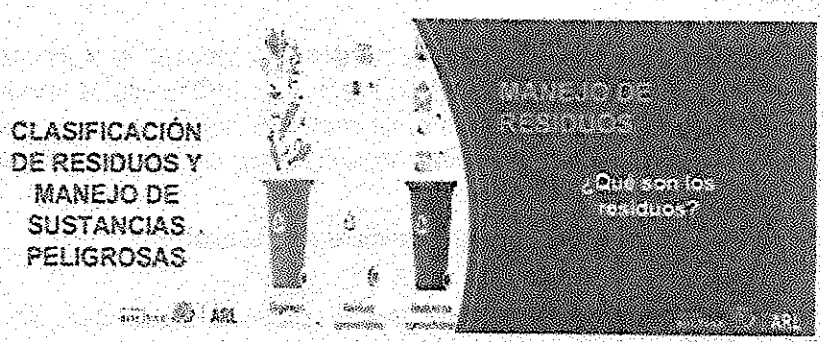
El manejo seguro de sustancias químicas requiere identificar los productos mediante etiquetas y leer las **Hojas de Datos de Seguridad (HDS/SDS)** antes de su uso. Es indispensable usar equipo de protección personal (EPP), almacenar por compatibilidad, asegurar ventilación adecuada y evitar mezclas prohibidas. Se deben mantener los envases originales, señalizar áreas y tener protocolos para emergencias.

Principios Clave del Manejo de Sustancias Químicas:

- **Identificación y Etiquetado:** Todo contenedor debe estar etiquetado. Nunca use sustancias no identificadas.
- **Capacitación:** Los trabajadores deben conocer los riesgos (corrosivos, inflamables, tóxicos) y el uso de EPP
- **Almacenamiento Seguro:**
  1. Separar sustancias incompatibles (ej. ácidos de bases, inflamables de oxidantes).
  2. Almacenar en lugares frescos, secos y ventilados.
  3. Utilizar contención de derrames para líquidos.
- **Manipulación:** No comer, beber o fumar en áreas de trabajo. Utilizar herramientas adecuadas y evitar la generación de vapores o chispas.
- **Residuos:** Los desechos deben gestionarse según su peligrosidad, en recipientes herméticos y etiquetados.
- **Emergencias:** En caso de contacto, lavar con abundante agua; en caso de derrames, usar absorbentes inertes.

Ayudas visuales:

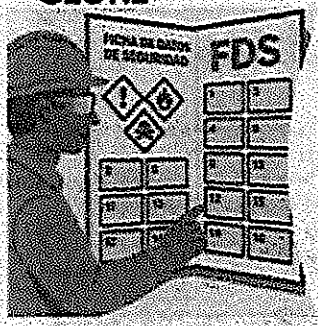




CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR



Son documentos técnicos obligatorios que detallan la información sobre compuestos químicos, incluyendo sus riesgos, manejo, almacenamiento, primeros auxilios y medidas de emergencia. Sirven para proteger a los trabajadores y el medio ambiente al informar sobre la peligrosidad de los materiales.

LOS 16 ÍTEMS DE LA HOJA DE SEGURIDAD SON:

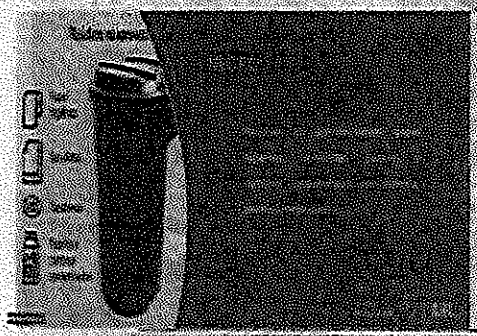
BOLÍVAR ARL

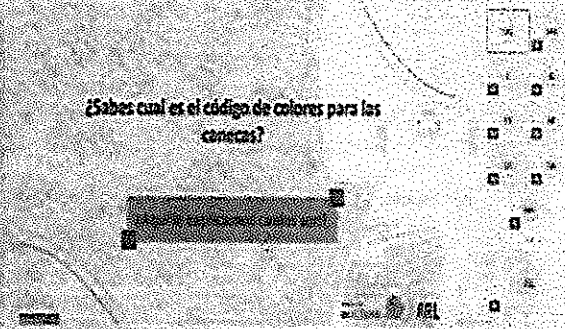
1. **Identificación del producto:** Nombre comercial, uso recomendado y datos del proveedor.
2. **Identificación de peligros:** Clasificación del riesgo, pictogramas y consejos de prudencia.
3. **Composición e información de componentes:** Ingredientes, concentraciones.
4. **Primeros auxilios:** Medidas a tomar según la vía de exposición (inhalación, piel, etc.).
5. **Medidas contra incendios:** Extintores adecuados y peligros específicos del fuego.
6. **Medidas en caso de derrames accidentales:** Procedimientos de contención y limpieza.
7. **Manipulación y almacenamiento:** Pautas para el uso seguro y condiciones de almacenamiento.
8. **Controles de exposición y EPP:** Límites de exposición y equipo de protección (EPP).
9. **Propiedades físicas y químicas:** Aspecto, olor, punto de ebullición, densidad.
10. **Estabilidad y reactividad:** Condiciones a evitar y productos de descomposición peligrosos.
11. **Información toxicológica:** Efectos a corto y largo plazo y rutas de exposición.
12. **Información ecológica:** Impacto ambiental, toxicidad acuática.
13. **Consideraciones sobre la eliminación:** Métodos seguros de disposición del producto y envases.
14. **Información sobre el transporte:** Regulaciones, números UN y clasificación de peligro.
15. **Información reglamentaria:** Normas aplicables al producto.
16. **Otra información:** Fecha de elaboración, actualizaciones o información adicional relevante.

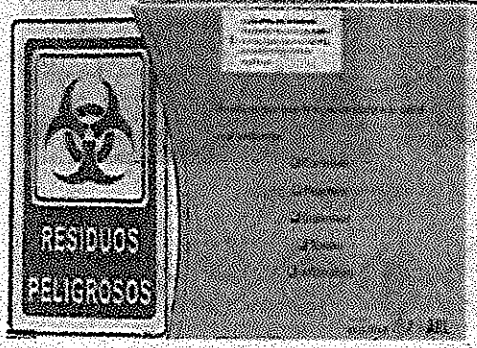
BOLÍVAR ARL

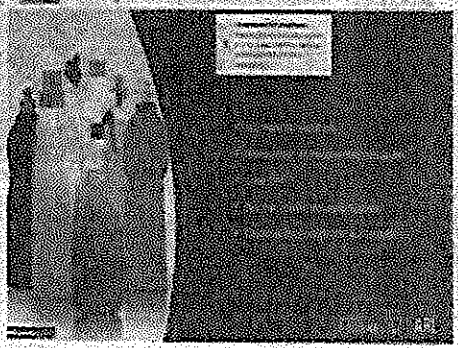
BOLÍVAR ARL

Evidencias fotográficas:





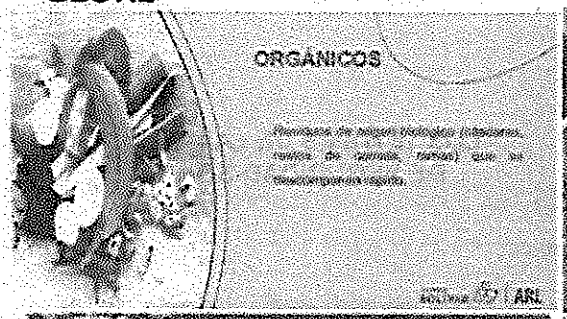




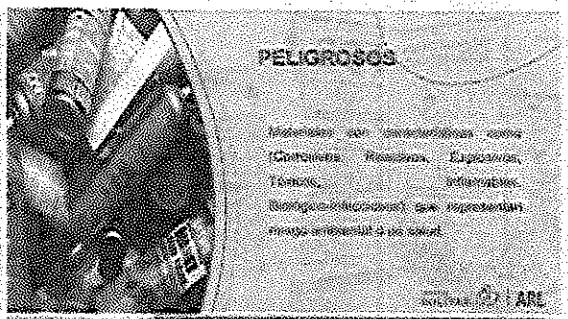
CESNE

Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR

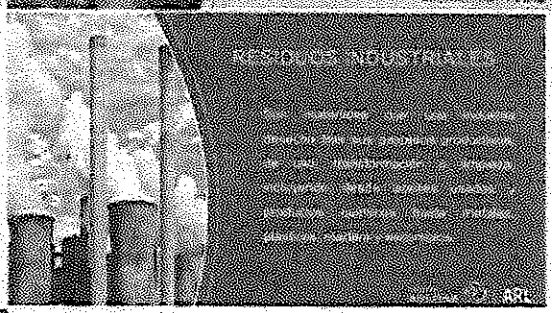


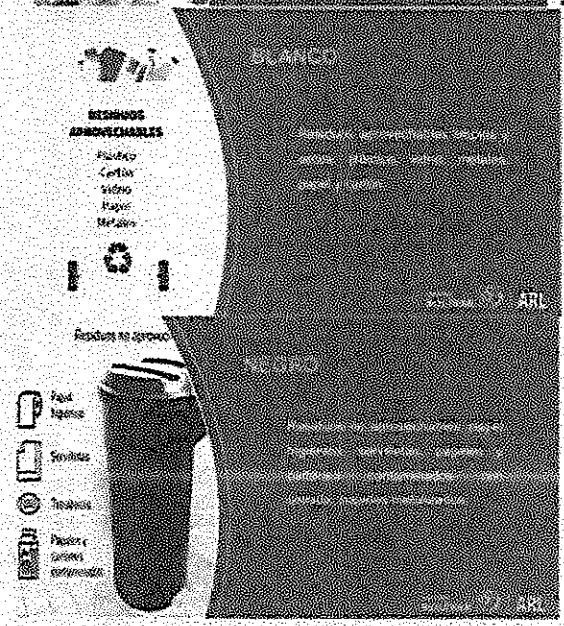
ORGANICOS



PELIGROSOS





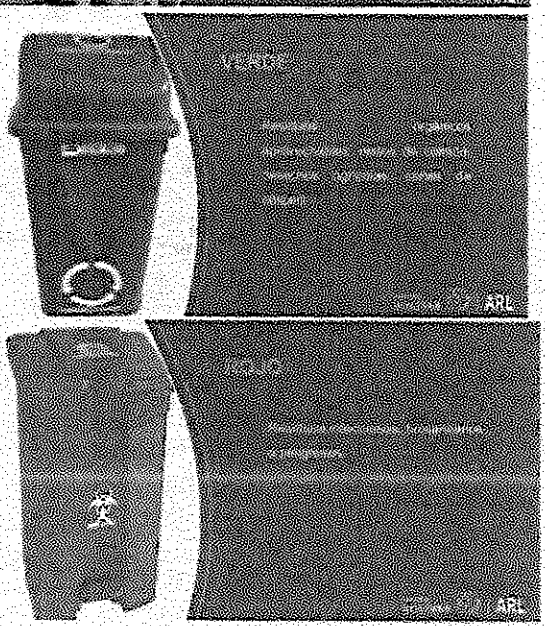


BLANCO

RESIDUOS APROVECHABLES

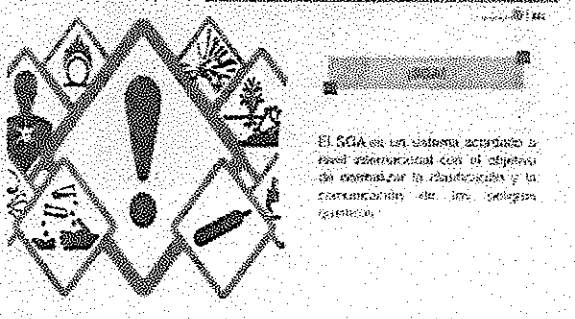
Papel
Cartón
Vidrio
Plástico
Metales

Residuos no aprovechables



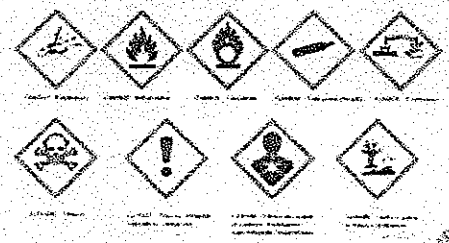
VERDE

NEGRO



El SGA es un sistema acordado a nivel internacional con el objetivo de normalizar la clasificación y la comunicación de los peligros químicos.

PICTOGRAMAS

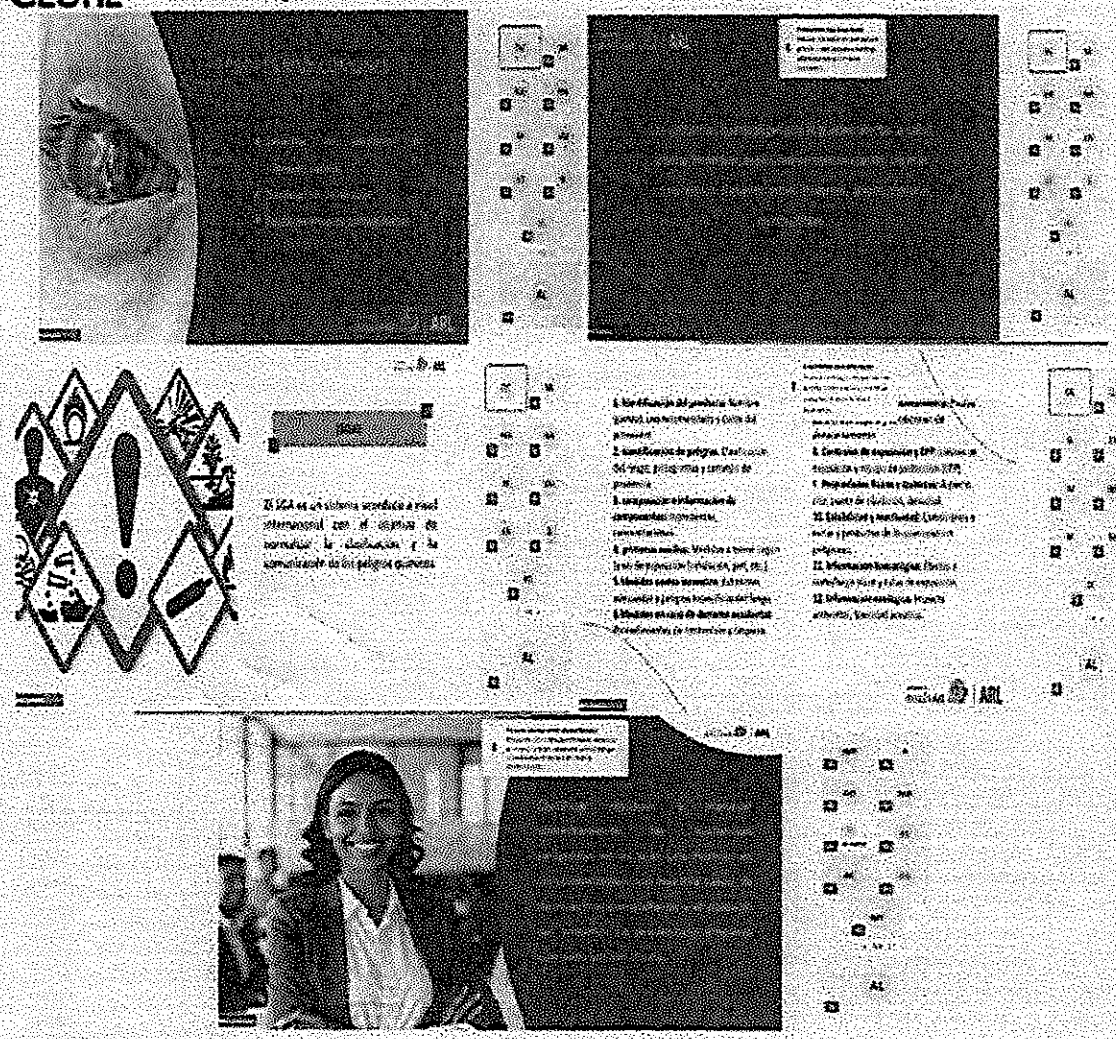


ARL

CESNE

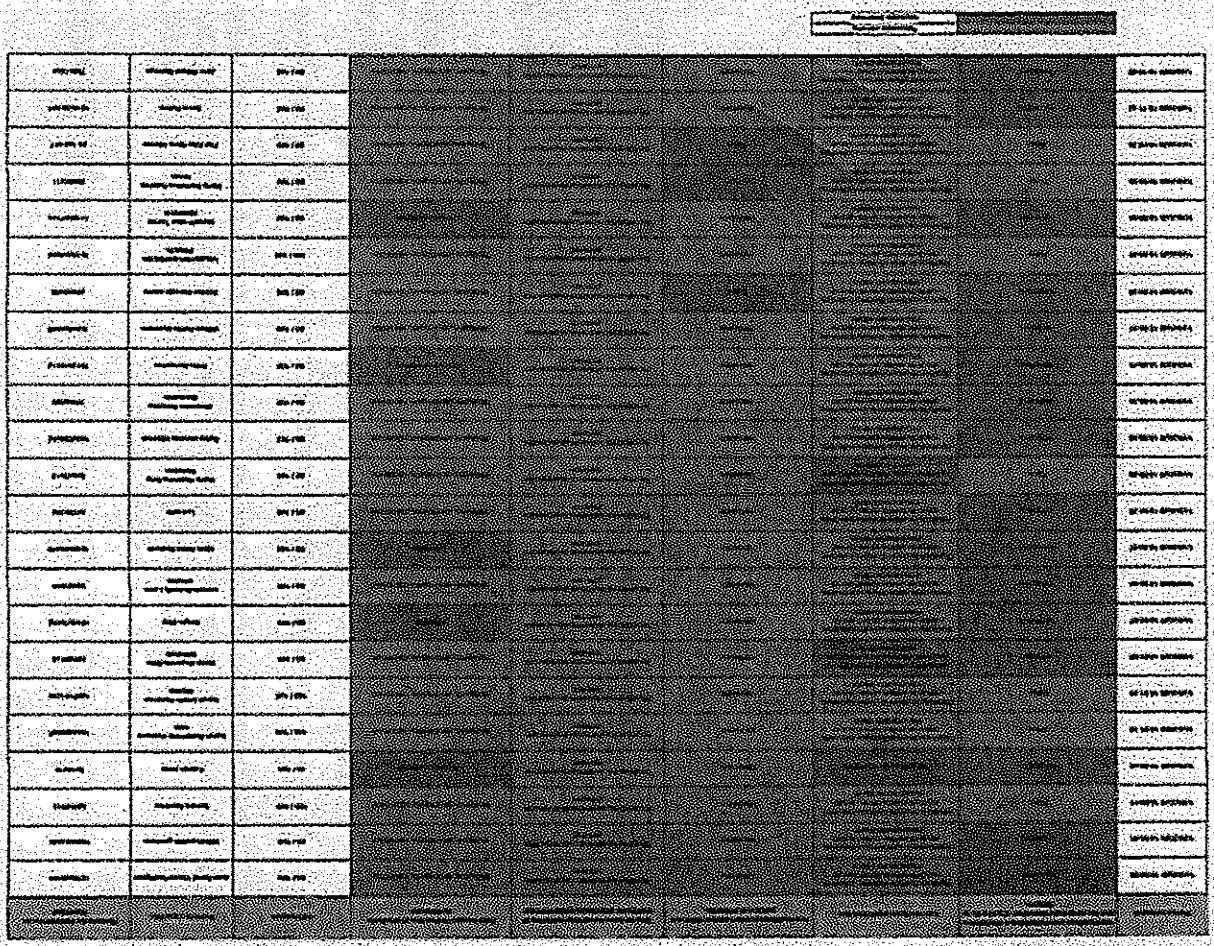
Servicios & Outsourcing S.A.S.

arl SEGUROS BOLÍVAR



Listado de Asistencia: Anexo al documento

ASISTENCIA A CAPACITACIÓN: CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS Y MANEJO DE SUSTANCIAS PELIGROSAS						
Marca temporal	Dirección de correo electrónico	Fecha	Nombre completo	Número de identificación	Cargo	¿A qué centro social pertenece actualmente?
1/23/2026 16:02:14	conalvarubio@gmail.com	23/01/2026	Rubia corrales villamil	1030568016	Auxiliar de enfermería	CESAP
1/23/2026 16:03:00	karengjimenez783@gmail.com	23/01/2026	Karen Lizeth Gutiérrez Medina	1007161368	Recepcionista	CESAP
1/23/2026 16:03:12	carmenlaivacalcedo@gmail.com	23/01/2026	Carmen Russelly Laiva calcedo	1002270880	auxiliar de enfermería	CESAP
1/23/2026 16:03:20	eduardocastillo@gmail.com	23/01/2026	Eduardo castillo	1036258522	Mensajero	CESAP
1/23/2026 16:04:53	sergiodiaz2004@gmail.com	23/01/2026	Sergio Alexander Díaz Rivera	1015378462	Aux oficina	CESAP
1/23/2026 16:05:08	ell_19@hotmail.com	23/01/2026	Elina Patricia Arcos Rosero	1002404176	Cajera	CESAP
1/23/2026 16:05:47	wilhpat2004@gmail.com	23/01/2026	William Antonio Patiño Guerrero	1004503485	Auxiliar de servicio generales	CESAP
1/23/2026 16:06:02	profesionalesambientales@gmail.com	23/01/2026	Leonardo suarez bravo	12631612	Jardinero	CESAP
1/23/2026 16:06:53	laisan_3005@hotmail.com	23/01/2026	Luis Felipe Cano Orozco	5916318	AUXILIAR DE CONTRATOS	CESAP
1/23/2026 16:07:19	wilhpat2004@gmail.com	23/01/2026	William Antonio Patiño Guerrero	1004503485	Auxiliar de servicio generales	CESAP
1/23/2026 16:09:48	adelayucasa@gmail.com	23/01/2026	Sonia Lucia Reina	1016090541	Vendedor	CESAP
1/23/2026 16:12:05	kiya.w7600@hotmail.com	1/23/2026	John William Montoya Cuellar	79841334	Sonido	CESAP
1/23/2026 16:25:34	alejandra_brito_2@hotmail.com	23/01/2026	Maria Alejandra Brito Mendoza	52935815	Cajera	CESAP
1/23/2026 16:40:07	enrique_sanal2@hotmail.com	23/01/2026	Enrique Sanabria	80664749	Tec electrónico	CESAP
1/23/2026 16:45:07	alejandra_brito_2@hotmail.com	23/01/2026	MARIA ALEJANDRA BRITO MENDOZA	52935815	Cajera	CESAP
1/23/2026 16:50:24	valentina2504P@hotmail.com	23/01/2026	VALENTINA ESPINOSA PINZÓN	1016943546	AUX ADMINISTRATIVA	CESAP
1/23/2026 17:40:09	tmugicaa@hotmail.es	23/01/2026	Examinación	79316404	Pensionado	CESAP
1/23/2026 17:49:15	carolinacadena1234@gmail.com	23/01/2026	Carolina cadena	24196449	Lavandería	CESAP
1/23/2026 17:49:28	chiquinda2706@gmail.com	23/01/2026	Yaimy Elena Caicedo	53047200	Lavandería	CESAP
1/23/2026 17:49:38	sandramartinez11@gmail.com	23/01/2026	Sandra Martinez	52916913	Camarera	CESAP
1/23/2026 17:50:10	arizel319@gmail.com	23/01/2026	Luzmo ariza peña	52343972	Lavandería	CESAP
1/23/2026 17:51:32	keyaburgos322@gmail.com	23/01/2026	Alexandra Cortes	5905504	Camarera	CESAP
1/23/2026 17:54:05	juandavidvalero982@gmail.com	23/01/2026	Juan David Valero Rodriguez	1070259764	Servicios generales	CESAP
1/23/2026 18:00:01	mariamercedesbolanos@gmail.com	23/01/2026	Maria Mercedes Bolaños torres	26567211	Servicios generales	CESAP
1/23/2026 18:09:29	florelbarrerasflorez@gmail.com	23/01/2026	Flor Elba Mora Alfonso	24 149617mmr	Servicios generales	CESAP
1/23/2026 18:09:46	reycelaleja26@gmail.com	23/01/2026	María Alejandra arcila reyes	1066777316	Camarera	CESAP
1/23/2026 18:09:43	sandramartinez11@gmail.com	23/01/2026	Sandra Martinez	52916913	Camarera	CESAP
1/23/2026 18:09:07	sandramartinez11@gmail.com	23/01/2026	Sandra Martinez	52916913	Camarera	CESAP
1/23/2026 18:16:28	edilmajorge8110@gmail.com	23/01/2026	Luz Edilma cuta	52795258	Servicios generales	CESAP
1/23/2026 18:29:41	dmagdalena817@gmail.com	23/01/2026	Magdalena Delgado	59825881	Servicios Generales	CESAP
1/23/2026 18:38:48	arnaldoluzmary26@gmail.com	23/01/2026	Luzmary Arnedo perez	40890488	Aseo	CESAP
1/23/2026 18:11:45	wilsonguinteros04@gmail.com	29/11/1974	Wilsonig quintero	91443602	Servicios generales	CESAP
1/23/2026 18:40:39	ramonsalcher@gmail.com	23/01/2026	Alcivar ramos Salcedonio	52432488	Servicio general	CESAP
1/23/2026 18:58:26	florelbarrerasflorez@gmail.com	23/01/2026	Flor Elba Mora Alfonso	24149617	Servicios generales	CESAP
1/23/2026 20:02:10	monicamonroycarrascal@gmail.com	23/01/2026	Mónica Marcela Orozco Cantor	28985063	Servicios Generales	CESAP
1/23/2026 20:03:34	gloriaemilcen5@gmail.com	23/01/2026	Gloria Emilcen Morelos Correa	26696444'ne	Servicios Generales	CESAP
1/23/2026 20:07:31	florelbarrerasflorez@gmail.com	23/01/2026	Flor Elba Mora alfonso	24149617	Servicios generales	CESAP
1/23/2026 21:39:23	nasserthebigboss@gmail.com	23/01/2026	Nasser isaac Ortiz Arevalo	1006980443	Servicio generales	CESAP
1/24/2026 12:07:39	luzmar2506@gmail.com	24/01/2026	Jannet Luzmar Carreño	51720772	Servicios Generales	CESAP
1/24/2026 12:39:29	sandraarieta345@gmail.com	24/01/2026	Sandra Patricia Arieta ayala	1100548822	Aseo	CESAP
1/24/2026 16:53:03	Nuryude@hotmail.com	23/01/2026	Nury Yusef Rodriguez Baptista	52729953	Ir hogar	CESAP



4. CONCLUSIONES INFORME SGA

Durante el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 28 de febrero de 2026, el Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo – CESNE dio cumplimiento a las actividades previstas dentro del Sistema de Gestión Ambiental (SGA) y de cumplimiento al presente contrato, evidenciando avances en la gestión integral de residuos, el control sanitario y la promoción de buenas prácticas ambientales.

Se verificó la operación y ejecución del programa de control integrado de plagas mediante empresa especializada.

En materia de residuos, se continua con la adecuada separación en la fuente y la gestión adecuada de residuos aprovechables, orgánicos y peligrosos, con entrega a gestores autorizados, durante el periodo se registró la generación de **504 kg de residuos aprovechables**, **2.994,21 kg de residuos orgánicos**, **87,4 kg de aceite vegetal usado** y **9,5 m³ de RCD**. No se evidenció generación de otros residuos peligrosos.

Adicionalmente, se desarrollaron jornadas de capacitación y sensibilización ambiental al personal operativo, fortaleciendo la cultura institucional en temas de ahorro de agua y energía, manejo de residuos y control sanitario.

En conclusión, las acciones desarrolladas reflejan el compromiso del CESNE con el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente, la protección del medio ambiente y la mejora continua de su desempeño ambiental.



CPS. **PAULA ANDREA SANCHEZ BARRETO**
Responsable Sistema de Gestión Ambiental CESNE.

INFORME CESNE

CESNE

SEGURIDAD ALIMENTARIA
BPM - CESNE

GRUPO ALIMENTOS Y BEBIDAS

UNIDAD FONDO ROTATORIO POLICIA NACIONAL – 035-05-2026

Fecha: Enero-Febrero 2026

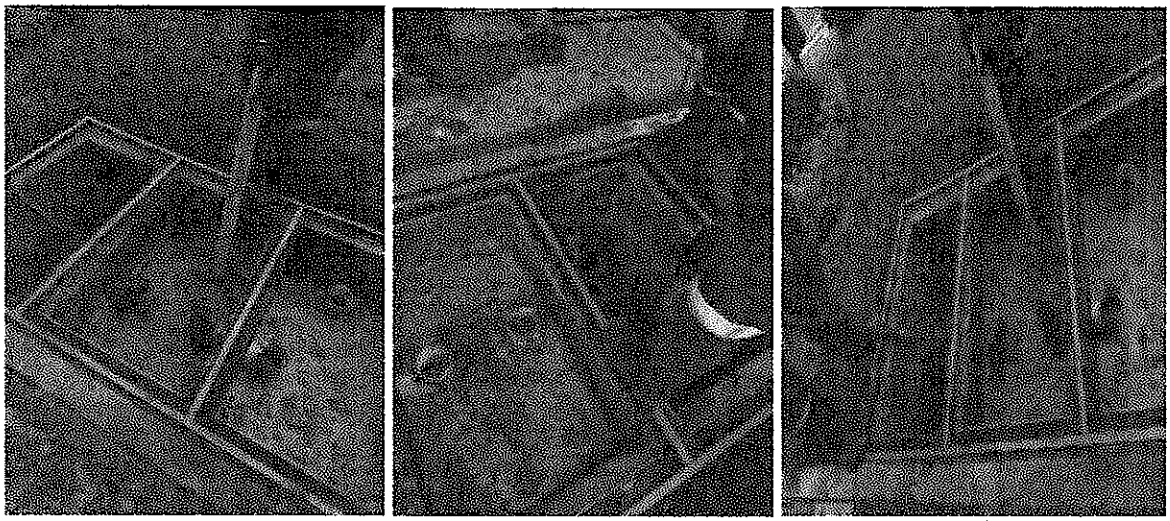
ES UN
HONOR
SER POLICÍA

ACTIVIDADES REALIZADAS PARA GARANTIZAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Dando alcance a las obligaciones especificas del servicio de preparación de alimentos, se relacionan las actividades contempladas de los mantenimientos correspondientes a:

1. TRAMPA DE GRASAS

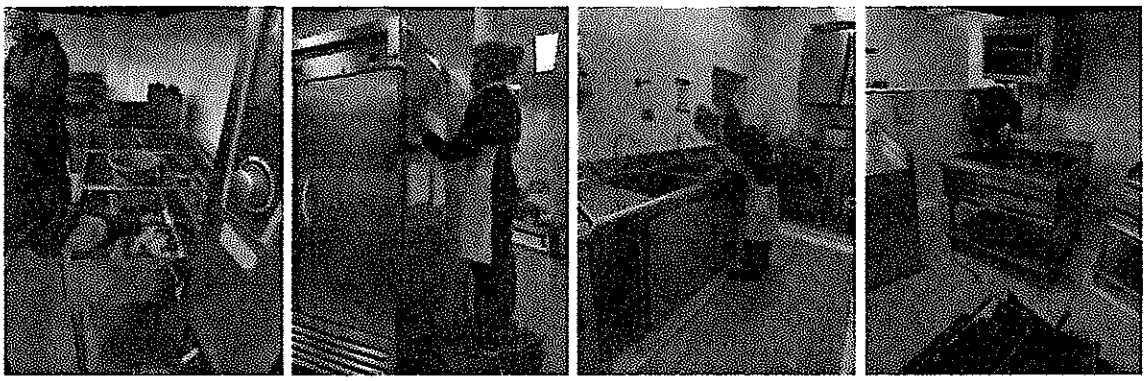
Se realiza proceso de limpieza y desinfección de trampas de grasa el día 21 de enero de 2026, programado por medio del contrato PN DIBIE CESNE MIC N° 08-07-56-2025.

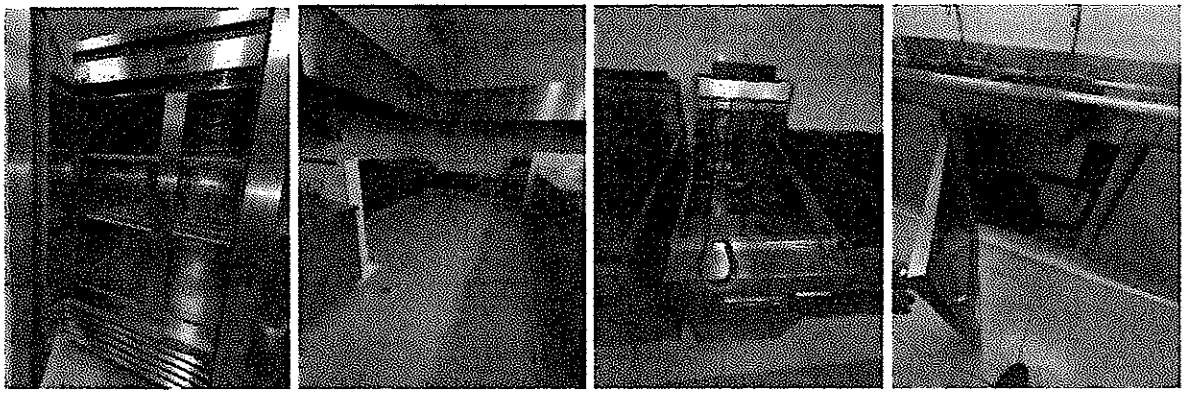


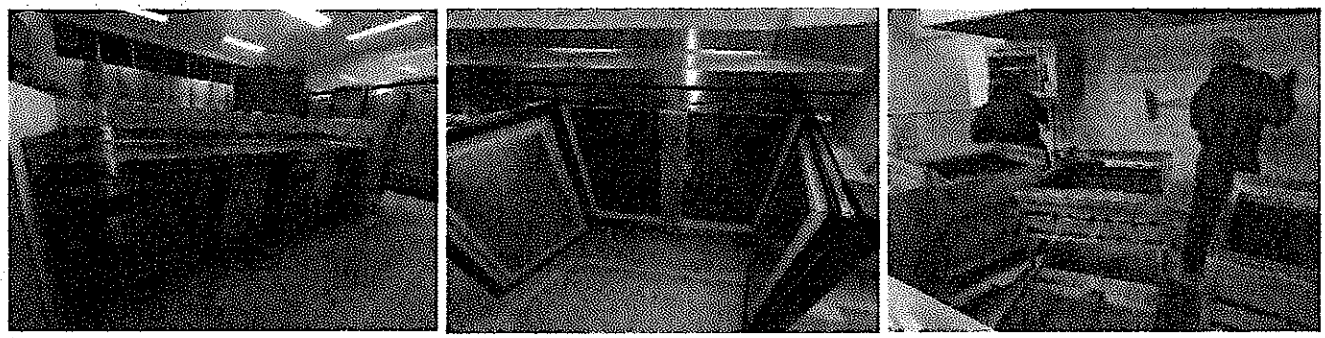


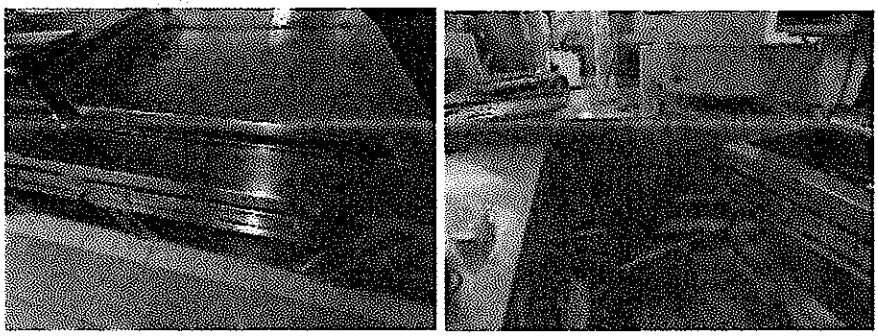
2. *LIMPIEZA PROFUNDA DE COCINA*

Se realiza proceso de limpieza y desinfección profunda de cocina el día 19 de enero de 2026, programado por medio del contrato PN DIBIE CESNE MIC N° 08-07-56-2025.









ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0

INFORME DE ACTIVIDADES

Bogotá D.C. 27 DE ENERO DE 2026

MAYOR
VIVIAN NATALIA DUEÑAS PICAMOCYO
Administradora centro social suboficiales y Nivel ejecutivo(E)
Policía Nacional

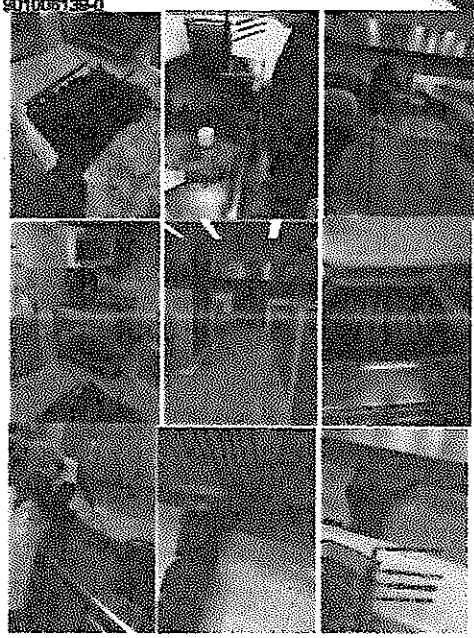
REF: INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATO No 06-07-26-2025 COCINA Y TRAMPA DE GRASA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE LIMPIEZA, Y DESINFECCIÓN PROFUNDA DE EQUIPOS, AREAS, UTENSILIOS Y SANITIZACION DE AMBIENTES DE LA COCINA, ECONORATO Y TRAMPAS DE GRASA PARA EL CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL.
Revisado el 19-01-2026

COCINA-COMEDOR- CAFÉ BAR: Limpieza, desengrase, des incrustación y desinfección de paredes, pisos, media caña, ventanas, puertas, techos, sifonaje, rejillas de aseo de las ventanales (limpieza interna y externa), estantes de trabajo en acero inoxidable, gabinetes en acero inoxidable y equipos (limpieza y desinfección interna como externa), de la cocina industrial. Desarmado de partes movibles que se requieran de los equipos de la cocina para la adecuada limpieza y desinfección (bandeja planchas de los asadores, parrillas BBQ, rejillas de campanas estructuras, cono de brazo de manejo (Stewart), y las demás que se requieran. Armado una vez ejecutada el servicio. Limpieza y desinfección de artículos de superficies de difícil acceso en toda el área de la cocina. Desinfección de ambientes de la cocina mediante vapor y/o nebulización. Incluye área de bebidas frías y calientes.



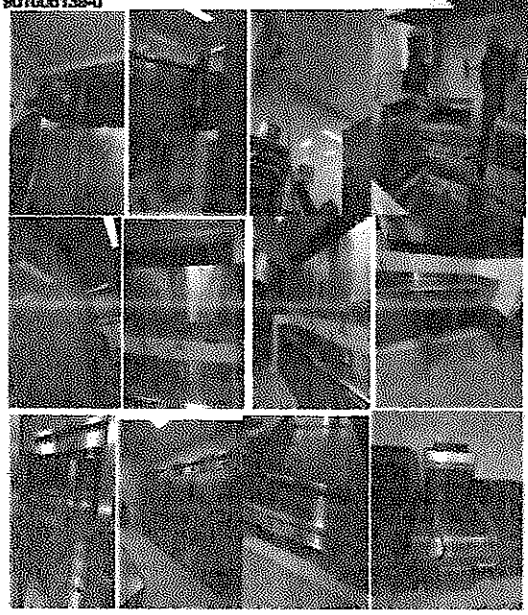
Cel.: 311 538 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Casa Condevamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0



Cel.: 311 538 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Casa Condevamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

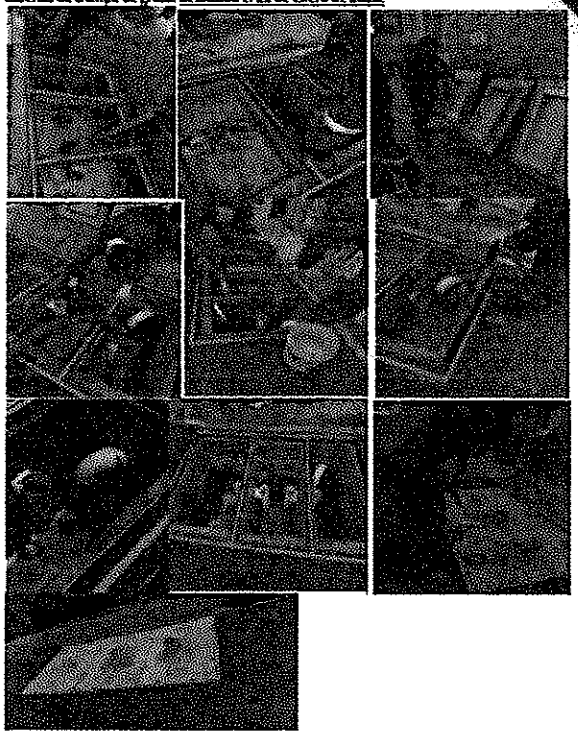
ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0



Cel.: 311 538 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Casa Condevamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0

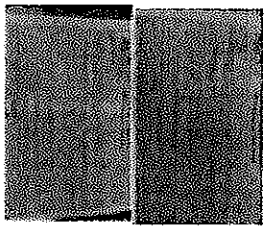
TRAMPA DE GRASA: 3.5 mt3 Limpieza y desinfección de superficies de trampa de grasa, tuberías de trampa de grasa. *Realizado el 23 de enero de 2026.*



Cel.: 311 538 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Cota Cundinamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

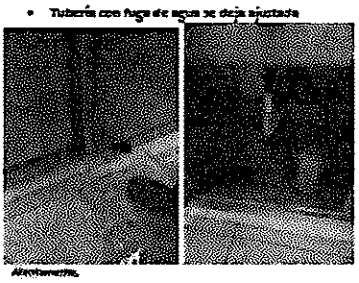
ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0

APLICACIÓN DE BACTERIAS: Servicio mensual de tratamiento a base de microorganismos [illegible] dispensación automática y pastillas sirope solidos para trampa de grasas. (Equipo en comodat[illegible] mientras el tiempo del contrato). *Aplicaciones del 19-11-2025 y 18-12-2025*

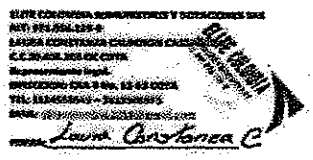


HALLAZGOS:

- Se informa que el inmueble tiene una pata dañada.
- Tubería con fuga de agua se deja ajustada



Atentamente,



Cel.: 311 538 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Cota Cundinamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

Creamos soluciones sostenibles

NIT 901.221.737-3

TODO AMBIENTAL SAS ESP., Empresa Colombiana legalmente establecida, con registro de existencia y representación legal ante la Cámara de Comercio de Bogotá; cumple con el régimen tributario en atención a las normas para tal fin; rinde sus informes ante la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios y de estricto cumplimiento a la normatividad ambiental vigente, en especial a lo estipulado en la Resolución No. 0631 de 2015, sus procesos están acordes con los objetivos de Desarrollo Sostenible, con claras estrategias de aprovechamiento y revalorización de residuos, CERTIFICA:

No CERTIFICACION:	CSCF-58244-25-TD
FECHA DE EXPEDICION:	Febrero 4 de 2025
GENERADOR:	CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
NIT:	830028723-1
DIRECCION:	A CL 63 No 77 73
CANTIDAD (KG)	[illegible] KG
FECHA DE RECEPCION EN LA PLANTA:	Enero 22 de 2025
TIPO DE AGUA:	Agua Residual Domestica
TRANSPORTADOR:	FUMIGACIONES 7/24 SAS
VEHICULO:	UFT 785
NIT:	900.955.460-6

LA MATRIZ FUE RECIBIDA PARA ALMACENAMIENTO, TRATAMIENTO, TRANSFORMACIÓN, Y POSTERIOR APROVECHAMIENTO Y/O CONTEMPLADO EN LOS ARTICULOS [illegible] Y [illegible] DEL DECRETO ÚNICO AMBIENTAL 1076 DE 2015, EXPEDIDO POR EL MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

DIRECTOR COMERCIAL

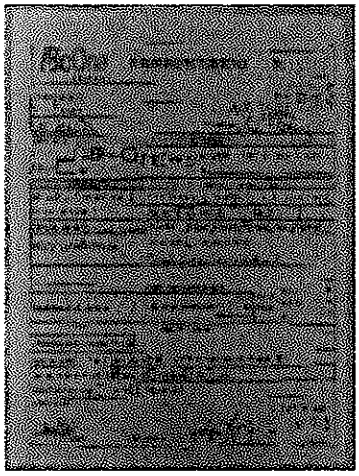
[illegible]

Los residuos semiliquidos son empacados y almacenados, de tal forma que el lixiviado no entra en contacto con el suelo, posteriomente el contratista realiza la disposición con la empresa TODO AMBIENTAL SAS ESP.

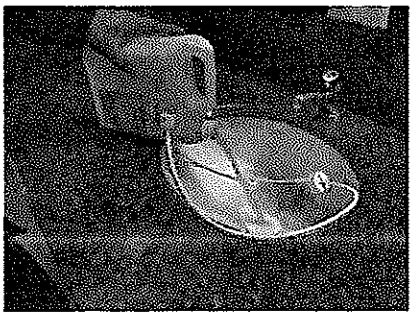
Se realiza la recarga del dispositivo para la aplicación dosificada de bacterias en la trampa de grasas externa en los meses de enero y febrero.

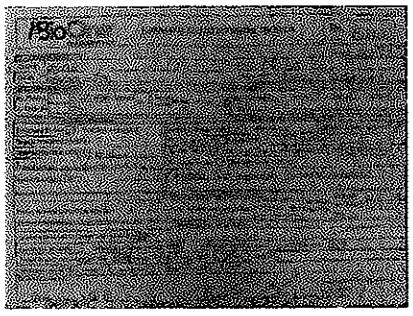
Enero 22 de 2026



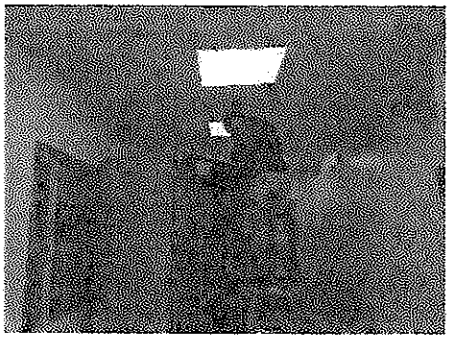
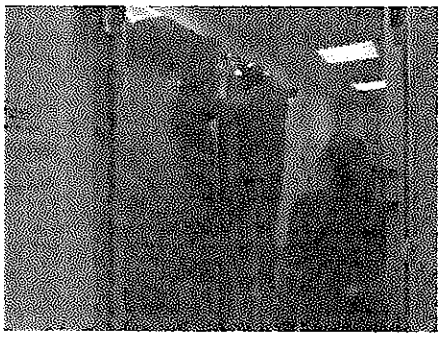

Febrero 25 de 2026

3. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

Se realiza mantenimiento a los equipos de refrigeración y congelación durante los meses de enero y febrero de 2026, programados por medio del contrato PN DIBIE CESNE MIC N° 08-07-86-2025.

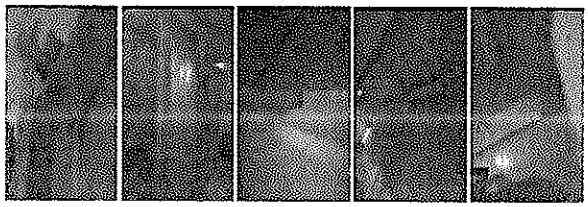
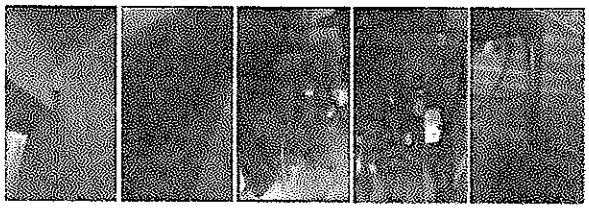





RYSTE

Bogotá D.C. 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO CUARTO DE CONGELACION CARNES Y PESCADOS

RYSTE

TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza limpieza de condensadores ya que se encuentran saturados de particulas, generando sobre presión en el Sistema de refrigeración.
- Toma de presión antes de la intervención 48psi, presión despues de la intervención 30psi se recomienda una carga para su optimo funcionamiento
- Se evidencia desgaste en aislamiento térmico en tubería de succión, se recomienda su reemplazo
- Verificación estructura, puerta con desgaste en la media caña de PVC, desgaste en las uniones para el aislamiento se recomienda su reemplazo y realizar el sellado de la cocina esto genera goteo por choque térmico
- Sistema de iluminación en mal estado
- Puerta de acceso, con evidente desgaste del sistema de deslizamiento para su apertura
- No cuenta con resistencia de drenaje ni de la puerta de acceso
- Empaque puerta con fisuras requiere su reemplazo.

Observaciones: Se sugiere realizar los cambios ya que esto genera sobre carga en el equipo al no hacer un cierre hermético, acortando la vida útil del equipo.
Se recomienda mantenimientos periódicos, para evitar fallas en el equipo.

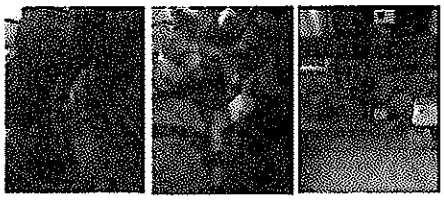
Ing. Mecatrónico

Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 33 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708253 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO CUARTO DE REFRIGERACION LACTEOS



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza lavado de condensadora ya que se encontraba saturado de partículas.
- Toma de presión 33 psi,
- Empaque puerta con fisuras requiere su reemplazo.

Observaciones: Se recomienda mantenimientos periódicos, para evitar fallas en el equipo.

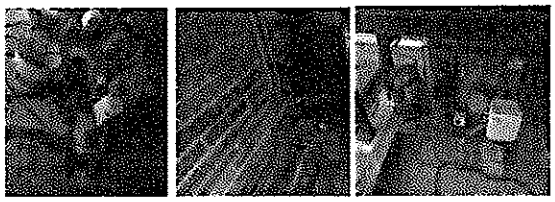
Ing. Mecatrónico

Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 B 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Río negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436478 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO CUARTO DE REFRIGERACION FRUVER



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza lavado de condensadora ya que se encontraba saturado de partículas.
- Toma de presión 32 psi,
- Empaque puerta con fisuras requiere su reemplazo.

Observaciones: Se recomienda mantenimientos periódicos, para evitar fallas en el equipo.

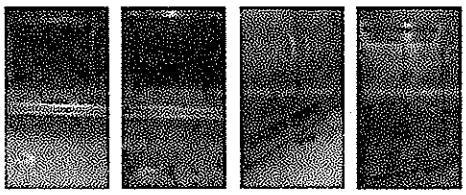
Ing. Mecatrónico

Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 B 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Río negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436478 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO ARMARIO FRIGORIFICO REFRIGERACION



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza lavado de condensadora ya que se encontraba saturada de grasa.
- Limpieza de motoventiladores.
- Verificación y calibración del funcionamiento del sistema de control.
- Limpieza ducto de desagüe.
- Toma de consumo de amperaje en 9
- Pruebas de funcionamiento equipo funcionando dentro de parámetros establecidos.

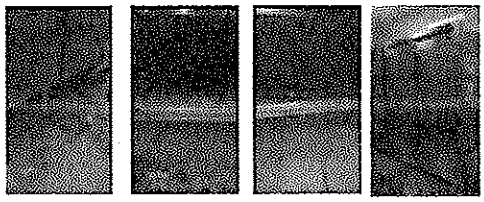
Ing. Mecatrónico

Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 B 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Río negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436478 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO ARMARIO FRIGORIFICO CONGELACION



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza lavado de condensadora ya que se encontraba saturado de grasa.
- Limpieza de motoventiladores.
- Verificación y calibración del funcionamiento del sistema de control.
- Limpieza ducto de desagüe.
- Toma de consumo de amperaje en 9
- Pruebas de funcionamiento equipo funcionando dentro de parámetros establecidos.

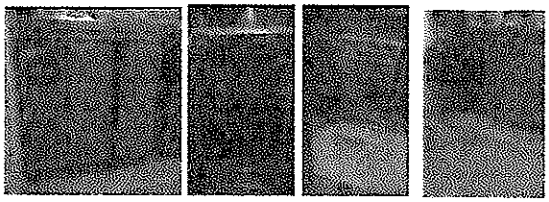
Ing. Mecatrónico

Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 B 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Río negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436478 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO MESA DE TRABAJO INOXTA # 1



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza lavado de condensadores ya que se encontraba saturado de grasa.
- Limpieza de motoventiladores.
- Verificación y calibración del funcionamiento del sistema de control.
- Limpieza ducto de desagüe.
- Toma de consumo de amperaje en 6
- Pruebas de funcionamiento equipo funcionando dentro de parámetros establecidos.

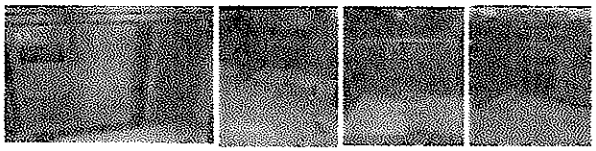
Ing. Mecatrónico

Carrera 5B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO MESA DE TRABAJO INOXTA # 2



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza lavado de condensadores ya que se encontraba saturado de grasa.
- Limpieza de motoventiladores.
- Verificación y calibración del funcionamiento del sistema de control.
- Limpieza ducto de desagüe.
- Toma de consumo de amperaje en 6.5
- Pruebas de funcionamiento equipo funcionando dentro de parámetros establecidos.

Ing. Mecatrónico

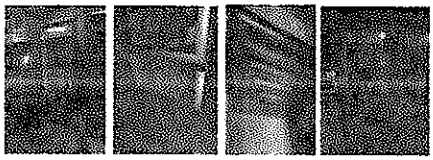
Carrera 5B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C 22 de febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO NEVERA VITRINA # 1

Marca:	IMBERA	Modelo:	MF 70.1	Serial:	91312030003-V	Ubicación actual:	Cafetería



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme general para limpieza
- Lavado con desincrustación del condensador
- Toma de consumo en amperaje 4.5
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Ing. Mecatrónico

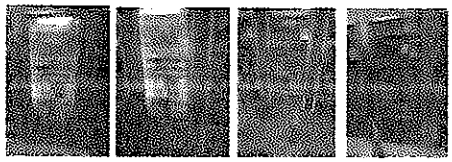
Carrera 5B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C 22 de febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO NEVERA VITRINA # 2

Marca:	IMBERA	Modelo:	MF 70.1	Serial:	91312030003-V	Ubicación actual:	Cafetería



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme general para limpieza
- Lavado con desincrustación del condensador
- Toma de consumo en amperaje 4.7
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Ing. Mecatrónico

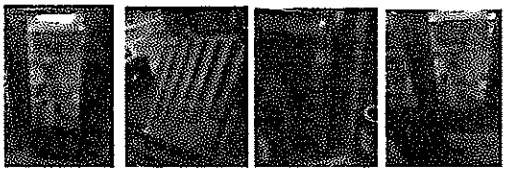
Carrera 5B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 59 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 22 de febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO NEVERA VITRINA # 3

Marca:	IMBERA	Modelo:	MF 70.1	Serial:	9151E2550053-V	Ubicación actual:	Cafetería



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme general para limpieza
- Lavado con desincrustación del condensador
- Toma de consumo en amperaje 4.2
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Cordial saludo,
Ing. Mecatrónico

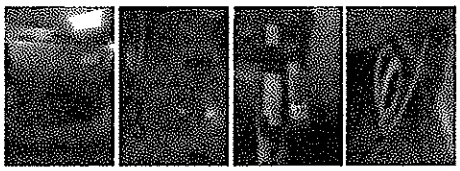
Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 19 de febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO ARMARIO FRIGORIFICO CONGELACION

Marca:	FAGOR	Modelo:	CF-7	Serial:	12970263M	Ubicación actual:	ECONOMATO



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme general para limpieza
- Cambio de controlador full gauge
- Lavado con desincrustación del condensador
- Toma de consumo en amperaje 12.3
- Puesta en vacío del sistema
- Carga general con R404 para una presión de 35 psi
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Cordial saludo,
Ing. Mecatrónico

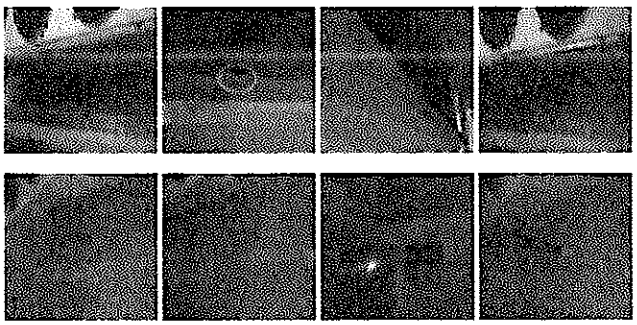
Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 22 de febrero 2026

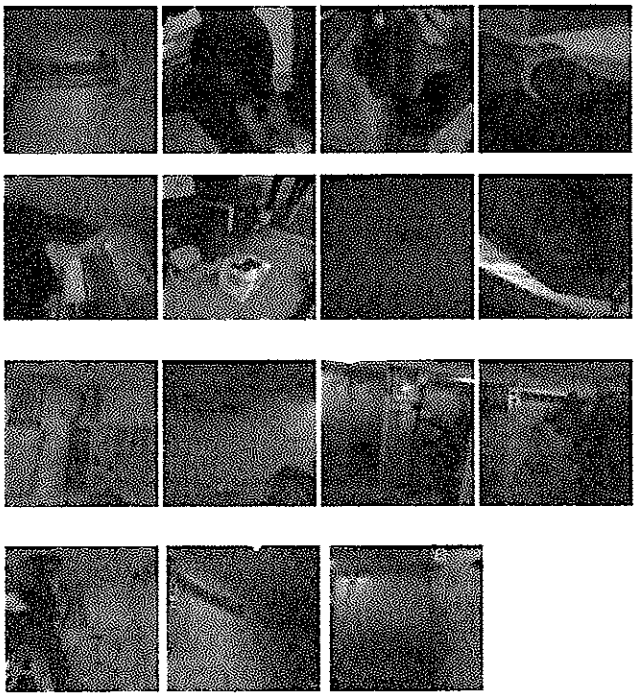
Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO CUARTO DE CONGELACIÓN

Marca:	N/A	Modelo:	N/A	Serial:	N/A	Ubicación actual:	ECONOMATO



Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com



Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

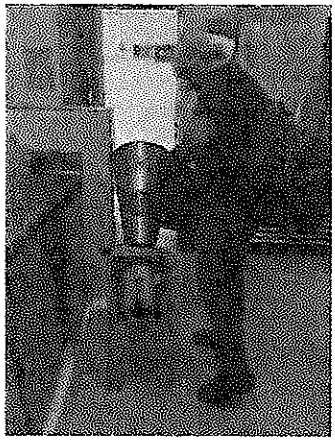
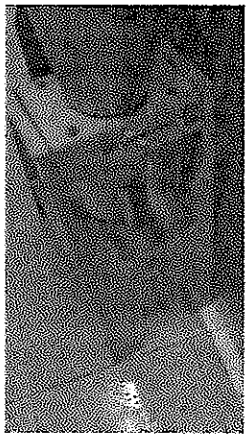
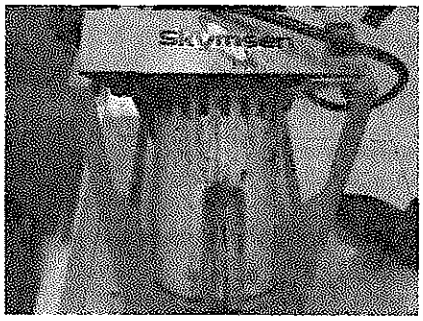
TRABAJOS REALIZADOS:

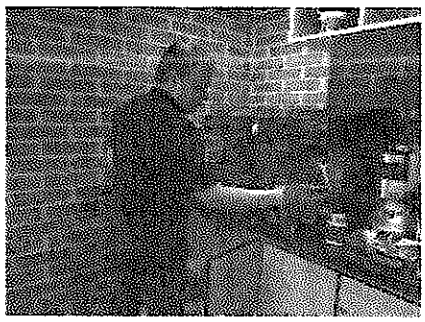
- Se realiza descongelación forzada en bandeja de condensadas para cambio de resistencia
- Instalación de resistencia flexo metálica para desagüe
- Cambio del desagüe pvc por tubo de cobre de 1"
- Carga de refrigerante R 507 ya que presentaba baja presión para su óptimo funcionamiento quedando en 35 psi con R507
- Se realiza instalación de aislante térmico con cinta CVC para tubería de baja.
- Instalación de resistencias flexo metálica para puerta de ingreso con acometida eléctrica
- Cambio de ruedas y ejes para puerta de acceso
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

4. MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COCCIÓN Y ELÉCTRICOS

Se realiza mantenimiento preventivo a licuadora industrial, parrilla, salamandra, máquina capuchinera, máquina fabricadora de hielo y freidoras en los meses de enero y febrero de 2026.

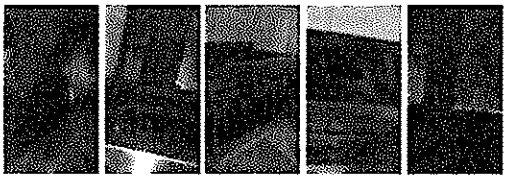




Bogotá D.C. 5 de enero de 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

DIAGNOSTICO TECNICO PARRILLA



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme general para verificación de fugas encontrando desgaste en tubería de interconexión de válvula a filtro.
- válvulas con alto grado de desgaste.
- No cuenta con soporte para los quemadores los cuales se sostienen con los filtros; este transfiere el calor a las válvulas ocasionando desgaste prematuro.

Observaciones: Se debe realizar las respectivas reparaciones para evitar las fugas que presenta el equipo

Ing. Mecatrónico

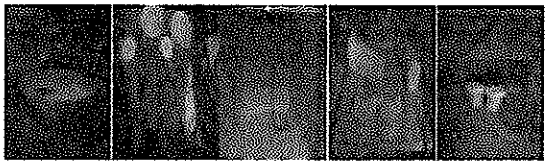
Carrera 9B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

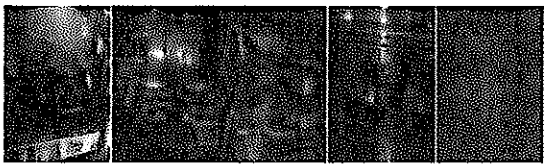
Bogotá D.C. 16 de febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO CAPUCHONERA

Marca:	Hagister	Modelo:	EVOLSR-MAGIST	Serial:	181709713	Ubicación actual:	CAFETERIA





Carrera 9B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme general para limpieza interna
- Instalación de sistema de filtrado con porta filtros y filtros (etapas de carbón y filtro de 10 micras para sedimento) con acoples.
- Lavado interno con filtro ciego para desincrustación interna
- Se evidencia sulfatación por electro válvula de grupo, se procede a limpieza posible fuga en empaque
- Requiere cambio de empaque lanceta
- Botonera en mal estado
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Ing. Mecatrónico
Bogotá D.C. de 2025

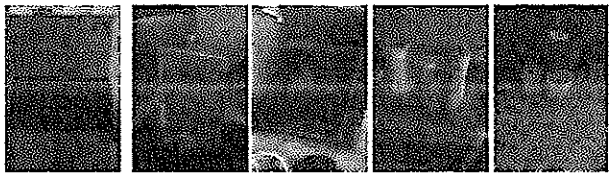
Carrera 9B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 19 de febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO MAQUINA FABRICADORA DE HIELO

Marca:	ICE MAKER	Modelo:	LB600TA	Serial:	TFM01180793	Ubicación actual:	ECONOMATO



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme general para limpieza
- Cambio de filtros para el suministro de agua
- Lavado con desincrustación del condensador
- Limpieza interna de porta filtros
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Ing. Mecatrónico

Carrera 9B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436678 Email: rysteas@gmail.com

Bogotá D.C. 16 de febrero 2025

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO FREIDORA

Marca:	COOK RITE	Modelo:	N/A	Serial:	N/A	Ubicación actual:	COCINA



TRABAJOS REALIZADOS:

- Presentaba saturación de partículas en quemadores se procede al desarme para su limpieza
- Se escanea para verificación de fugas
- Verificación del funcionamiento de componentes con ajuste de los mismos (válvula unitrol, termostato y tarea piloto)
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Ing. Mecatrónico

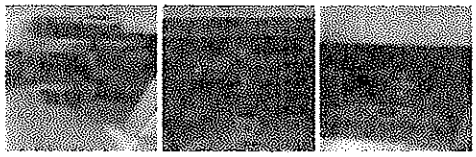
Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 29 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436672 Email: rystesas@gmail.com

Bogotá D.C. 16 de febrero 2025

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO FREIDORA

Marca:	N/A	Modelo:	N/A	Serial:	N/A	Ubicación actual:	COCINA



TRABAJOS REALIZADOS:

- Presentaba saturación de partículas en quemadores se procede al desarme para su limpieza
- Se escanea para verificación de fugas
- Verificación del funcionamiento de componentes con ajuste de los mismos (válvula unitrol, termostato y tarea piloto)
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

Ing. Mecatrónico

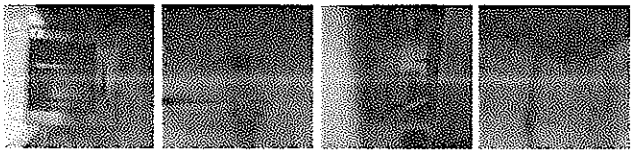
Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 29 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436672 Email: rystesas@gmail.com

Bogotá D.C. 16 de febrero 2025

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato
Bogotá

REPORTE TECNICO INSTALACION SALAMANDRA

Marca:	N/A	Modelo:	N/A	Serial:	N/A	Ubicación actual:	COCINA



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza suministro e instalación de manguera y acoples para salamandra
- Instalación de perilla
- Pruebas de funcionamiento equipo operando dentro de parámetros establecidos

Observaciones: Realizar mantenimientos periódicos para alargar la vida útil de los equipos

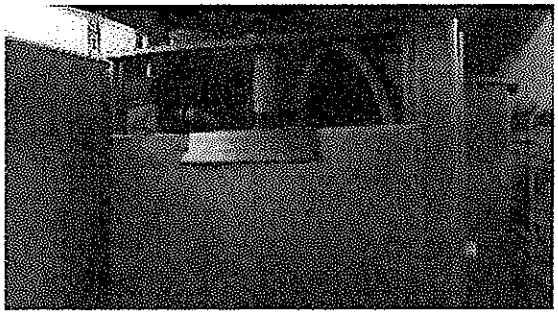
Ing. Mecatrónico

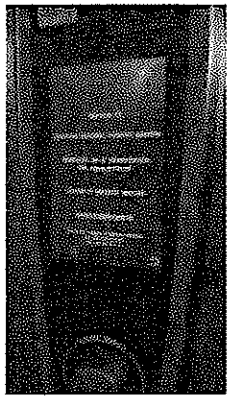
Carrera 98 Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 29 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4708093 Móvil: 3204436672 Email: rystesas@gmail.com

5. *MANTENIMIENTO EQUIPOS DE ALTA TECNOLOGÍA*

Se realiza mantenimiento al horno Rational y al abatidor en el mes de febrero de 2026, programados por medio del contrato PN DIBIE CESNE MIC N° 08-07-63-2025.







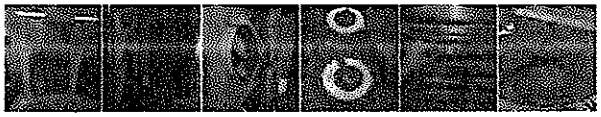
RYSTE

Bogotá D.C. 22 febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato

INFORME TECNICO ABATIDOR

Marca:	IRINOX	Modelo:	MF 79.1	Serial:	62115N13032330423	Ubicación actual:	Cocina



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza desarme para cambio de mala ventiladores
- Se verifica balanceo de aspas, instalando contrapesos para su correcta funcionamiento
- Toma de caudal de aire en 3.6
- Equipo operando dentro de parámetros establecidos

OBSERVACIONES:

- Se recomienda mantenimiento preventivo periódico

Ing. Electrónico

Carrera 9B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4705093 Móvil: 3204436478 Email: rystezas@gmail.com

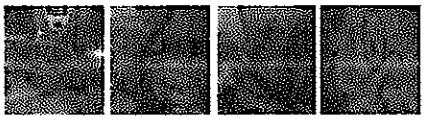
RYSTE

Bogotá D.C. 22 febrero 2026

Señores:
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL
Supervisor del Contrato

INFORME TECNICO HORNO RATIONAL

Marca:	RATIONAL	Modelo:	N/A	Serial:	N/A	Ubicación actual:	Cocina



TRABAJOS REALIZADOS:

- Se realiza cambio de acoples para entrada de alimentación de gas de ½ pulgada a 3/4
- Instalación de manguera para gas
- Instalación de manguera suministro de agua
- Se procede a encender el equipo, presentando fallas quedando fuera de servicio

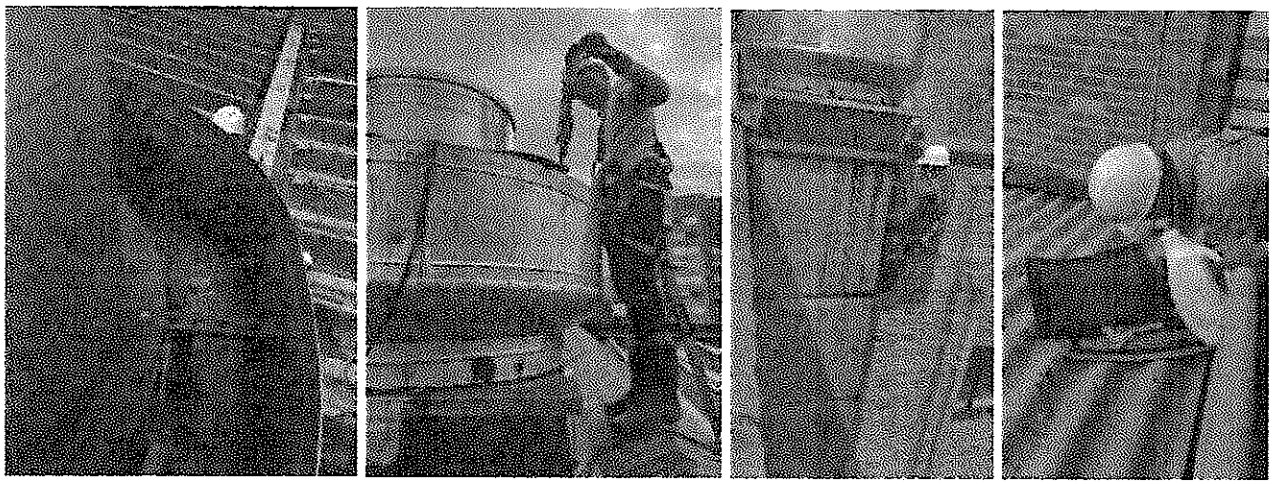
Ing. Electrónico

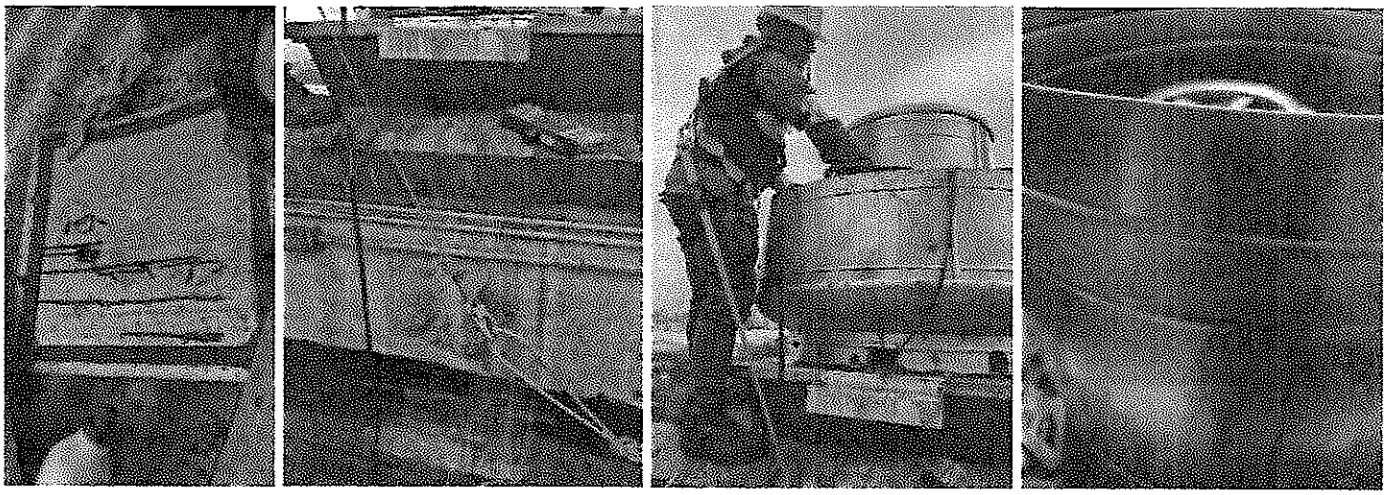
Carrera 9B Este N° 23 – 14 sur Bogotá Calle 39 # 47 – 26 Oficina 203 Barrio los Lagos Rio negro Antioquia
Teléfono: 4705093 Móvil: 3204436478 Email: rystezas@gmail.com

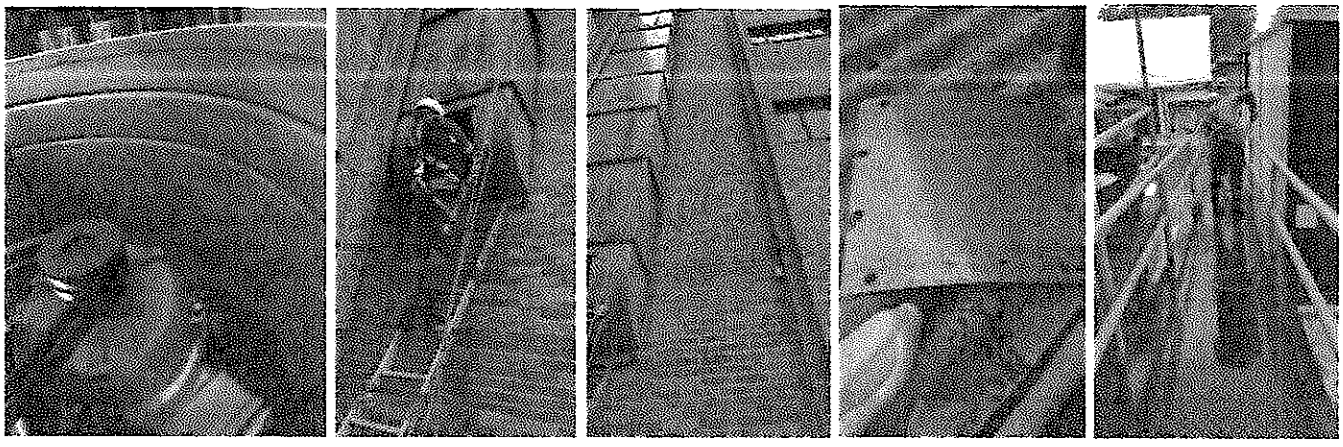
6. *MANTENIMIENTO CAMPANA EXTRACTORA*

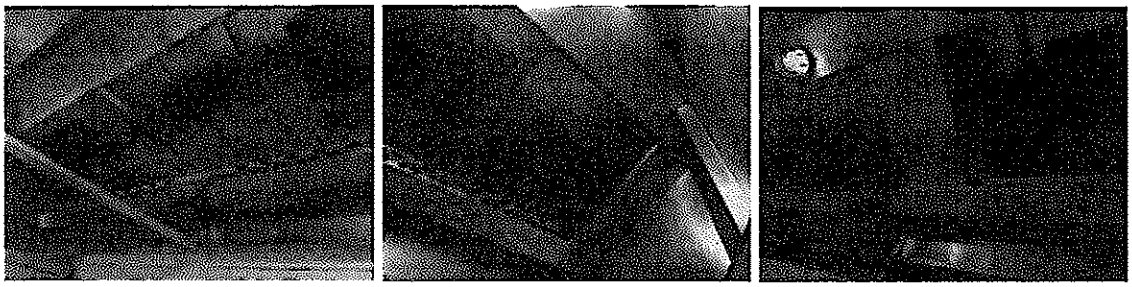
Se realiza mantenimiento de ducto y campana extractora el día 26 de enero de 2026, programado por medio del contrato PN DIBIE CESNE MIC N° 08-07-38-2025.

Mantenimiento 26 de enero



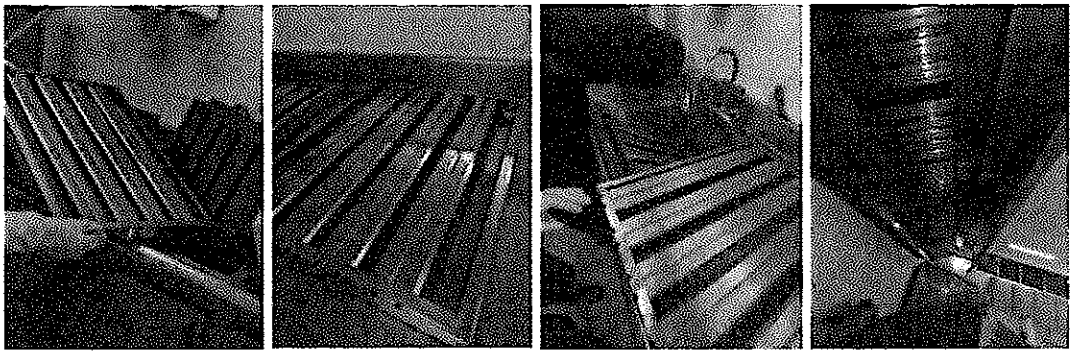












ELITE COLOMBIA

SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0

Bogotá D.C 27 DE ENERO DE 2026

MAYOR
YAIRA NATALIA DUEÑAS PATARROYO
Administradora centro social suboficiales y nivel ejecutivo(E)
Policía Nacional

REF: INFORME DE ACTIVIDADES PROCESO MINIMA CUANTIA FIN CERRE No. 05-07-38-2025: PRESTACION DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y REPARACION QUE INCLUYE LIMPIEZA, DESENGRASE, DESINCRUSTACION Y REBULLICION DE TODAS LAS SUPERFICIES DE MOTOR, DUCTO Y CAMPANA EXTRACTORA DE GRASAS DE LA COCINA DEL CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO DE LA POLICIA NACIONAL

El cual se realizo el 26 de ENERO de 2026.

1. Limpieza profunda campana extractora en L estilo prezinc 11.3 metros con equipos especializados de espumado, garantizando una completa y optima remoción de residuos grasos y otros residuos.



Tel: (1) 896 54 69
Cel.: 311 528 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Cota Cundinamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

ELITE COLOMBIA

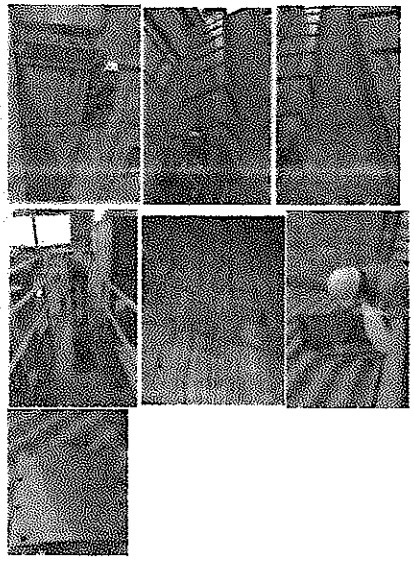
2. Limpieza profunda de filtros 13 filtros tipo bone con equipos especializados, químicos desengrasantes y temperatura, para garantizar una completa y optima remoción de residuos grasos y otros residuos.



Tel: (1) 896 54 69
Cel.: 311 528 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Cota Cundinamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0

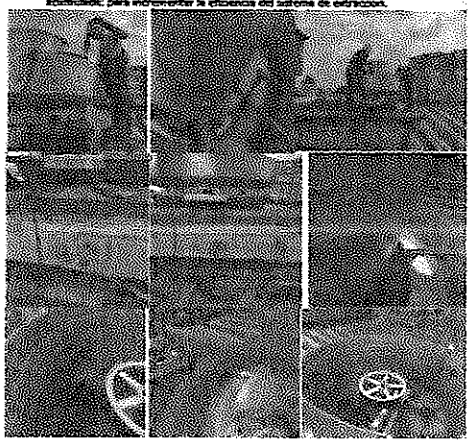
3. Limpieza profunda de ducto 31 metros lineales, al interior de los ductos e... capitado, espumado, y aclarado en baja presión, para garantizar la ausencia y ... limpieza del ducto sin importar si son de sección cuadrada o redonda, entregar prue... sin imágenes del interior del ducto.



Tel: (1) 896 54 69
Cel.: 311 528 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Cota Cundinamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0

4. Limpieza profunda del motor tipo rempe con equipos especializados (... espuma activa) que permiten remover eficazmente los residuos grasos y ... acumulados; para incrementar la eficiencia del sistema de extracción.

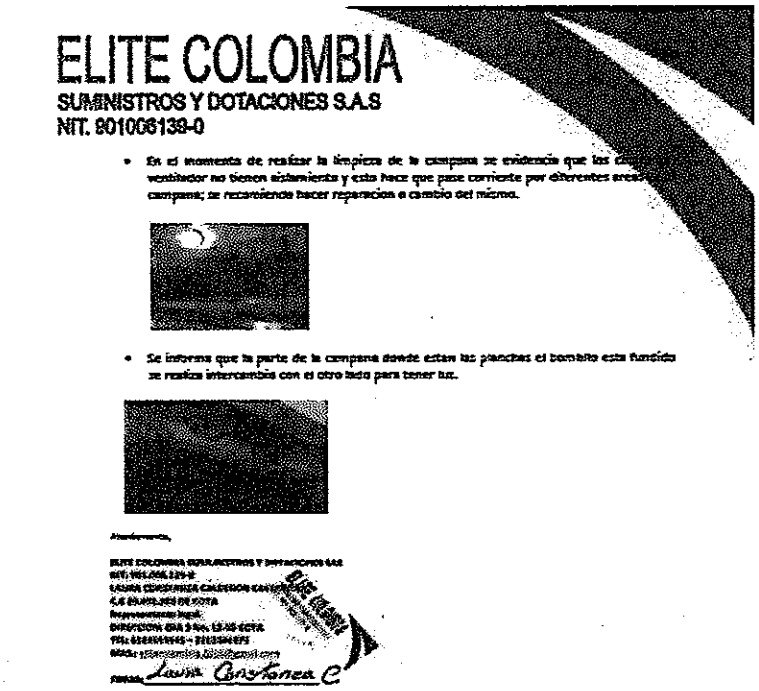


HALLAZGOS:

- Se informa que el ducto continua con los hilos de grasa en las divisiones.
- Ya el material de ducto presenta insectos, a pesar de realizar la limpieza.



Tel: (1) 896 54 69
Cel.: 311 528 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-58 Cota Cundinamarca
elitecolombia.2016@gmail.com



ELITE COLOMBIA
SUMINISTROS Y DOTACIONES S.A.S
NIT. 901006139-0

- En el momento de realizar la limpieza de la campana se evidencia que los ca... ventilador no tienen aislamiento y esta hace que pase corriente por diferentes areas... campana; se recomienda hacer reparacion o cambio del motor.

- Se informa que la parte de la campana donde estan las planchas el bombillo esta fundido se realice intercambio con el otro lado para tener luz.

Atentamente,

ELITE COLOMBIA SUMINISTROS Y DOTACIONES SAS
NIT. 901.006.139-0
CASAN CONSERVAS CALLEJON CAMPESINO
C.C 80.005.265 DE BOGOTA
Representante legal
DIRECCION: CRA 3 No. 12-59 BOGTA
TEL: 8960954 - 3115364975
EMAIL: [illegible]
FIRMA: Laura Cristancho C

Tel: (1) 896 54 69
Cel.: 311 539 69 75 – 312 455 35 45
Dir.: Cra. 3 No. 12-59 Cota Cundinamarca
elitecolombia.2016@gmail.com

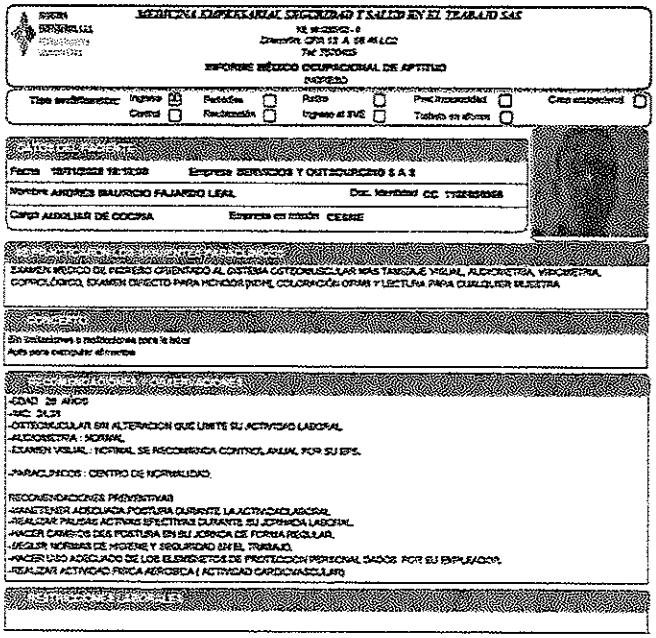
7. *PERSONAL*

Se cuenta con personal idóneo en servicios de alimentación: sous chef, auxiliares de cocina y personal para servicio de mesa y bar suministrado por empresa temporal servicios y outsourcing s.a.s. El personal presenta la documentación que avala que son aptos para la manipulación de alimentos, adjuntando los certificados de capacitación y estado médico ocupacional vigente:

Enero-Febrero

Exámenes médicos-Carnets de manipulación:

ANDRES FAJARDO – AUXILIAR DE COCINA



MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo evaluación: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Preocupacional [ ] Otro ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Trabajo en alturas [ ]

Fecha: 19/11/2025 10:10:00 Empresa: SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre: ANDRES MAURICIO FAJARDO LEAL Doc. Identidad: CC 1102836068

Cargo: AUXILIAR DE COCINA Empresa en misión: CESAR

EXAMEN MEDICO DE PERFIL ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, VIRICOMETRIA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

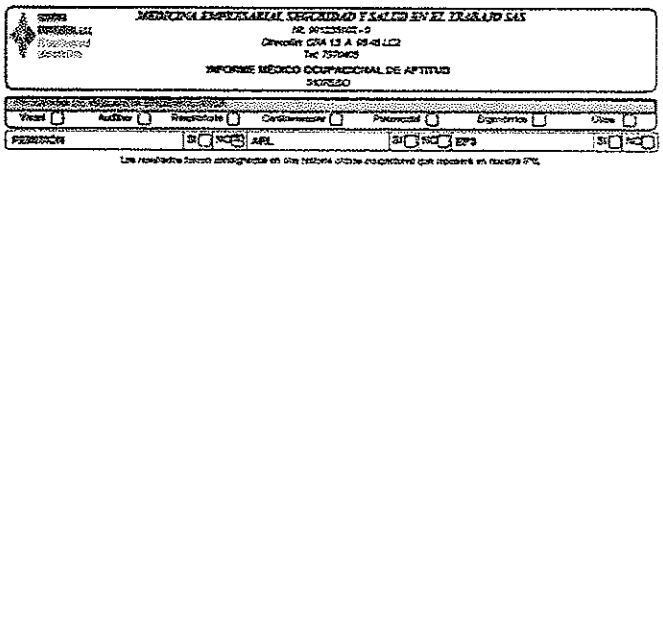
-EDAD: 28 AÑOS
-IMC: 24,31
-OSTEOMUSCULAR: SIN ALTERACION QUE LIMITE SU ACTIVIDAD LABORAL
-AUDIOMETRIA: NORMAL
-EXAMEN VISUAL: NORMAL SE RECOMIENDA CONTROL ANUAL POR SU EPS.

-PARACLINICOS: CENTRO DE NORMALIDAD.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS:
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL
-HACER ESTIRAMOS DIA POSTURAL EN SU JORNADA DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.
-REALIZAR ACTIVIDAD FISICA AEROBICA (ACTIVIDAD CARDIOVASCULAR)

Trabajador: ANDRES MAURICIO FAJARDO LEAL
CC: 1102836068

Página 1 de 2



MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Visual [ ] Auditiva [ ] Respiratoria [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Ergonómica [ ] Otra: [ ]

PENSIÓN SI [ ] NO [X] ARL SI [ ] NO [ ] EPS SI [ ] NO [ ]

Los resultados hacen consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Trabajador: ANDRES MAURICIO FAJARDO LEAL
CC: 1102836068

Página 2 de 2



BIOTALY SAS
Ingeniería Alimentos
www.biotaly.com

En Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Certifica que:

Andrés Mauricio Fajardo Leal

Documento de Identidad N°: 1102836056

Participó en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA

EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICIÓN: 10/03/2025 FECHA VENCIMIENTO: 10/03/2027

Cumpliendo el capítulo III artículo 12 actualización y capacitación de 40 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
• Legislación Sanitaria res 2674/2013	• Microorganismos	• Temperaturas de Conservación
• Introducción a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Puntos de temperaturas
• Manejo de bebidas alcohólicas	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los productos perecibles
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo adecuado de basuras
• Causas de contaminación	• Gestión de la documentación	• Control de plagas
• Medidas de prevención	• Recomendación	• Practicas higiénicas
		• Almacenamiento de bebidas alcohólicas

BIOTALY SAS
Ing. Carmen Ortiz Pinzon
Directora de Calidad

Cra 8 N° 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506
biotalysas@gmail.com - Bogota D.C - Colombia - www.biotaly.com

BIOTALY SAS

Nombre: Andrés Mauricio
Apellidos: Fajardo Leal
Cedula: 1102836056

Capacitadora,
Ing Carmen Ortiz Pinzon
BIOTALY SAS
Directora de Calidad

HECTOR CAGUA – AUXILIAR DE COCINA

IPS VIP

VIP SALUD OCUPACIONAL S.A.S.



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

FECHA Y HORA DE REALIZACIÓN DEL EXAMEN	TIPO DE EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL
08 / 12 / 2025	EVALUACION MEDICO OCUPACIONAL INGRESO MANIPULACION DE ALIMENTOS

DATOS DE LA EMPRESA DONDE LABORA, LABORARA O USUARIO EL TRABAJADOR O ASPIRANTE

NOMBRE DE EMPRESA	Empresa en misión
SERVICIOS Y OUTSOURCING SAS	SERVICIOS Y OUTSOURCING SAS

DATOS DEL TRABAJADOR / ASPIRANTE

Apellidos y nombres	Género	Edad	Documento de identificación	
CAGUA GUTIERREZ HECTOR JACOB	MASCULINO	41 años 6 meses 1 días	CC	80629758
			Tel:	Hijos:

AUXILIAR DE COCINA		
cargo	area	sub area
Misión	FORANEOS	NO REPORTA

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL

APTO PARA EL CARGO CON PATOLOGIA APARENTE SIN MEDICAMENTO QUE NO LIMITA LAS FUNCIONES ASIGNADAS

Observaciones: NO APLICA

APTO	ANEXO OSTEOMUSCULAR
APTO	PARA MANEJO DE ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES	SI/NO	RECOMENDACIONES
SIN RESTRICCION	TEMPORAL / NO APLICA	

El concepto de aptitud se refiere a partir de los siguientes exámenes practicados:

EXAMEN MEDICO OCUPACIONAL	✓	AUDIOMETRIA	✓
ANEXO OSTEOMUSCULAR	✓	OPTOMETRIA	✓
ESPIROMETRIA	✓		

RECOMENDACIONES MÉDICAS	RECOMENDACIONES PSICOLÓGICAS	HABITOS Y ESTILO DE VIDA SALUDABLES
USO DE GAFAS		HABITOS SALUDABLES
USO VISUAL		CONTROL DE PESO
USO TERMOPROTECTOR		ACTIVIDAD FISICA HABITUAL
PAUSAS ACTIVAS		PLAN DE EMERGENCIA
		RIESGO BIOMECANICO: Alto Medio Bajo

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

* REQUIERE VALORACION POR OPTOMETRIA, PARA ADAPTAR CORRECCION OPTICA Y SU USO DURANTE JORNADA LABORAL
* SE RECOMIENDA PSICOLOGIA, ACTUALMENTE EXAMEN VISUAL, SIN CORRECCION OPTICA ACEPTADO

Firma: Médico

Firma: Aspirante o Trabajador

Página 1 de 2



ISO 9001/2015

Salud Ocupacional Los Andes

SOA-FDSGC-I LREV 7

No. CAU-2036-2025

SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES LTDA.NIT. 830.029.102-6

CERTIFICA QUE:

El usuario HECTOR JACOB CAGUA GUTIERREZ identificado (a) con el documento No 80.629.758 culminó a satisfacción el curso de buenas prácticas de manufactura en alimentos y bebidas, con una intensidad horaria de diez (10) horas y obtuvo una calificación de 8.00/10.00 conforme el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.

La presente se expide en Bogotá D.C. a los 19 días del mes de Abril de 2025.

Atentamente,

GINA MOSCARELLA

Ingeniería Química
SALUD OCUPACIONAL DE LOS ANDES

EDWAR ESCORCIA– AUXILIAR DE COCINA

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo de evaluación: Ingreso ☒ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Cese temporal ☐
Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐



Fecha 19/03/2025 09:37:00 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre EDWAR ANDRES ESCOBAR ARRIETA Doc. Identidad CC 1043660823

Cargo AUXILIAR DE COCINA Empresa en misión CESAR

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLOGICO, AUDIOMETRIA, VISIOMETRIA

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para desempeño ofrecidos

-EDAD: 28 AÑOS
-IMC: 28,41
-EXAMEN FISICO CON SIGNOS OSTEOMUSCULAR: NORMAL, SIN ALTERACION QUE LIMITE SU ACTIVIDAD LABORAL.

-TRIZALE VISUAL: NORMAL
-AUDIOMETRIA: NORMAL
-PARACLINICOS : NORMALES

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDADLABORAL.
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL.
-HACER CAMBIOS DE POSTURA EN BLOQUE DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☐ Periodontal ☐ Ergonómico ☐ Otros ☐

REMISIÓN SI ☐ NO ☐ ARL SI ☐ NO ☐ EPS SI ☐ NO ☐

Médico Ocupacional

Trabajador: EDWAR ANDRES ESCOBAR
CC 1043660823

Huella

Página 1 de 2

BIOTALY SAS
Inocuidad Alimentos
www.biotaly.com

En Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Certifica que

Edwar Andres Escorcia Arrieta

Documento de Identidad N°. *1043660823*

Participo en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA

EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICION 03/03/2025 FECHA VENCIMIENTO 03/03/2027

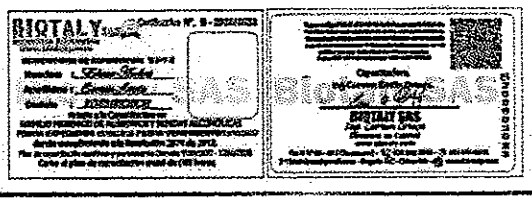
Conforme al capítulo III artículo 13 actualización y capacitación de 40 horas al año

CONSTANCIA DE CAPACITACION

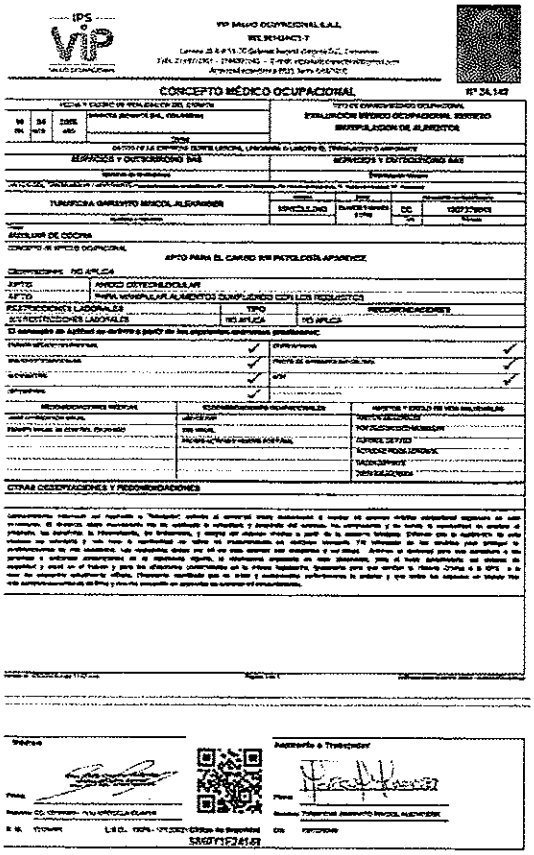
MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
• Legislación Sanitaria res 2674/2013	• Microorganismos	• Temperatura de Conservación
• Manipulación y la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Rechazo de temperatura
• Manejo de basuras y desechos	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo adecuado de basuras
• Causas de contaminación	• Gestión de la desinfección	• Control de plagas
• Medidas de prevención	• Sanitización	• Practicas higiénicas
		• Almacenamiento de basuras y desechos

BIOTALY SAS
Inocuidad Alimentos

Cra 8 N° 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506
biotalysas@gmail.com - Bogota D.C - Colombia - www.biotaly.com



MAICOL TUNAROSA – SOUS CHEF



CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

TUNAROSA GARAVITO MAICOL ALEXANDER

AUXILIAR DE COCINA

APTO PARA EL CARGO SIN PATOLOGÍA APARENTE

RECOMENDACIONES MEDICAS

OTRAS OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES



Ingeniería Alimenticia

10-4692

En cumplimiento a la Resolución 2674 de 2.013 hace constar que:

Maicol Alexander Tunarosa Garavito

Documento de Identidad N° 1.007.378.949

Participo en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 educación y capacitación de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1	MÓDULO 2	MÓDULO 3
3 Horas	4 Horas	3 Horas
Fecha: 02/Mar/2026	Fecha: 02/Abr/2025	Fecha: 02/May/2026
• Legislación Sanitaria res. 2674/2.013	• Microorganismos	• Temperaturas de Conservación
• Introducción a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Escalas de temperaturas
• Clasificación de alimentos	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo adecuado de basuras
• Causas de contaminación	• Gestión de la documentación	• Control de plagas
• Medidas de protección	• Recomendaciones	• Prácticas higiénicas

MTAGNby
Código N°

Ing. Juan Carlos González

Certifica como MANIPULADOR DE ALIMENTOS

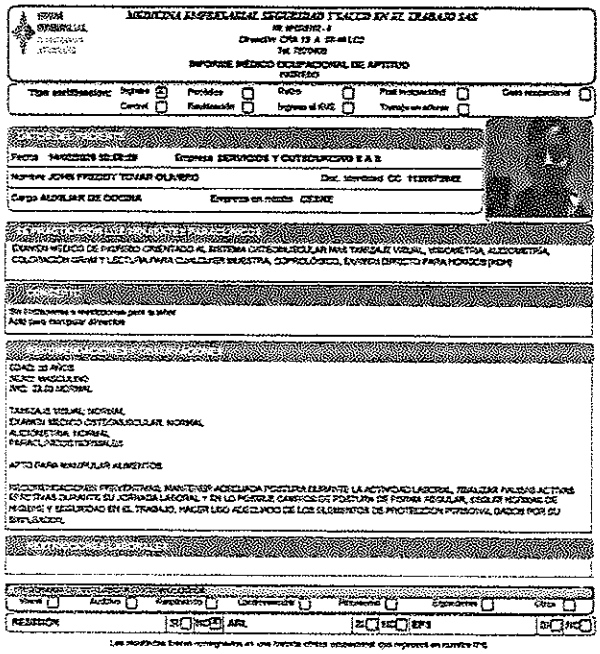
Ingeniería Alimenticia

Maicol Alexander Tunarosa Garavito

1.007.378.949

10-4692

JHON TOVAR – AUXILIAR DE COCINA



MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo evaluación: Ingreso / Periódico / Retiro / Post incapacidad / Cese misional

Fecha 14/02/2026 10:49:29 — Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre JOHN FREDDY TOVAR OLIVERO — Doc. identidad CC 1129579XXX

Cargo AUXILIAR DE COCINA — Empresa en misión CEDIVE

CUENTA MÉDICO DE PADRES ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR PARA TRABAJAR VISUAL, VISIOMETRIA, AUDIOMETRIA, COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

EDAD: 20 AÑOS
SEXO: MASCULINO
IMC: 23,03 NORMAL

TAMIZAJE VISUAL: NORMAL
EXAMEN MÉDICO OSTEOMUSCULAR: NORMAL
AUDIOMETRIA: NORMAL
PARACLINICOS TOMADOS

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

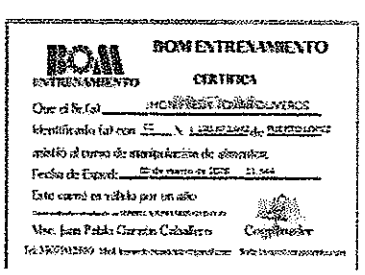
RECOMENDACIONES PREVENTIVAS: MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL, REALIZAR PAUSAS ACTIVAS O ACTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL Y EN LO POSIBLE CAMBIOS DE POSTURA DE FORMA REGULAR, ESCUELA NORMAL DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO, HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.

Visual / Auditivo / Respiratorio / Cardiovascular / Pulmonar / Digestivo / Otro

REMISIÓN — ARL SI / EPS NO

Dirección: CRA 13 A 32-45 LC2 — Teléfono: 3170423

Página 1 de 1



BOM ENTRENAMIENTO

CERTIFICA

Que el Sr.(a) JHONFREDY TOVAR OLIVEROS

identificado (a) con C.C. No. 1129579XXX de RIOHACHA

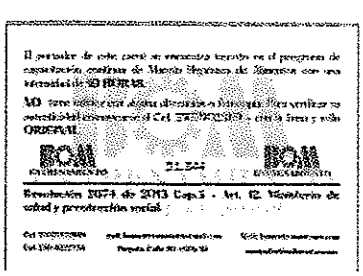
asistió al curso de manipulación de alimentos

Fecha de Expedición: 05 de marzo de 2026 — 21.544

Este curso es válido por un año

Mvz. Juan Pablo Garzón Caballero — Coordinador

Tel 3107012580



Resolución 2674 de 2013 Cap.5 - Art. 12. Ministerio de salud y protección social

BOM ENTRENAMIENTO

NIT. 901.447.916-9

ALEXANDER LÓPEZ – AUXILIAR DE COCINA

MEDICINA EMPRESARIAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo certificado: Ingreso ☑ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Caso ocupacional ☐
Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

DATOS DEL PACIENTE

Fecha: 19/02/2026 10:36:09 Empresa: SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S
Nombre: JAYDER ALEXANDER LOPEZ MONTENEGRO Doc. Identidad CC: 1006024194
Cargo: AUXILIAR DE COCINA Empresa en misión: CESNE

EXAMENES PARACLINICOS Y PRUEBAS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, VIOMETRIA, AUDIOMETRIA, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [HOH]

CONCEPTO

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES

-EDAD: 23 AÑOS
-IMC: 19.34
-SEXO: MASCULINO
-EXAMEN FISICO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR: NORMAL, SIN ALTERACION QUE LIMITE SU ACTIVIDAD LABORAL.

-TAMIZAJE VISUAL: NORMAL
-AUDIOMETRIA : NORMAL
-PARACLINICOS : NORMALES

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL
-HACER CAMBIOS DES POSTURA EN SU JORNDA DE FORMA REGULAR
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.

RESTRICCIONES LABORALES

PROGRAMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☐ Psicosocial ☐ Ergonomico ☐ Otros ☐

REMISION SI ☐ NO ☒ ARL SI ☐ NO ☐ EPS SI ☐ NO ☐

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Trabajador: JAYDER ALEXANDER LOPEZ
CC: 1006024194

Página 1 de 1

Alimentos S.A.S
Desde el 2002

No. 427069

CERTIFICA QUE

Participó en el Plan de Capacitación Continua y Permanente mínimo de 10 Horas Anuales

Nombres: JAIDER ALEXANDER
Apellidos: LOPEZ MONTENEGRO
Identificación: 1.006.024.194
Fecha de Expedición: Día 23 Mes 02 Año 2026
Fecha de Vencimiento: Día 23 Mes 02 Año 2027

G.M.C. Alimentos
Gladys María Cifuentes
Ingeniera Consultora
C.C. 64245014-4

Autorizados por el Hospital Chapinero ESE Resolución 1674 de 2013 y Gobernación de Cundinamarca
GMC Alimentos no se hace responsable por el uso indebido que se haga de este carnet

Calle 58 No. 19-12 • 2do. Piso • Tels: 601 210 4386 - 601 310 5875
Cel: 315 345 2073 - 316 228 8580 - 302 740 2642 - Bogotá, D.C.
gmcalimentos@hotmail.com
Buscanos en Internet como GMC Alimentos

Scanned with CamScanner

ROSADELYS GIL MARTÍNEZ-AUXILIAR COCINA

MEDICINA EMPRESARIAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo certificado: Ingreso ☑ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Caso ocupacional ☐
Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

DATOS DEL PACIENTE

Fecha: 21/01/2026 11:36:58 Empresa: SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S
Nombre: ROSADELYS GIL MARTINEZ Doc. Identidad CC: 55220177
Cargo: AUXILIAR DE COCINA Empresa en misión: CESNE

EXAMENES PARACLINICOS Y PRUEBAS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, VIOMETRIA, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [HOH]

CONCEPTO

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES

EDAD: 46 AÑOS
SEXO: FEMENINO
IMC DEL PACIENTE: 1.05
EXAMEN MEDICO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR: NORMAL
AUDIOMETRIA : HIPOACUSIA QUE NO LIMITA LA LABOR
TAMIZAJE VISUAL: NORMAL
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS
PARACLINICOS NORMALES

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS: MANTENER ADECUADA HIGIENE POSTURAL , EMPLEAR PAUSAS ACTIVAS DIARIAS DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL ,SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ANEMIA FERROPENICA EN CONTROL CON MEDICINA INTERNA QUE NO LIMITA LA LABOR.

RESTRICCIONES LABORALES

PROGRAMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☒ Psicosocial ☐ Específicos ☐ Otros ☐

REMISION SI ☐ NO ☒ ARL SI ☐ NO ☐ EPS SI ☐ NO ☐

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Trabajador: ROSADELYS GIL MARTINEZ
CC: 55220177

Página 1 de 1

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES Y PROFESIONALES

CERTIFICADO-82025-55220177

GEMSAP

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

ROSADELYS GIL
Nombre
55220177
Documento
5 De Agosto De 2026
Válido Hasta

www.gemsap.com / Numero Celular 310 708 9494

GEMSAP
CURSO APROBADO AÑO 2025

Escanear el Código QR

Intensidad Horaria del Curso 10 Horas de Formación

VICTOR DAVID MEJIA RIVERA – AUXILIAR COCINA

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT 901235102 - 9
Dirección CRA 13 A 95-45 LC2
Tel: 7570405

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo evaluación: Ingreso ☑ Periódico ☐ Retiro ☐ Post Incapacidad ☐ Cese ocupacional ☐
Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

DATOS DEL ASPIRANTE

Fecha 27/08/2025 10:22:50 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S
Nombre VICTOR DAVID RIVERA MEJIA Doc. Identidad CC 72302333
Cargo AUXILIAR DE COCINA Empresa en misión CESNE



EXAMENES REALIZADOS Y RESULTADOS

AUDIOMETRIA, VISIOMETRIA, EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH], COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO

CONCEPTO

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

-EDAD: 49 AÑOS
-IMC: 22,94
-SEXO: MASCULINO
-EXAMEN FISICO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR: NORMAL, SIN ALTERACION QUE LIMITE SU ACTIVIDAD LABORAL.

-TAMIZAJE VISUAL: NORMAL
-AUDIOMETRIA : NORMAL
-PARACLINICOS : NORMALES

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDADLABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL
-HACER CARGOS DE POSTURA EN SU JORNADA DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.
(SE SUGIERE REALIZAR EJERCICIO AEROBICO MINIMO 3 VECES POR SEMANA PARA FORTALECER SISTEMA CARDIOVASCULAR)

RESTRICCIONES OCUPACIONALES

Trabajador: VICTOR DAVID RIVERA MEJIA
CC: 72302333

Página 1 de 2

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT 901235102 - 9
Dirección CRA 13 A 95-45 LC2
Tel: 7570405

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

PROCEDENCIA DE EXAMENES COMPLEMENTARIOS

Visual ☐ Auditivo ☐ Pulmonar ☐ Cardiovascular ☐ Psicosocial ☐ Osteomuscular ☐ Otros ☐

REMISIONES | SI ☐ NO ☑ | ARL | SI ☐ NO ☐ | EPS | SI ☐ NO ☐

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Trabajador: VICTOR DAVID RIVERA MEJIA
CC: 72302333

Página 2 de 2



CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Resolución 2674 del 22 julio de 2013 CAPITULO III del Ministerio de Salud y Protección Social

Entregó: Asesores S.A.S

Formar al personal que desarrolla actividades relacionadas (CADENA PRODUCTIVA) con la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos y bebidas para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas y así garantizar la inocuidad.

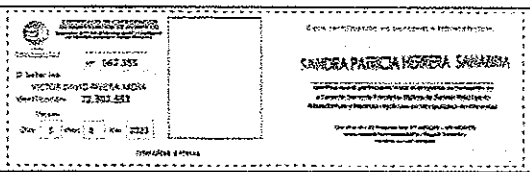
Participante: VICTOR DAVID RIVERA MEJIA

Documento de Identidad N° 72.302.333

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

TEMARIO			
1. Importancia de la manipulación higiénica de alimentos y bebidas. 2. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA): definición, características, factores predisponentes y síntomas. 3. Concepto de peligro y medidas de prevención. 4. Contaminación de alimentos: tipos y fuentes de contaminación. 5. Principios básicos de limpieza y desinfección. 6. Buenas prácticas de manufactura en la cocina. 7. Almacenamiento y conservación de alimentos. 8. Control de plagas. 9. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 10. Normatividad sanitaria vigente.	3 HORAS	METODOLOGIA El proceso de formación se realiza de manera VIRTUAL con el acompañamiento y evaluación del instructor y la posterior formación se evalúa el cumplimiento del participante.	FECHA 06/08/2025
GUÍA 1. Importancia de la manipulación higiénica de alimentos y bebidas. 2. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA): definición, características, factores predisponentes y síntomas. 3. Concepto de peligro y medidas de prevención. 4. Contaminación de alimentos: tipos y fuentes de contaminación. 5. Principios básicos de limpieza y desinfección. 6. Almacenamiento y conservación de alimentos. 7. Control de plagas. 8. Manejo de residuos sólidos y líquidos. 9. Normatividad sanitaria vigente.	3 HORAS	METODOLOGIA El proceso de formación se realiza de manera VIRTUAL con el acompañamiento y evaluación del instructor y la posterior formación se evalúa el cumplimiento del participante.	FECHA 06/08/2025

Profesional encargado: Ing. Patricia Herrera N° Tarjeta Profesional: 3522599573 CND



EDWIN BARRANTES – STEWARD

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo certificado(s): Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al EVE [ ] Trabajo en alturas [ ]

Fecha 01/01/2026 08:30:00 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre EDWIN TIBERIO BARRANTES ARZOLA Doc. identidad CC 80128781

Cargo STEWARD Empresa en misión CESNE

EXAMENES OCUPACIONALES PARACLINICOS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL CRITERIO OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

CONCEPTO

Sin limitaciones a realizaciones para la labor
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES

-EDAD 46 AÑOS
-IMC 24.12
-SEXO MASCULINO

-EXAMEN FISICO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR NORMAL
-TAMIZAJE VISUAL: ALTERADO CORREGIDO
-AUDIOMETRIA : NORMAL
-PARACLINICOS : DENTRO DE NORMALIDAD.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDADLABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL.
-HACER CAMBIOS DES POSTURA EN SU JORNDA DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.

RESTRICCIONES LABORALES

PROGRAMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual [ ] Auditiva [ ] Respiratoria [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Osteomuscular [ ] Otras [ ]

REMISION	SI [ ] NO [X]	ARL	SI [ ] NO [ ]	EPS	SI [ ] NO [ ]

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

MARIA DOLORES OSUNA C.C 46.670.101
BOGOTA
MEDICO GENERAL, ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCION No. 16283 DE 27/10/2016

Trabajador: EDWIN TIBERIO BARRANTES
CC: 80128781
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Huella

Dirección: CRA 13 A 88-40 LC2 Teléfono: 7570406
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 1

EL SUSCRITOR VEGA OTORGA A:

El señor(ra): EDWIN TIBERIO BARRANTES ARZOLA
Con C.C. No. 80.128.781

Como Manipulador de Alimentos



Recibió curso de manipulador de alimentos los días 19 y 20 de enero de 2026 con una intensidad de 10 horas.

Para dar cumplimiento al decreto 3075 /97 y la resolución 2674 de 2013

En constancia firma:

Elkin Puche

Capacitador: ING. Elkin Puche Vega

La presente certificación vence el 19 de enero de 2027

BLANCA RODRIGUEZ – STEWARD

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo certificado(s): Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al EVE [ ] Trabajo en alturas [ ]

Fecha 19/01/2026 07:32:00 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre BLANCA MERY RODRIGUEZ GONZALEZ Doc. identidad CC 52343997

Cargo STEWARD Empresa en misión CESNE

EXAMENES OCUPACIONALES PARACLINICOS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL CRITERIO OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH], COPROLÓGICO, HEMOCLASIFICACION, AUDIOMETRIA, VISIOMETRIA

CONCEPTO

Sin limitaciones a realizaciones para la labor
Con hallazgos que requieren medidas preventivas
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES OCUPACIONALES

-EDAD 51 AÑOS
-IMC 28
-SEXO FEMENINO

-EXAMEN FISICO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR NORMAL
-AUDIOMETRIA : NORMAL
-TAMIZAJE VISUAL CON DISMINUCION DE LA AGUDEZA VISUAL NO CORREGIDA
-PARACLINICOS : DENTRO DE NORMALIDAD.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDADLABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL.
-HACER CAMBIOS DES POSTURA EN SU JORNDA DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.
-REALIZAR ACTIVIDAD FISICA AEROBICA (ACTIVIDAD CARDIOVASCULAR)

SE RECOMIENDA VALORACION POR OPTOMETRIA

SE RECOMIENDA VALORACION POR NUTRICION

OBSERVACIONES RESOLUCION 1843 DEL AÑO 2025 MINISTERIO DEL TRABAJO

-CIUDAD DONDE SE REALIZA LA EVALUACION MEDICA: BOGOTA
-ACTIVIDAD ECONOMICA DEL EMPLEADOR: 7605
-EPS: SALUD TOTAL

MARIA DOLORES OSUNA C.C 46.670.101
BOGOTA
MEDICO GENERAL, ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCION No. 16283 DE 27/10/2016

Trabajador: BLANCA MERY RODRIGUEZ
CC: 52343997
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Huella

Dirección: CRA 13 A 88-40 LC2 Teléfono: 7570406
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 2

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

-ARL LA EQUIDAD
-PENSION COLFONDOS

PROGRAMAS DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

Visual [X] Auditiva [ ] Respiratoria [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Osteomuscular [ ] Otras [ ]

REMISION	SI [ ] NO [X]	ARL	SI [ ] NO [ ]	EPS	SI [ ] NO [ ]

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

MARIA DOLORES OSUNA C.C 46.670.101
BOGOTA
MEDICO GENERAL, ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCION No. 16283 DE 27/10/2016

Trabajador: BLANCA MERY RODRIGUEZ
CC: 52343997
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Huella

Dirección: CRA 13 A 88-40 LC2 Teléfono: 7570406
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 2 de 2



Alimenticia

En cumplimiento a la Resolución 2674 de 2.013
hace constar que:

Blanca Mery Rodriguez Gonzalez

Documento de Identidad N° 52.343.367

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 *educación y capacitación* de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1	MÓDULO 2	MÓDULO 3
3 Horas	4 Horas	3 Horas
Fecha: 15/Ene/2026	Fecha: 15/Feb/2025	Fecha: 15/Mar/2026
• Legislación Sanitaria res. 2674/2013	• Microorganismos	• Temperaturas de Conservación
• Introducción a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Escalas de temperatura
• Clasificación de alimentos	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo adecuado de basuras
• Causas de contaminación	• Gestión de la documentación	• Control de plagas
• Medidas de protección	• Recomendaciones	• Prácticas higiénicas

MT ARMAS
Código N°

Alimenticia
Capacitador
Ing. Juan Carlos González

101399



Certifica como MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Alimenticia

Blanca Mery Rodriguez Gonzalez

52.343.367

MT ARMAS
Código N°

Alimenticia
Capacitador

101399

EPAMINONDAS URREGO – PORCIONADOR

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT 901280102-6
Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2
Tel: 7570405

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo certificación: Ingreso ☑ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Caso ocupacional ☐
Cambio ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

DATOS DEL PACIENTE

Fecha 16/01/2026 09:28:00 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre EPAMINONDAS URREGO CALDERON Doc. Identidad CC 79210404

Cargo PORCIONADOR Empresa en misión CEDINE



EXAMENES REALIZADOS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAREA,E VISUAL, VISIOMETRIA, ALEIOMETRIA, COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO

CONCEPTO

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Con hallazgos que requieren medidas preventivas
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES / PREVENCIONES

EDAD PACIENTE:29
SEXO PACIENTE:MASCULINO
IMC DEL PACIENTE: 23.1
ENFASIS OSTEOMUSCULAR: NORMAL
TAREA,E VISUAL: NORMAL
ALEIOMETRIA: NORMAL
LABORATORIOS NORMALES

RECOMENDACIONES ESPECIFICAS: USO DE MEDIAS DE COMPRESION MEDIA CONTINUO, SE RECOMIENDA CONTINUAR CONTROLES TRIMESTRALES PARA CONTROL DE PATOLOGIA DE BASE, CONTINUAR MEDICACION

-MANETENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL
-HACER CAMBIOS DES POSTURA EN SU JORNDA DE FORMA REGULAR
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR
-REALIZAR ACTIVIDAD FISICA AEROBICA (ACTIVIDAD CARDIOVASCULAR)

RESTRICCIONES LABORALES



MARIA SOLEDAD OLARTE S.M. 49.670.151
MEDICO
MEDICO GENERAL ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCION No. 16252 DE 2019 BOGOTA

Trabajador: EPAMINONDAS URREGO
CC 79210404
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2 Teléfono: 7570405
Email: SERVICIOS@MEDICINASEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 2

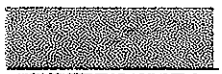
MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT 901280102-6
Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2
Tel: 7570405

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☐ Psicosocial ☐ Osteomuscular ☐ Otros ☐

REMISION SI ☐ NO ☐ ARL SI ☐ NO ☐ EPS SI ☐ NO ☐

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

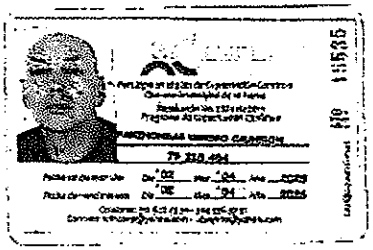


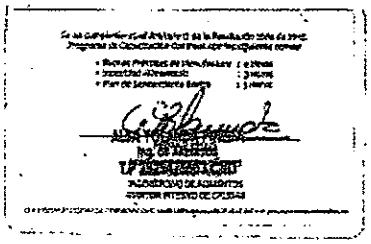
MARIA SOLEDAD OLARTE S.M. 49.670.151
MEDICO
MEDICO GENERAL ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCION No. 16252 DE 2019 BOGOTA

Trabajador: EPAMINONDAS URREGO
CC 79210404
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

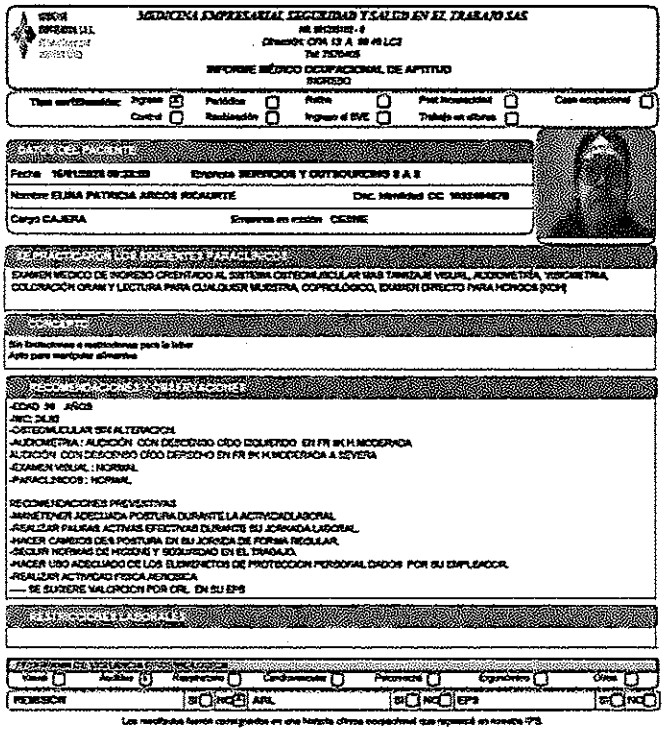
Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2 Teléfono: 7570405
Email: SERVICIOS@MEDICINASEMPRESARIAL.COM

Página 2 de 2





ELINA ARCOS – CAJERA



MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Fecha 16/01/2026 09:23:59 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre ELINA PATRICIA ARCOS RICAURTE Doc. Identidad CC 1032404876

Cargo CAJERA Empresa en misión CESME

EXAMEN MEDICO DE INGRESO CRITERIADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRÍA, VISIOMETRIA, COLORACIÓN ORAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

-CRAD 30 ARCOS
-IMC: 24,49
-OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACIÓN
-AUDIOMETRIA : AUDICIÓN CON DESCENSO CÓD IZQUIERDO EN FR 8K H MODERADA
AUDICIÓN CON DESCENSO CÓD DERECHO EN FR 8K H MODERADA A SEVERA
-EXAMEN VISUAL : NORMAL
-PARACLINICOS : NORMAL

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL
-HACER CAMBIOS DE POSTURA EN SU JORNDA DE FORMA REGULAR
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR
-REALIZAR ACTIVIDAD FISICA AEROBICA
--- SE SUGIERE VALORACION POR ORL EN SU EPS

Visual Auditivo Respiratorio Cardiovascular Psicosocial Ergonómico Otro

REMISION SI NO ARL SI NO EPS SI NO

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS

MARVEL SHANOPE PINZON MEDICO
ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

Trabajador: ELINA PATRICIA ARCOS RICAURTE
CC: 1032404876

Página 1 de 1



BIOTALY SAS
Ingeniero Alimentos
www.biotaly.com

En Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Certifica que:

Elina Patricia Arcos Ricaurte

Documento de Identidad Nº: 1032404876

Participo en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EPS
EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICION 09/02/2026 FECHA VENCIMIENTO 09/02/2027

Conforme al capítulo III artículo 12 relación y capacitación de 40 horas al año.

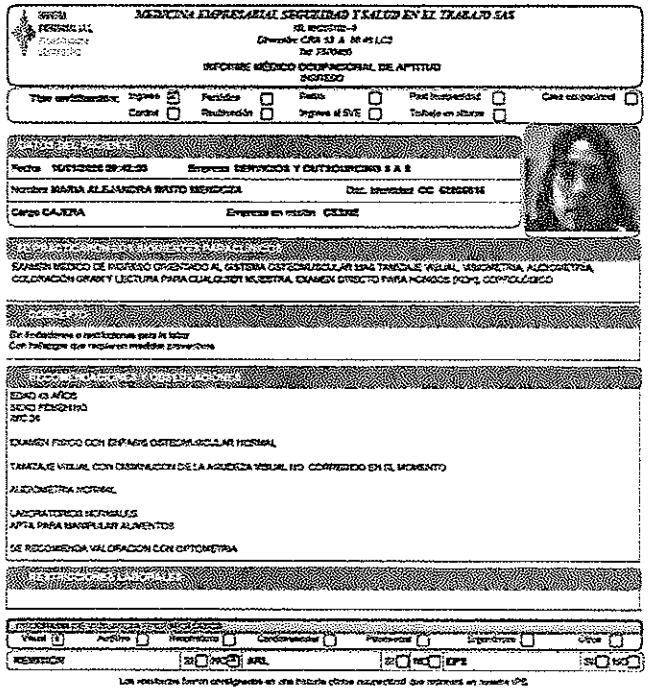
CRONOGRAMA DE CAPACITACION

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
Inspección Sanitaria con DEFINICIÓN	Microorganismos	Temperatura de Conservación
Introducción a la manipulación de alimentos	Clasificación de microorganismos	Control de temperatura
Manejo de bebidas alcohólicas	Conservación de los alimentos	Clasificación de los desechos sólidos
Contaminación de alimentos	Limpieza y desinfección	Manejo adecuado de basuras
Causas de contaminación	Gestión de la documentación	Control de plagas
Medidas de prevención	Enfermedades	Practicas higiénicas
		Almacenamiento de bebidas alcohólicas

BIOTALY SAS
Ing. Carmen Ortega
Director de Calidad

Cra 8 N° 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506
biotalysas@gmail.com - Bogota D.C - Colombia - www.biotaly.com

ALEJANDRA BRITO – CAJERA



MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo de evaluación: Ingreso ☒ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Cese ocupacional ☐

Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

Fecha 10/01/2026 09:42:35 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre MARIA ALEJANDRA BRITO MENDOZA Doc. Identidad CC 52935815

Cargo CAJERA Empresa en misión CEDIS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, ALCOHOLEMIA, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLOGICO

Sin limitaciones o restricciones para la labor

Con hallazgos que requieren medidas preventivas

EDAD 43 AÑOS

SEXO FEMENINO

RH O+

EXAMEN FISICO CON EXPANS OSTEOMUSCULAR NORMAL

TAMIZAJE VISUAL CON DISMINUCION DE LA AGUDEZA VISUAL NO CORREGIDO EN EL MOMENTO

AUDIOMETRIA NORMAL

LABORATORIOS NORMALES

APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SE RECOMIENDA VALORACION CON OPTOMETRIA

Visual ☒ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☐ Psicosocial ☐ Espirometría ☐ Otros ☐

REMISION 2☐ NO☒ ARL 2☐ NO☐ EPS 2☐ NO☐

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposa en nuestra IPS

MARIA ALEJANDRA BRITO MENDOZA

Trabajador MARIA ALEJANDRA BRITO

CC 52935815

Página 1 de 1



Ingeniería Alimenticia

En cumplimiento a la Resolución 2674 de 2.013 hace constar que:

María Alejandra Brito Mendoza

Documento de identidad N° 52.935.815

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Conforme al capítulo III artículo 12 educación y capacitación de 10 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MÓDULO 1	MÓDULO 2	MÓDULO 3
3 Horas	4 Horas	3 Horas
Fecha: 15/Ene/2026	Fecha: 15/Feb/2026	Fecha: 15/Mar/2026
• Legislación Sanitaria res. 2674/2.013	• Microorganismos	• Temperaturas de Conservación
• Introducción a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Escalas de temperatura
• Clasificación de alimentos	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo apropiado de basuras
• Causas de contaminación	• Gestión de la documentación	• Control de plagas
• Medidas de prevención	• Recomendaciones	• Prácticas higiénicas

MTAxNDQ4

Código N°

Ing. Juan Carlos Gonzalez

101448



Certifica como MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ingeniería Alimenticia

María Alejandra Brito Mendoza

52.935.815

Fecha: 15/Ene/2026 hasta: 14/Ene/2027

MTAxNDQ4

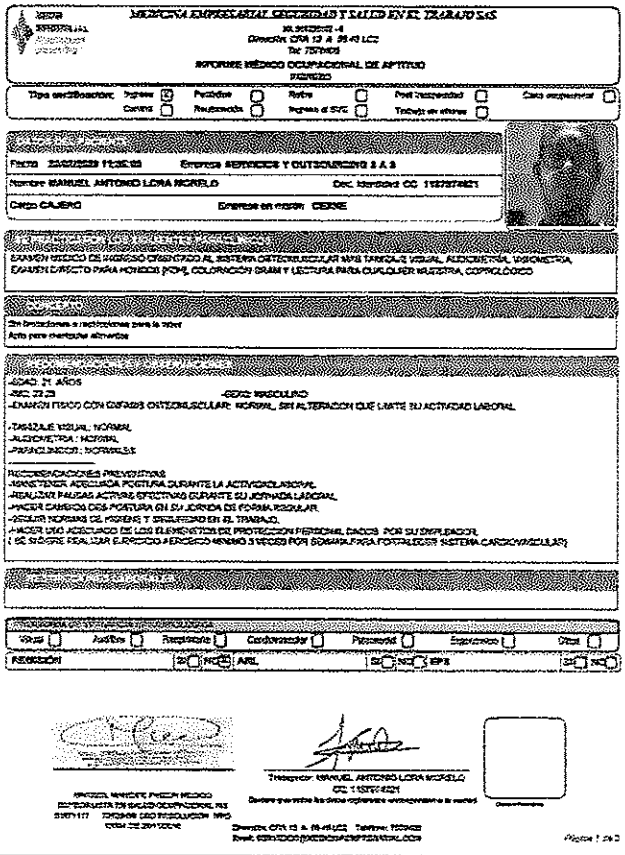
Código N°

Ingeniería Alimenticia

Ciudad, dar

101448

MANUEL LORA – CAJERO



MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo de evaluación: Ingreso ☒ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Cese ocupacional ☐

Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

Fecha 23/02/2026 11:26:08 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre MANUEL ANTONIO LORA MORELO Doc. Identidad CC 1137974621

Cargo CAJERO Empresa en misión CEDIS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, VISIOMETRIA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLOGICO

Sin limitaciones o restricciones para la labor

Apto para manipular alimentos

-EDAD: 21 AÑOS -SEXO: MASCULINO

-IMC: 22.23

-EXAMEN FISICO CON EXPANS OSTEOMUSCULAR: NORMAL, SIN ALTERACION QUE LIMITE SU ACTIVIDAD LABORAL

-TAMIZAJE VISUAL: NORMAL

-AUDIOMETRIA : NORMAL

-PARACLINICOS : NORMALES

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS

-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL

-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL

-HACER CAMBIOS DE POSTURA EN SU JORNADA DE FORMA REGULAR

-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.

(SE SUGIERE REALIZAR EJERCICIO 4 EJERCICIO MINIMO 3 VECES POR SEMANA PARA FORTALECER SISTEMA CARDIOVASCULAR)

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☐ Psicosocial ☐ Espirometría ☐ Otros ☐

REMISION 2☐ NO☒ ARL 2☐ NO☐ EPS 2☐ NO☐

Trabajador MANUEL ANTONIO LORA MORELO

CC 1137974621

Página 1 de 2



BIOTALY

Ingeniería Alimentos

www.biotaly.com

En Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Certifica que:

Manuel Antonio Lora Morelo

Documento de Identidad Nº: 1.137.974.621

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA BPM

EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICION 23/02/2026 FECHA VENCIMIENTO 24/02/2027

Conforme al capítulo III artículo 12 educación y capacitación de 40 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
• Legislación Sanitaria res 2674/2013	• Microorganismos	• Temperaturas de Conservación
• Introducción a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Escalas de temperatura
• Manejo de basuras clasificación	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo apropiado de basuras
• Causas de contaminación	• Gestión de la documentación	• Control de plagas
• Medidas de prevención	• Recomendación	• Prácticas higiénicas
		• Almacenamiento de bebidas alcohólicas

BIOTALY SAS

Ing. Carmen Orozco

Directora de Calidad

Cra 8 Nº 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506

biotalysas@gmail.com - Bogota D.C - Colombia - www.biotaly.com

BIOTALY Certificado Nº. B - 21/02/2026

Nombre: Manuel Antonio

Apellidos: Lora Morelo

Cédula: 1137974621

Asistió a la Capacitación en

MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

Fecha Capacitación: 23/02/2026 - 24/02/2026

Por la presente certificamos que fue capacitado con una duración de 40 horas

Cumple con el plan de capacitación anual de la BPM Interna

Clasificación

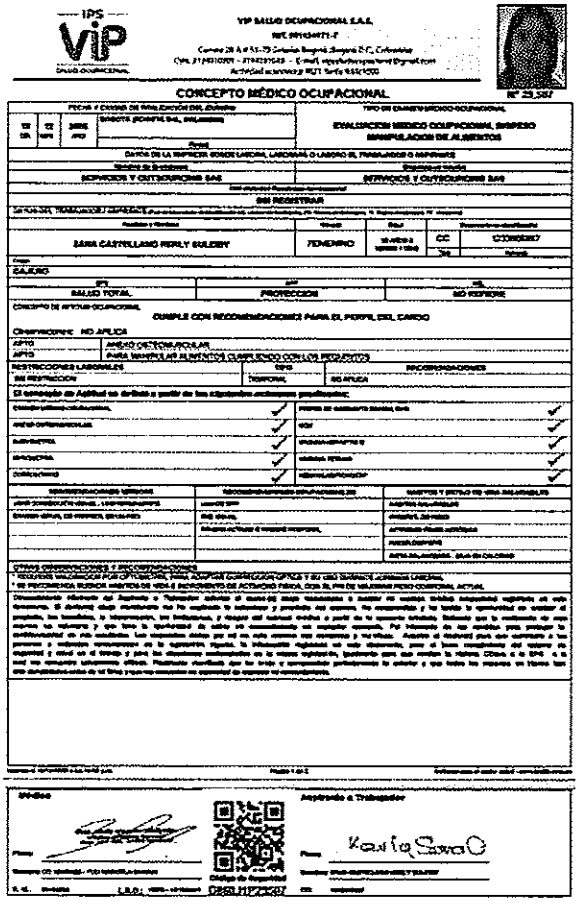
Ha Cumplido Satisfactoriamente

BIOTALY SAS

Ing. Carmen Orozco

Directora de Calidad

KERLY SANA– CAJERA



VIP SALUD OCUPACIONAL S.A.S.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

EVALUACION MEDICO OCUPACIONAL INGRESO
MANIPULACION DE ALIMENTOS

SERVICIOS Y OUTSOURCING SAS

SANA CASTELLANO KERLY SULEIDY | FEMENINO | CC | CC1233906857

CAJERO

SALUD TOTAL | PROTECCION | NO REPORTE

CUMPLE CON RECOMENDACIONES PARA EL PERFIL DEL CARGO

Observaciones: NO APLICA

APTO | APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES | TIPO | RECOMENDACIONES

SIN RESTRICCION | TEMPORAL | NO APLICA

El concepto de Aptitud se emitido a partir de los siguientes exámenes ocupacionales:

Examen Médico Ocupacional ✓ | Visión ✓

Audiometría ✓ | Visiometría ✓

Optometría ✓ | Visiometría Telemed ✓

Espirometría ✓

Recomendaciones Médicas | Recomendaciones Ocupacionales | Habitos y Estilo de Vida Saludable

Usar Corrección Visual | Uso de EPP | Habitos Saludables

Examen Visual de Control Rutinario | Uso Visual | Control de Peso

Pausas Activas y Higiene Postural | Actividad Física Regular

Valoración Odontológica

Dieta Balanceada

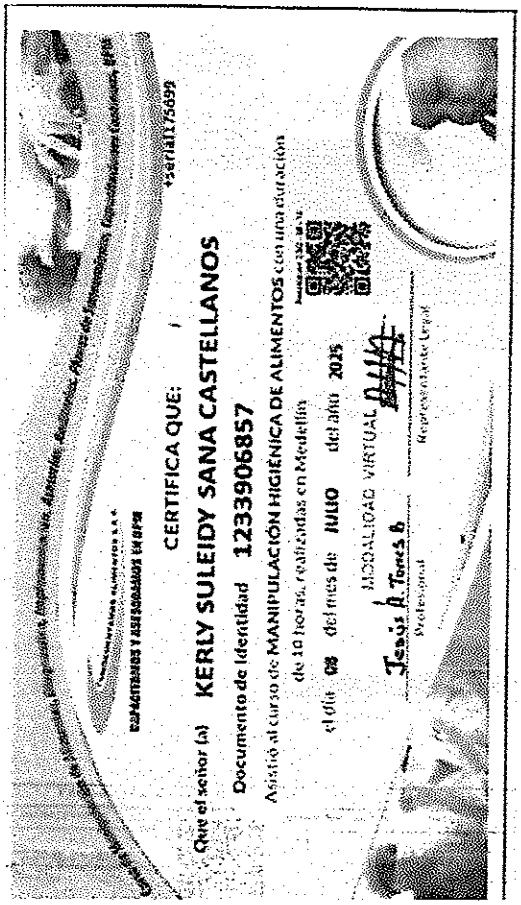
Observaciones y Recomendaciones: * REQUIERE VALORACION POR OPTOMETRIA, POR PRESENTAR DISMINUCION DE AGUDEZA VISUAL Y SU USO DURANTE LA LABOR LABORAL. * SE RECOMIENDA BUENOS HABITOS DE VIDA E INCREMENTO DE ACTIVIDAD FISICA, DOM 3L, PAR DE VALORAR PESO CORPORAL ACTUAL

Empleado o Trabajador

Firma

Nombre: KERLY SANA

C.C. 1233906857 | L.A.O.: | Código de Seguridad: C6SSLH1772X37



CERTIFICA QUE:

Que el señor (a) KERLY SULEIDY SANA CASTELLANOS

Documento de Identidad 1233906857

Asistió al curso de MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS con una duración de 10 horas, realizadas en Medellín

el día 08 del mes de JULIO del año 2025

MODALIDAD VIRTUAL

Jesus A. Flores G.

Representante Legal

Profesional

ESPECIALISTAS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

CESAR BARRERA– MESERO



VIP SALUD OCUPACIONAL S.A.S.

CONCEPTO MÉDICO OCUPACIONAL

EVALUACION MEDICO OCUPACIONAL INGRESO
MANIPULACION DE ALIMENTOS

SERVICIOS Y OUTSOURCING SAS

BARRERA BAUTISTA CESAR AUGUSTO | MASCULINO | CC | 79902498

MESERO

SALUD TOTAL | PORTEMAR | NO REPORTE

CUMPLE CON RECOMENDACIONES PARA EL PERFIL DEL CARGO

Observaciones: NO APLICA

APTO | APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS CUMPLIENDO CON LOS REQUISITOS

RESTRICCIONES LABORALES | TIPO | RECOMENDACIONES

SIN RESTRICCION | TEMPORAL | NO APLICA

El concepto de Aptitud se emitido a partir de los siguientes exámenes ocupacionales:

Examen Médico Ocupacional ✓ | Visión ✓

Audiometría ✓ | Visiometría ✓

Optometría ✓ | Visiometría Telemed ✓

Espirometría ✓

Recomendaciones Médicas | Recomendaciones Ocupacionales | Habitos y Estilo de Vida Saludable

Usar Corrección Visual | Uso de EPP | Habitos Saludables

Examen Visual de Control Rutinario | Uso Visual | Control de Peso

Pausas Activas y Higiene Postural | Actividad Física Regular

Valoración Odontológica

Dieta Balanceada

Empleado o Trabajador

Firma

Nombre: CESAR BARRERA

C.C. 79902498 | L.A.O.: | Código de Seguridad: M5SS1172X39



CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

Buenas Prácticas de Manufactura

EVAA

CERTIFICA QUE

CESAR AUGUSTO BARRERA BAUTISTA.

Identificado(a) con Cédula de Ciudadanía No. 79.902.498, realizó el Curso Capacitación Virtual en:

"Manejo Higiénico de Alimentos y Bebidas"

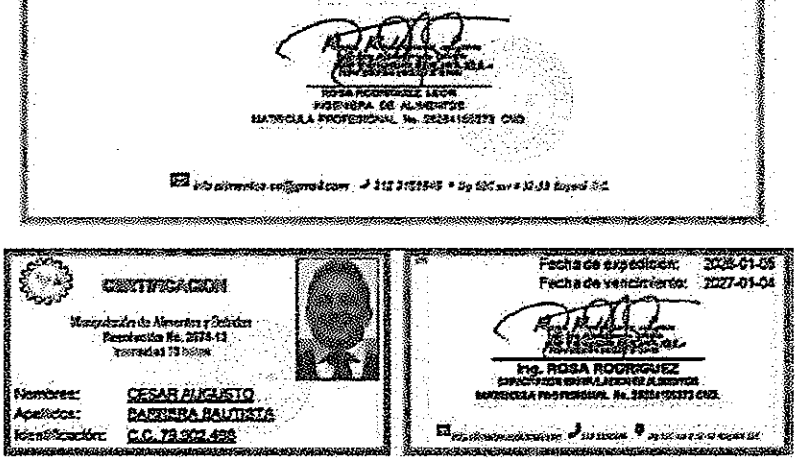
El cual le permite actuar y desempeñarse como

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

En testimonio de lo anterior se firma en Bogotá D.C. el día 05 de enero de 2026.

Intensidad 10 horas

ROSA RODRIGUEZ LEON
INGENIERA DE ALIMENTOS
MATRICULA PROFESIONAL No. 2520415527S CND



CERTIFICACION

Manipulación de Alimentos y Bebidas
Resolución No. 2073-13
Intensidad 75 horas

Nombres: CESAR AUGUSTO
Apellidos: BARRERA BAUTISTA
Identificación: C.C. 79.902.498

Fecha de expedición: 2026-01-05
Fecha de vencimiento: 2027-01-04

Ing. ROSA RODRIGUEZ
ESPECIALISTA EN MANIPULACION DE ALIMENTOS
MATRICULA PROFESIONAL No. 2520415527S CND

NORALDI OLIVERA– MESERA

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo certificación: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post incapacidad [ ] Cese ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Trabajo en alturas [ ]

Fecha: 29/10/2025 Empresa: SERVICIOS Y OUTSOURCING 3 A S

Nombre: NORALDI OLIVERA CASTAÑEDA Doc. Identidad CC: 52904476

Cargo: CAJERA Empresa en misión: CEMEX



EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, VISIOMETRIA, COLORACION GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH]

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

-EDAD: 45 AÑOS
-IMC: 35,27

-OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION QUE LIMITE SU ACTIVIDAD LABORAL.

-AUDIOMETRIA : NORMAL

-EXAMEN VISUAL : NORMAL SE RECOMIENDA CONTROL ANUAL POR SU EPS.

-PARACLINICOS : DENTRO DE NORMALIDAD.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL.
-HACER CAMBIOS DE POSTURA EN SU JORNADA DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.
-REALIZAR ACTIVIDAD FISICA AERÓBICA (ACTIVIDAD CARDIOVASCULAR)

Noraldi Olivera.

Trabajador: NORALDI OLIVERA CASTAÑEDA
CC: 52904476

Página 1 de 2

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Visual [ ] Auditivo [ ] Presbicia [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Ergonomico [ ] Otros [ ]

RESPIRATORIA SI [ ] NO [X] ARL SI [ ] NO [ ] EPS SI [ ] NO [ ]

Los resultados fueron consignados en esta historia clínica ocupacional con soporte en formato PA

Noraldi Olivera.

Trabajador: NORALDI OLIVERA CASTAÑEDA
CC: 52904476

Página 2 de 2

BIOTALY SAS
Ingeniería Alimentos

En Cumplimiento a la resolución 2674 de 2013

Certifica que:

Noraldi Olivera Castañeda

Documento de Identidad N°: 52.904.476

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA BPM
EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICION: 29/10/2025 FECHA VENCIMIENTO: 29/10/2026

Cumpliendo el cronograma de actividades de capacitación y actualización de 40 horas al año:

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
• Legislación Sanitaria res 2674/2013	• Microorganismos	• Temperaturas de Conservación
• Introducción a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Tiempos de temperaturas
• Manejo de residuos alimenticios	• Contaminación de los alimentos	• Clasificación de los diversos residuos
• Contaminación de alimentos	• Empleos y Modificación	• Manejo alimenticio de basuras
• Causas de contaminación	• Medios de la contaminación	• Control de plagas
• Medidas de prevención	• Enfermedades	• Practicas higiénicas
		• Almacenamiento de residuos alimenticios

BIOTALY SAS
Representante Legal

Cra 8 N° 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506
biotalysas@gmail.com - Bogota D.C - Colombia - www.biotaly.com

BIOTALY SAS

KAREN CHAVARRO– MESERA

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

PREPEGO

Tipo certificación: Ingreso ☒ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Cese ocupacional ☐
Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

Fecha: 21/01/2026 09:36:00 Empresa: SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S
Nombre: KAREN ESTEPHANY CHAVARRO SOTO Doc. Identidad: CC 1022398587
Cargo: MESERA Empresa en misión: CEDIME

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, VISIOMETRIA, HEMOCLASIFICACIÓN, AUDIOMETRÍA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH], COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

EDAD: 21 AÑOS
SEXO: FEMENINO
IMC DEL PACIENTE: 17.09
EXAMEN MEDICO ENFASIS OSTEOMUSCULAR: NORMAL
AUDIOMETRIA : NORMAL
PARACLINICOS: NORMALES
APTA PARA MANIPULAR ALIMENTOS

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS: MANTENER ADECUADA HIGIENE POSTURAL , EMPLEAR PAUSAS ACTIVAS DIARIAS DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL ,SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☐ Psicosocial ☐ Ergonómico ☐ Otro ☐

REMISIÓN	SI ☐ NO ☒	ARL	SI ☐ NO ☐	EPS	SI ☐ NO ☐

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

STEYLER EDUARDO APUTT BORELLO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL, SP MAESTRIA 2000 REPÚBLICA DOMINICANA
RESOLUCIÓN DE ZONIFICACIÓN VIGENTE/2017

Trabajador: KAREN ESTEPHANY CHAVARRO
CC: 1022398587
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Dirección: CRA 13 A 98-46 LC2 Teléfono: 7370408
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 1

Fecha de expedición: 2025-10-03
Fecha de vencimiento: 2026-10-02

Ing. ROSA RODRIGUEZ
CAPACITADOR DISEÑADOR DE ALIMENTOS
MATRICULA PROFESIONAL No. 25254-59147 CHO

CERTIFICADO
Manipulación de Alimentos y Bebidas
Resolución No. 2674-13
Intensidad 10 horas

Nombres: KAREN ESTEPHANY
Apellidos: CHAVARRO SOTO
Identificación: C.C. 1.022.398.587

JOSE BALLESTEROS– BARMAN

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo certificación: Ingreso ☒ Periódico ☐ Retiro ☐ Post incapacidad ☐ Cese ocupacional ☐
Control ☐ Reubicación ☐ Ingreso al SVE ☐ Trabajo en alturas ☐

Fecha: 21/01/2026 09:36:00 Empresa: SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S
Nombre: JADER JOSE BALLESTEROS LAMBERTINEZ Doc. Identidad: CC 1003065805
Cargo: BARMAN Empresa en misión: CEDIME

EXAMEN MÉDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH], COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, VISIOMETRIA

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

EDAD: 38 AÑOS
IMC: 24,49
SEXO: MASCULINO

-EXAMEN FISICO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR NORMAL
-TAMIZAJE VISUAL: ALTERADO CORREGIDO
-AUDIOMETRIA : NORMAL

-PARACLINICOS : DENTRO DE NORMALIDAD.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDADLABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL
-HACER CAMBIOS DES POSTURA EN SU JORNDA DE FORMA REGULAR
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.

Visual ☐ Auditivo ☐ Respiratorio ☐ Cardiovascular ☐ Psicosocial ☐ Ergonómico ☐ Otro ☐

REMISIÓN	SI ☐ NO ☒	ARL	SI ☐ NO ☐	EPS	SI ☐ NO ☐

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

[redacted]
MEDICO GENERAL, ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCIÓN No. 4502 DE 27/12/2019

Trabajador: JADER JOSE BALLESTEROS
CC: 1003065805
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Dirección: CRA 13 A 98-46 LC2 Teléfono: 7370408
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 1

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Resolución 2674 del 22 julio de 2013 CAPITULO III del Ministerio de Salud y Protección Social

Entorno Humano S.A.S

Formar al personal que desarrolla actividades relacionadas (CADENA PRODUCTIVA) con la manipulación, preparación, elaboración, servicio, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos y bebidas para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cuanto sea de los operadores manipuladores cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas y así garantizar la inocuidad.

Participante: JADER JOSE BALLESTEROS LAMBERTINEZ
Documento de Identidad N.° 1.003.065.805

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

	TEMARIO			
MODULO		3 HORAS	METODOLOGIA: El proceso de formación se realiza de manera [illegible] con el acompañamiento y explicación del ingeniero y posteriormente se evalúa el conocimiento del participante.	FECHA 21/01/2026
MODULO	>GUÍA AUTOAPRENDIZAJE	3 HORAS	METODOLOGIA: El proceso de formación se realiza de manera [illegible] con el acompañamiento y explicación del ingeniero y posteriormente se evalúa el conocimiento del participante.	FECHA 21/01/2026

Profesional encargado: Ing. Olga Galvis — N° Tarjeta Profesional: 25254-29447 CHO

Esta certificación no tendrá validez si presenta enmendaduras

OLGA PATRICIA GALVIS FRANCO

Nº 679.134
CC Señor (a)
DADOS JOSE BALLESTEROS LAMBERTINEZ
Identificado(a) con 1.003.065.805
Fecha: día 21 mes 1 año 2026
Intensidad 10 Horas

MAURICIO ACOSTA– MESERO

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo evaluación: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Trabajo en alturas [ ]

Fecha 19/08/2025 09:04:56 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre MAURICIO ACOSTA JIMENEZ Doc. Identidad CC 80058150

Cargo MESERO Empresa en misión CEDRE



EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, ALCOHOMETRIA, VISIOMETRIA, COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH)

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

-EDAD 42 AÑOS
-IMC: 22,86
-OSTEOMUSCULAR SIN ALTERACION QUE LIMITE SU ACTIVIDAD LABORAL
-AUDIOMETRIA : NORMAL
-EXAMEN VISUAL : NORMAL SE RECOMIENDA CONTROL ANUAL POR SU EPS.
-PARACLINICOS : DENTRO DE NORMALIDAD.

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL
-HACER CAMBIOS DE POSTURA EN SU JORNADA DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR
-REALIZAR ACTIVIDAD FISICA AERÓBICA (ACTIVIDAD CARDIOVASCULAR)

Trabajador MAURICIO ACOSTA JIMENEZ
CC 80058150

Página 1 de 2

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

Visual [ ] Auditivo [ ] Respiratorio [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Espirometría [ ] Otro [ ]

REMISION SI [ ] NO [X] ARL SI [ ] NO [ ] EPS SI [ ] NO [ ]

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

Trabajador MAURICIO ACOSTA JIMENEZ
CC 80058150

Página 2 de 2

BIOTALY SAS
Higiene y Alimentos

En Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Certifica que:

Mauricio Acosta Jimenez

Documento de Identidad N° 80.058.150

Participo en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA

EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICION 22/05/2025 FECHA VENCIMIENTO 22/05/2026

Conforme al capítulo III, artículo 12 educación y capacitación de 40 horas al año

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
• Condiciones Sanitarias ver 2674/2013	• Microorganismos	• Temperatura de Conservación
• Enfermedades a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Equipo de acompañamiento
• Manejo de bebidas alcohólicas	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo adecuado de basuras
• Causas de contaminación	• Gestión de la documentación	• Control de plagas
• Identificar de preparación	• Documentación	• Practicas higiénicas
		• Almacenamiento de bebidas alcohólicas

BIOTALY SAS
Dpto. Capacitación Continua
Director de Calidad

Cra 8 N° 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506
biotalysas@gmail.com - Bogota D.C - Colombia - www.biotaly.com

BIOTALY SAS

Capacitadora

BIOTALY SAS
Dpto. Capacitación Continua
Director de Calidad

NAPOLEON TORRES MORERA – MAITRE

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT 901269107 - 8
Dirección: CRA 13 A 86 48 LC2
Tel: 7570405

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo de Evaluación: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post-Incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Trabajo en alturas [ ]

DATOS DEL PACIENTE



Fecha 02/ENERO/2025 08:19:09 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S
Nombre NAPOLEON TORRES MORERA Doc. Identidad CC 17336213
Cargo AUXILIAR DE OFICINA Empresa en misión CESNE

SE PRACTICARON LOS SIGUIENTES PARACLÍNICOS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRIA, VISIOMETRIA, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COPROLÓGICO, COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

CONCEPTO

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manipular alimentos

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

EDAD PACIENTE:40
SEXO PACIENTE: MASCULINO
IMC DEL PACIENTE:33.05
AUDIOMETRIA: HIPOACUSIA QUE NO LIMITA LA LABOR
VISIOMETRIA: NORMAL
PARACLINICOS NORMALES
EXAMEN MEDICO ENFASIS OSTEOMUSCULAR: NORMAL

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS: MANTENER ADECUADA HIGIENE POSTURAL ,
EMPLEAR PAUSAS ACTIVAS DIARIAS DURANTE LA ACTIVIDAD LABORAL ,
SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

SE RECOMIENDA USO DE MEDIAS COMPRESIVAS POR VENAS VARICES GRADO II
Y CITA CONTROL POR OBESIDAD, VENAS VARICES Y CIFRAS TENSIONALES ALTAS

RECOMENDACIONES LABORALES

STEYLER EDUARDO APUTT MORELO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL 20 MARZO 2020 RESOLUCION

Trabajador: NAPOLEON TORRES MORERA
CC: 17336213

Dirección: CRA 13 A 86 48 LC2 Teléfono: 7570405
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 2

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT 901269107 - 8
Dirección: CRA 13 A 86 48 LC2
Tel: 7570405

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

EVALUACIONES ESPECIALIZADAS ENFERMEDAD COMÚN:
Visual [ ] Auditivo [X] Respiratoria [ ] Cardiovascular [X] Psicosocial [ ] Ergonómica [ ] Otros [ ]

REMISIÓN SI [ ] NO [X] ARL SI [ ] NO [ ] EPS SI [ ] NO [ ]

Los resultados fueron consignados en esta historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

STEYLER EDUARDO APUTT MORELO
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD
OCUPACIONAL 20 MARZO 2020 RESOLUCION

Trabajador: NAPOLEON TORRES MORERA
CC: 17336213

Dirección: CRA 13 A 86 48 LC2 Teléfono: 7570405
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 2 de 2

BIOTALY SAS
Ingeniería Alimentos

En Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Certifica que:

Napoleon Torres Morera

Documento de Identidad Nº *17.336.213*

Participa en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA BPM
EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICION 20/03/2023 FECHA VENCIMIENTO 20/03/2024

Conforme al capítulo III artículo 12 educación y capacitación de 40 horas al año.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
• Legislación Sanitaria con SEPULVEDA	• Microorganismos	• Temperaturas de Conservación
• Introducción a la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Puntos de temperatura
• Manejo de habitos saludables	• Crecimiento de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Contaminación de alimentos	• Limpieza y Desinfección	• Manejo adecuado de basuras
• Causas de contaminación	• Puntos de la contaminación	• Control de plagas
• Medidas de prevención	• Enfermedades	• Practicas higiénicas
		• Almacenamiento de bebidas alcoholicas

BIOTALY SAS
Ing. Carmen Ortega
Gerente de Calidad
www.biotaly.com

Cra 8 Nº 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506
biotalysas@gmail.com - Bogotá D.C - Colombia - www.biotaly.com

BIOTALY SAS
Ing. Carmen Ortega
Gerente de Calidad
www.biotaly.com

GABRIELA CHACÓN -- MESERA

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT. 901241112 - 6
Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2
Tel: 7570405
INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Tipo de evaluación: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post Incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Traslado de oficina [ ]

Fecha: 31/12/2025 08:29:39 Empresa: SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S
Nombre: GABRIELA CHACON SUAREZ Doc. Identidad: PT 4756663
Cargo: MESERO Empresa en misión: CEDRE



EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, VIDEOMETRIA, HISOCLASIFICACIÓN, AUDIOMETRÍA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

Sin limitaciones o restricciones para la labor
Apto para manejar alimentos

-EDAD 19 AÑOS
-IMC: 25.73
-SEXO: FEMENINO

-EXAMEN FISICO CON ENFASIS OSTEOMUSCULAR NORMAL
-TAMIZAJE VISUAL: ALTERADO CORREGIDO
-AUDIOMETRIA : NORMAL
-PARACLINICOS : DENTRO DE NORMALIDAD
SE RECOMIENDA CONTINUAR CONTROLES CON MEDICINA GENERAL POR PATOLOGIA DE BASE

RECOMENDACIONES PREVENTIVAS
-MANTENER ADECUADA POSTURA DURANTE LA ACTIVIDADLABORAL
-REALIZAR PAUSAS ACTIVAS EFECTIVAS DURANTE SU JORNADA LABORAL.
-HACER CAMBIOS DES POSTURA EN SU JORNDA DE FORMA REGULAR.
-SEGUIR NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
-HACER USO ADECUADO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DADOS POR SU EMPLEADOR.
-REALIZAR ACTIVIDAD FISICA AEROBICA (ACTIVACIO CARDIOVASCULAR)

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS
NIT. 901241112 - 6
Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2
Tel: 7570405
INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD
INGRESO

Visual [ ] Auditiva [ ] Respiratoria [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Ergonómicos [ ] Otros [ ]

ESPIRACION SI [X] NO [ ] ARL SI [ ] NO [ ] EPS SI [ ] NO [ ]

[redacted]
MARIA DOLORES CRUZOLA R.M 46.570.191
BOGOTA
MEDICO GENERAL, ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCION No. 10262 DE 27/12/2019

Gabriela Chacón
Trabajador: GABRIELA CHACON SUAREZ
CC. 4756663
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Huella Trabajador

Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2 Teléfono: 7570405
Email: SSTVIDCOL@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 2

[redacted]
MARIA DOLORES CRUZOLA R.M 46.570.191
BOGOTA
MEDICO GENERAL, ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
RESOLUCION No. 10262 DE 27/12/2019

Gabriela Chacón
Trabajador: GABRIELA CHACON SUAREZ
CC. 4756663
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Huella Trabajador

Dirección: CRA 13 A 98 49 LC2 Teléfono: 7570405
Email: SSTVIDCOL@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 2 de 2

CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

Buenas Prácticas de Manufactura BPM

CERTIFICA QUE

GABRIELA CHACON SUAREZ.

Identificado(a) con P.P.T. No. 4756663, realizó el Curso Capacitación Virtual en:

"Manejo Higiénico de Alimentos y Bebidas"

El cual le permite actuar y desempeñarse como

MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

En testimonio de lo anterior se firma en Bogotá D.C. al día 24 de diciembre de 2025.

Intensidad 10 horas

ALISA RODRIGUEZ LEON
INGENIERA DE ALIMENTOS
MATRICULA PROFESIONAL No. 25252-165173 CND

info.alimentos.col@gmail.com 312 3151648 Cra 32C bis # 33-33 Bogotá D.C.

OMAR MAURICIO REYES – AUX ECONOMATO

MEDICINA EMPRESARIAL SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SAS

INFORME MÉDICO OCUPACIONAL DE APTITUD

INGRESO

Tipo ausentismo: Ingreso [X] Periódico [ ] Retiro [ ] Post Incapacidad [ ] Caso ocupacional [ ]
Control [ ] Reubicación [ ] Ingreso al SVE [ ] Trabajo en alturas [ ]

DATOS DEL PACIENTE

Fecha 21/01/2026 08:12:59 Empresa SERVICIOS Y OUTSOURCING S A S

Nombre OMAR MAURICIO REYES GUTIERREZ Doc. Identidad CC 74327440

Cargo AUXILIAR DE ECONOMATO Empresa en misión CEDINE



LA EVALUACIÓN INCLUYÓ LOS SIGUIENTES PARACLÍNICOS

EXAMEN MEDICO DE INGRESO ORIENTADO AL SISTEMA OSTEOMUSCULAR MAS TAMIZAJE VISUAL, AUDIOMETRÍA, VISIOMETRIA, COPROLÓGICO, EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH), COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA

CONCEPTO

Sin limitaciones o restricciones para la labor

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

DURANTE LA EVALUACIÓN MÉDICA OCUPACIONAL NO SE EVIDENCIAN ALTERACIONES DE ORIGEN OSTEOMUSCULAR, SE DEJAN RECOMENDACIONES GENERALES DE HIGIENE POSTURAL, EJERCICIOS DE ESTIRAMIENTO
IMC23
AGUDEZA VISUAL 20/20AO CC
EXPANSIÓN OSTEOMUSCULAR NORMAL
AUDIOMETRIA NORMAL
EDAO 45A

RESTRICCIONES LABORALES

PROGRAMA DE VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

Visual [ ] Auditivo [ ] Respiratorio [ ] Cardiovascular [ ] Psicosocial [ ] Ergonómico [ ] Otros [ ]

REMISIÓN SI [ ] NO [X] ARL SI [ ] NO [X] EPS SI [ ] NO [X]

Los resultados fueron consignados en una historia clínica ocupacional que reposará en nuestra IPS.

WILLY NANCY PIÑEROS MENDEZ
MEDICO ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL
LIC EN S.O. RES 2846 DE 2017

Trabajador: OMAR MAURICIO REYES
CC 74327440
Declaro que todos los datos registrados corresponden a la verdad

Dirección: CRA 13 A 89-49 LC2 Teléfono: 7570909
Email: SERVICIOS@MEDICINAEMPRESARIAL.COM

Página 1 de 1

BIOTALY SAS
Ingeniería Alimentos

8202507092

En Cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013

Certifica que:

Omar Mauricio Rojas Gutierrez

Documento de Identidad Nº. 74.327.440

Participo en el:

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA BPM
EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

FECHA EXPEDICION 09/07/2025 FECHA VENCIMIENTO 09/07/2026

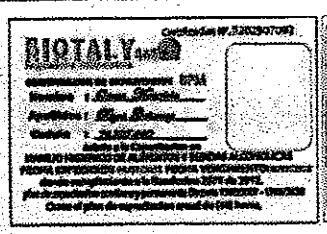
Conforme al capítulo II artículo 12 educación y capacitación de 40 horas al año

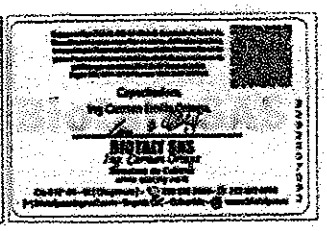
CRONOGRAMA DE CAPACITACION

MODULO 1	MODULO 2	MODULO 3
• Legislación Sanitaria con 3874/97-2013	• Microorganismos	• Temperatura de Conservación
• Manipulación y la manipulación de alimentos	• Clasificación de microorganismos	• Control de temperaturas
• Manejo de bebidas alcohólicas	• Conservación de los alimentos	• Clasificación de los desechos sólidos
• Características de alimentos	• Limpieza y desinfección	• Manejo adecuado de basuras
• Causa de contaminación	• Gestión de la documentación	• Control de plagas
• Medidas de prevención	• Recomendación	• Pruebas higiénicas
		• Almacenamiento de bebidas alcohólicas

BIOTALY SAS
Ing. Carmen Ortega
Gerente de Calidad

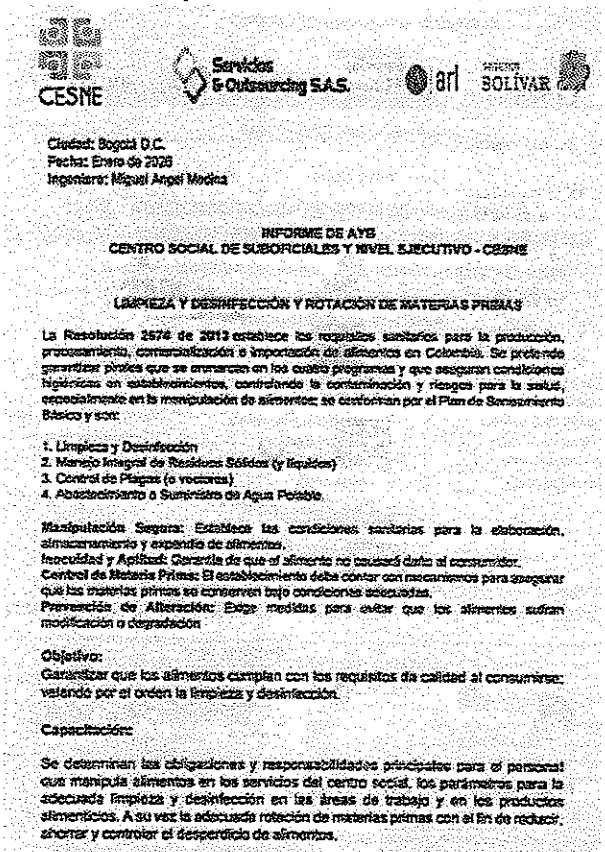
Cra 8 Nº 64 - 42 (Chapinero) - 320 292 2850 - 322 683 6506
biotalyssas@gmail.com - Bogota D.C - Colombia - www.biotaly.com





8. CAPACITACIONES

Se realiza en el mes de enero capacitación y retroalimentación sobre los temas relacionados con limpieza y desinfección, y rotación de materias primas.



Ciudad: Bogotá D.C.
Fecha: Enero de 2026
Ingeniero: Miguel Angel Medina

INFORME DE AYB
CENTRO SOCIAL DE SUBORDINADOS Y NIVEL EJECUTIVO - CESNE

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y ROTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

La Resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la producción, procesamiento, comercialización e importación de alimentos en Colombia. Se pretende garantizar pilares que se enmarcan en los cuatro programas y que aseguran condiciones higiénicas en establecimientos, controlando la contaminación y riesgos para la salud, especialmente en la manipulación de alimentos; se conforman por el Plan de Saneamiento Básico y son:

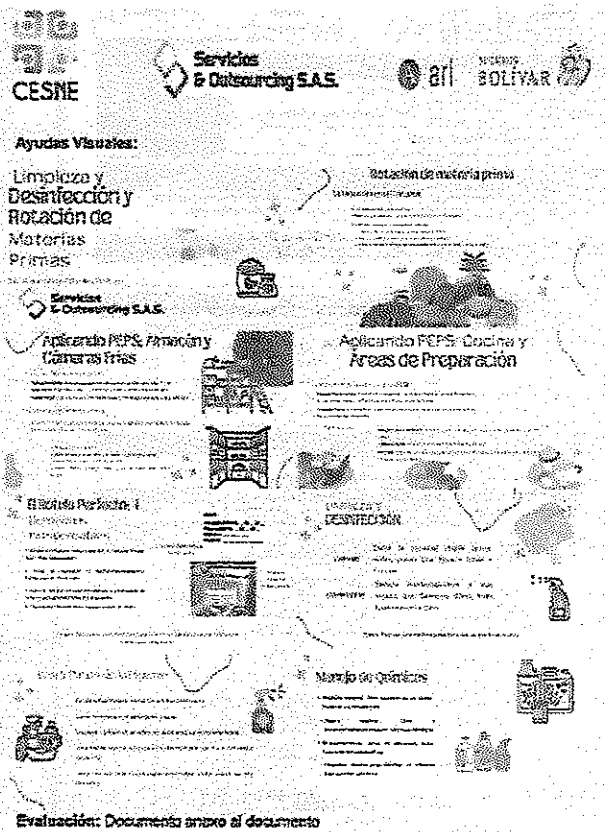
1. Limpieza y Desinfección
2. Manejo Integral de Residuos Sólidos (y líquidos)
3. Control de Plagas (o vectores)
4. Abastecimiento o Suministro de Agua Potable

Manipulación Segura: Establece las condiciones sanitarias para la elaboración, almacenamiento y expendio de alimentos.
Inocuidad y Aptitud: Garantía de que el alimento no causará daño al consumidor.
Control de Materia Prima: El establecimiento debe contar con mecanismos para asegurar que las materias primas se conserven bajo condiciones adecuadas.
Prevención de Alteración: Exige medidas para evitar que los alimentos sufran modificación o degradación

Objetivo:
Garantizar que los alimentos cumplan con los requisitos de calidad al consumirse; velando por el orden la limpieza y desinfección.

Capacitación:

Se determinan las obligaciones y responsabilidades principales para el personal que manipula alimentos en los servicios del centro social, los parámetros para la adecuada limpieza y desinfección en las áreas de trabajo y en los productos alimenticios. A su vez la adecuada rotación de materias primas con el fin de reducir, ahorrar y controlar el desperdicio de alimentos.



Ayudas Visuales:

Limpieza y Desinfección y Rotación de Materias Primas

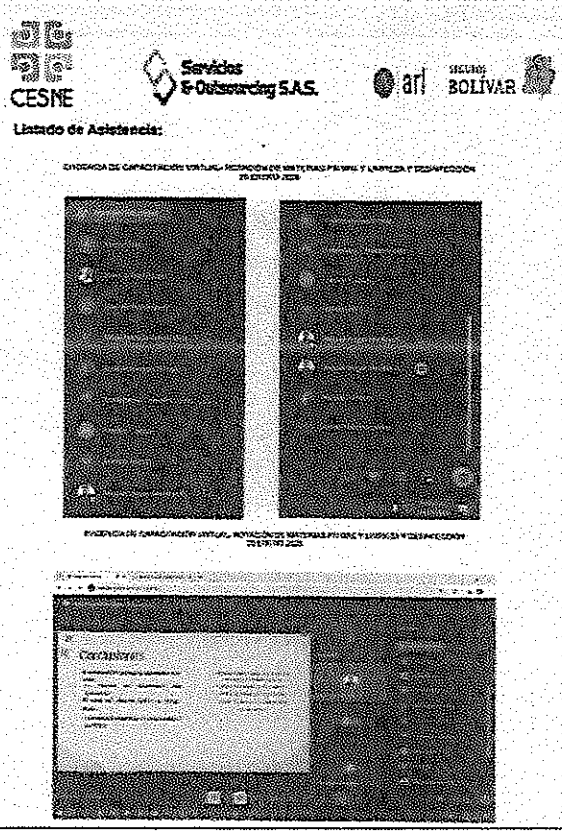
Rotación de materia prima

Aplicando PEPS: Almacén y Cámaras frías

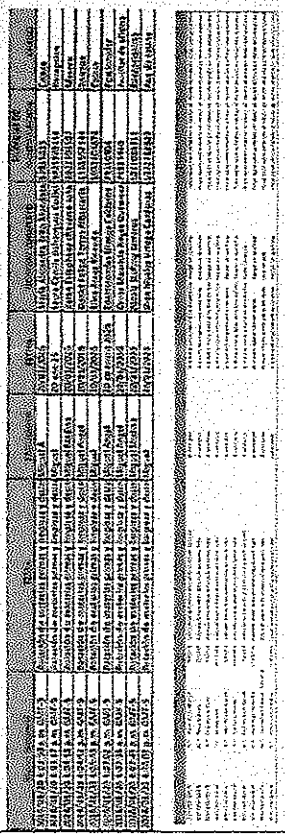
Aplicando PEPS: Cocina y Áreas de Preparación

Manejo de químicos

Evaluación: Documento anexo al documento



Listado de Asistencia:



Examen- Limpieza y Desinfección y Rotación de Materias Primas

10 respuestas

Publicar datos de análisis

Nombre completo

10 respuestas

Daniel Felipe Torres Albarracín

Elina Arcos Ricaurte

María Alejandra Brito Mendoza

Omar Mauricio Reyes

Andrés mauricio fajardo leal

Epaminondas Urrego Calderon

Blanca Rodriguez

Laura Camila Bohórquez Cediel

Nicolás Urrego

Héctor Jacob Cagua Gutierrez

numero de documento

10 respuestas

1118557144

1032404876

52935815

74327440

1108936056

79310404

52343367

1049978118

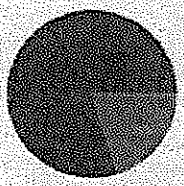
1072713829

80828758

Si una superficie se ve visiblemente limpia y sin restos de comida, significa que está desinfectada y libre de bacterias.

Copiar

10 respuestas

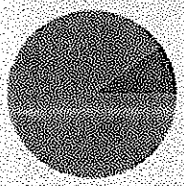


- Verdadero
- Falso

Completa la siguiente frase: La regla de almacenamiento dice que ningún alimento debe estar en contacto directo con el piso, sino elevado al menos _____

Copiar

10 respuestas

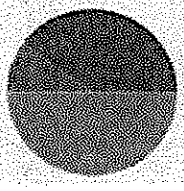


- 15 centímetros
- 5 centímetros
- 1 metro
- 2 centímetros

¿Cuál es la forma correcta de almacenar carne cruda en el refrigerador?

Copiar

10 respuestas

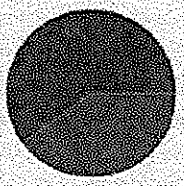


- En el estante inferior, debajo de los alimentos listos para comer.
- En el estante superior, sobre los vegetales.
- Junto a los postres para conservar el frío.
- En la puerta del refrigerador para acceso rápido.

En el sistema PEPS, ¿Qué acción se debe tomar cuando llega mercadería nueva?

Copiar

10 respuestas

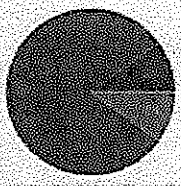


- Mezclarla con el producto antiguo para ahorrar espacio.
- Colocarla debajo de los productos antiguos para facilitar el acceso.
- Guardarla en un almacén diferente hasta que se acabe lo viejo.
- Colocarla encima o debajo de los productos existentes.

¿Qué paso es fundamental realizar DESPUÉS de lavar con jabón y ANTES de aplicar el desinfectante?

Copiar

10 respuestas

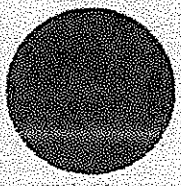


- Secar con papel.
- Enjuagar con agua limpia.
- Aplicar más jabón.
- Esperar 10 minutos.

¿Por qué NUNCA se debe guardar productos químicos (como cloro o jabón) en envases de alimentos o bebidas?

Copiar

10 respuestas

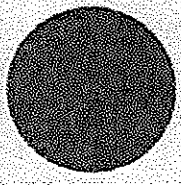


- Porque el químico puede dar electricidad con la luz.
- Porque se ve desordenado en la estantería.
- Porque es ilegal reciclar botellas de plástico.
- Porque alguien puede confundirlo con bebida y sufrir una intoxicación grave.

¿Qué información es OBLIGATORIA en la etiqueta de un producto que se ha sacado de su envase original?

Copiar

10 respuestas



- El precio del producto y la marca.
- El nombre del proveedor que lo vendió.
- Los colores que contiene.
- Nombre del producto y fechas (elaboración/vencimiento).

Se realiza durante el mes de febrero capacitación y retroalimentación sobre los temas relacionados con plan de saneamiento básico, manejo de residuos en cocina, e higiene personal.

CESNE · Servicios & Outsourcing S.A.S. · arl SEGUROS BOLÍVAR

Ciudad: Bogotá D.C.
Fecha: Febrero de 2025
Ingeniero: Miguel Angel Medina

INFORME DE AYB
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO - CESNE

PLAN DE SANEAMIENTO Y MANEJO DE RESIDUOS EN COCINA

La Resolución 2674 de 2013 Un Plan de Saneamiento y Manejo de Residuos en cocina es un requisito obligatorio de inocuidad (Secretaría de Salud). Garantiza un entorno higiénico mediante la segregación correcta, limpieza diaria, control de plagas y personal capacitado. Documento técnico y operativo obligatorio para empresas (especialmente las que manipulan alimentos) que define los procedimientos de higiene para garantizar la inocuidad, reducir riesgos de contaminación y mejorar la calidad de vida, basándose en la limpieza, agua potable, el control de plagas y el manejo de residuos.

1. Programa de Manejo de Residuos Sólidos (Gestión Integral)

Clasificación en la fuente: Separar residuos en origen según código de colores (aprovechables, no aprovechables, orgánicos).
Contenedores: Deben tener tapa (accionamiento de pedal preferiblemente), bolsa interna y estar señalizados, limpiándose diariamente.
Almacenamiento: El área de basura debe ser aislada, limpia y ventilada, sin permitir la acumulación de inservibles.
Evacuación: Retirar los residuos al finalizar cada turno o cuando estén al 70% de capacidad para evitar plagas.

2. Programa de Limpieza y Desinfección (LAD)

Procedimiento: Primero se remueve suciedad gruesa, se aplica jabón/detergente, se enjuaga, se aplica desinfectante (ej. cloro) y se deja actuar antes de secar.
Frecuencia: Limpieza profunda diaria al finalizar la jornada y continua durante la operación (superficies, equipos, pisos).
Registros: Diligenciar formatos diarios firmados que evidencien la ejecución del plan.

3. Control Integrado de Plagas (CIP)

Medidas Preventivas: Mantener la cocina sellada (mallas, rejillas), sin grietas y sin residuos acumulados para evitar insectos y roedores.
Medidas Correctivas: Contratar personal profesional para fumigación/desratización periódica.

CESNE · Servicios & Outsourcing S.A.S. · arl SEGUROS BOLÍVAR

4. Abastecimiento de Agua Potable

Garantizar el suministro continuo de agua potable para lavado de alimentos, equipos y manos.
Limpieza y desinfección periódica de tanques de almacenamiento.

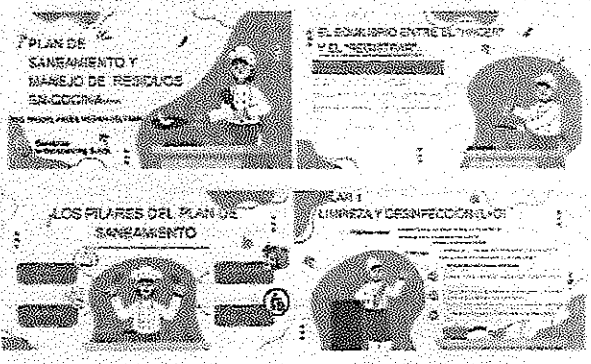
Marco legal Resolución 2674/2013

Artículo 28: Establece que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, preparación, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento.

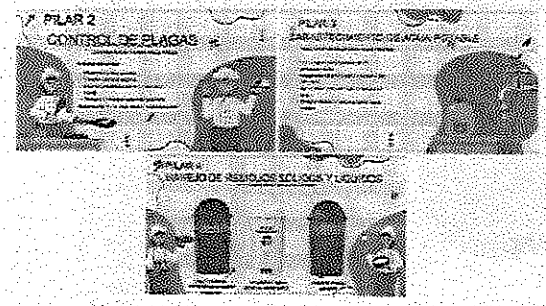
Objetivo Técnico Legal: Mitigar los riesgos de contaminación que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Objetivos específicos:
Conocer la importancia de la Resolución 2674 de 2013 y cómo nos protege legalmente.
Aprender la correcta separación de basuras para reducir el impacto ambiental y evitar contaminaciones.
Entender la importancia del registro y la evidencia

Ayudas Visuales:

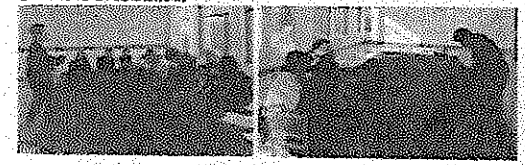


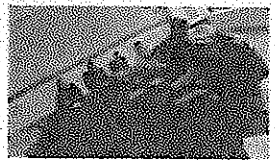
CESNE · Servicios & Outsourcing S.A.S. · arl SEGUROS BOLÍVAR



Evaluación y listado de asistencia: Documentos soportes anexos al informe.

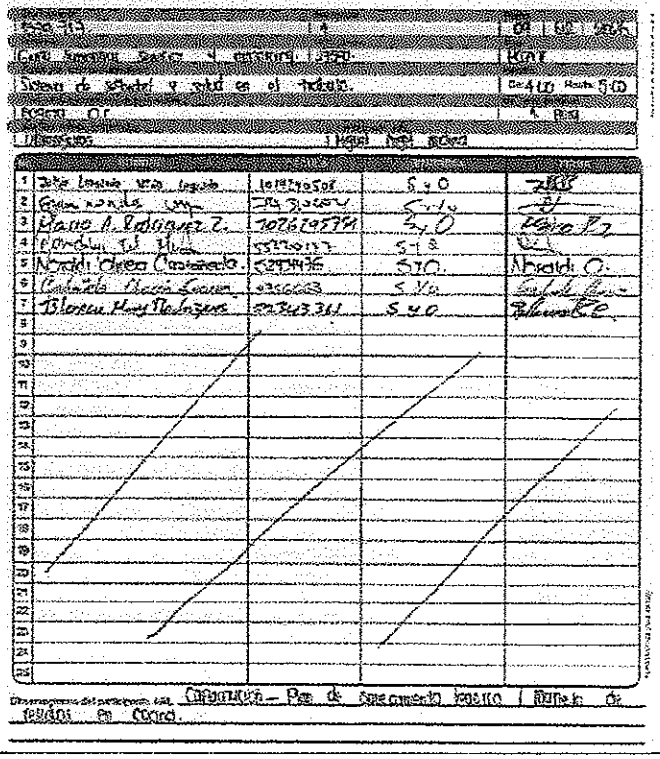
Evidencias de asistencia:





BOLÍVAR | ARL

Registro de Asistencia



Servicios & Outsourcing S.A.S.

Evaluación plan de Saneamiento y Manejo de Residuos

Nombres y Apellidos: [illegible]

CC: [illegible] Fecha: 9-2-26

6/6

Actividad 1: Sopa de Letras

Encuentra las **5 palabras clave** que responden al cuestionario.

S	A	N	E	A	M	I	E	N	T	O	K
X	L	O	Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
I	N	O	C	U	I	D	A	D	P	A	S
D	F	G	H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	B
Q	W	E	P	L	A	G	A	S	R	T	I
Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	O
R	E	S	I	D	U	O	S	J	K	L	L
Z	X	C	V	B	N	M	Q	W	E	R	O
T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	G
H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	V	B	N	I
M	N	B	V	C	X	Z	L	K	J	H	C
G	F	D	S	A	P	O	I	U	Y	T	O

Actividad 2

(Completa los espacios con las palabras que encontraste arriba).

1. [illegible]: Es el plan técnico exigido por la Resolución 2674 de 2013 que detalla cómo mantenemos el club libre de contaminación.
2. [illegible]: Se logra cuando garantizamos que el alimento no tiene peligros físicos, químicos o biológicos para el socio.
3. [illegible]: Son los animales que debemos mantener a raya mediante el orden, el aseo y el reporte oportuno.
4. [illegible]: Todo material que sobra de la producción (cáscaras, empaques, aceites) y que debemos separar por colores.
5. [illegible]: Tipo de peligro relacionado con bacterias como la *Salmonella* o *E. coli* que mueren con una buena desinfección.

Servicios & Outsourcing S.A.S.

Evaluación plan de Saneamiento y Manejo de Residuos

Nombres y Apellidos: Abraldi Olivera Castanedo

CC: 82 904 446 Fecha: 9 febrero 2026

6/6

Actividad 1: Sopa de Letras

Encuentra las **5 palabras clave** que responden al cuestionario.

S	A	N	E	A	M	I	E	N	T	O	K
X	L	O	Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
I	N	O	C	U	I	D	A	D	P	A	S
D	F	G	H	J	K	L	N	Z	X	C	B
Q	W	E	P	L	A	G	A	S	R	T	I
Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	O
R	E	S	I	D	U	O	S	J	K	L	L
Z	X	C	V	B	N	M	Q	W	E	R	O
T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	G
H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	V	B	N	I
M	N	B	V	C	X	Z	L	K	J	H	C
G	F	D	S	A	P	O	I	U	Y	T	O

Actividad 2

(Completa los espacios con las palabras que encontraste arriba).

1. Saneamiento: Es el plan técnico exigido por la Resolución 2674 de 2013 que detalla cómo mantenemos el club libre de contaminación.
2. Inocuidad: Se logra cuando garantizamos que el alimento no tiene peligros físicos, químicos o biológicos para el socio.
3. Plagas: Son los animales que debemos mantener a raya mediante el orden, el aseo y el reporte oportuno.
4. Residuos: Todo material que sobra de la producción (cáscaras, empaques, aceites) y que debemos separar por colores.
5. Biológico: Tipo de peligro relacionado con bacterias como la *Salmonella* o *E. coli* que mueren con una buena desinfección.

Servicios & Outsourcing S.A.S.

Evaluación plan de Saneamiento y Manejo de Residuos

Nombres y Apellidos: Mario Alberto Rodriguez Zapata

CC: 1076245754 Fecha: 04 Feb 2026

6/6

Actividad 1: Sopa de Letras

Encuentra las **5 palabras clave** que responden al cuestionario.

S	A	N	E	A	M	I	E	N	T	O	K
X	L	O	Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
I	N	O	C	U	I	D	A	D	P	A	S
D	F	G	H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	B
Q	W	E	P	L	A	G	A	S	R	T	I
Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	O
R	E	S	I	D	U	O	S	J	K	L	L
Z	X	C	V	B	N	M	Q	W	E	R	O
T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	G
H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	V	B	N	I
M	N	B	V	C	X	Z	L	K	J	H	C
G	F	D	S	A	P	O	I	U	Y	T	O

Actividad 2

(Completa los espacios con las palabras que encontraste arriba).

1. Saneamiento: Es el plan técnico exigido por la Resolución 2674 de 2013 que detalla cómo mantenemos el club libre de contaminación.
2. Inocuidad: Se logra cuando garantizamos que el alimento no tiene peligros físicos, químicos o biológicos para el socio.
3. Plagas: Son los animales que debemos mantener a raya mediante el orden, el aseo y el reporte oportuno.
4. Residuos: Todo material que sobra de la producción (cáscaras, empaques, aceites) y que debemos separar por colores.
5. Biológico: Tipo de peligro relacionado con bacterias como la *Salmonella* o *E. coli* que mueren con una buena desinfección.

Servicios & Outsourcing S.A.S.

Evaluación plan de Saneamiento y Manejo de Residuos

Nombres y Apellidos: [illegible]

CC: [illegible] Fecha: 09/01/2026

6/6

Actividad 1: Sopa de Letras

Encuentra las **5 palabras clave** que responden al cuestionario.

S	A	N	E	A	M	I	E	N	T	O	K
X	L	O	Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
I	N	O	C	U	I	D	A	D	P	A	S
D	F	G	H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	B
Q	W	E	P	L	A	G	A	S	R	T	I
Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	O
R	E	S	I	D	U	O	S	J	K	L	L
Z	X	C	V	B	N	M	Q	W	E	R	O
T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	G
H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	V	B	N	I
M	N	B	V	C	X	Z	L	K	J	H	C
G	F	D	S	A	P	O	I	U	Y	T	O

Actividad 2

(Completa los espacios con las palabras que encontraste arriba).

1. Saneamiento: Es el plan técnico exigido por la Resolución 2674 de 2013 que detalla cómo mantenemos el club libre de contaminación.
2. Inocuidad: Se logra cuando garantizamos que el alimento no tiene peligros físicos, químicos o biológicos para el socio.
3. Plagas: Son los animales que debemos mantener a raya mediante el orden, el aseo y el reporte oportuno.
4. Residuos: Todo material que sobra de la producción (cáscaras, empaques, aceites) y que debemos separar por colores.
5. Biológico: Tipo de peligro relacionado con bacterias como la *Salmonella* o *E. coli* que mueren con una buena desinfección.

Servicios & Outsourcing S.A.S.

Evaluación plan de Saneamiento y Manejo de Residuos

Nombres y Apellidos: _____

CC: _____ Fecha: _____

6/6

Actividad 1: Sopa de Letras

Encuentra las 5 palabras clave que responden al cuestionario.

S	A	N	E	A	M	I	E	N	T	O	K
X	L	O	Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
I	N	D	C	U	I	D	A	D	O	A	S
D	F	G	H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	B
Q	W	E	P	L	A	G	A	S	R	T	I
Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	O
R	E	S	I	D	U	O	S	J	K	L	L
Z	X	C	V	B	N	M	Q	W	E	R	O
T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	G
H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	V	B	N	I
M	N	B	V	C	X	Z	L	K	J	H	C
G	F	D	S	A	P	O	I	U	Y	T	O

Actividad 2

(Completa los espacios con las palabras que encontraste arriba).

1. _____: Es el plan técnico exigido por la Resolución 2674 de 2013 que detalla cómo mantenemos el club libre de contaminación.
2. _____: Se logra cuando garantizamos que el alimento no tiene peligros físicos, químicos o biológicos para el socio.
3. _____: Son los animales que debemos mantener a raya mediante el orden, el aseo y el reporte oportuno.
4. _____: Todo material que sobra de la producción (cáscaras, empaques, aceites) y que debemos separar por colores.
5. _____: Tipo de peligro relacionado con bacterias como la *Salmonella* o *E. coli* que mueren con una buena desinfección.

Servicios & Outsourcing S.A.S.

Evaluación plan de Saneamiento y Manejo de Residuos

Nombres y Apellidos: _____

CC: _____ Fecha: _____

6/6

Actividad 1: Sopa de Letras

Encuentra las 5 palabras clave que responden al cuestionario.

S	A	N	E	A	M	I	E	N	T	O	K
X	L	O	Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
I	N	D	C	U	I	D	A	D	O	A	S
D	F	G	H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	B
Q	W	E	P	L	A	G	A	S	R	T	I
Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	O
R	E	S	I	D	U	O	S	J	K	L	L
Z	X	C	V	B	N	M	Q	W	E	R	O
T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	G
H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	V	B	N	I
M	N	B	V	C	X	Z	L	K	J	H	C
G	F	D	S	A	P	O	I	U	Y	T	O

Actividad 2

(Completa los espacios con las palabras que encontraste arriba).

1. _____: Es el plan técnico exigido por la Resolución 2674 de 2013 que detalla cómo mantenemos el club libre de contaminación.
2. _____: Se logra cuando garantizamos que el alimento no tiene peligros físicos, químicos o biológicos para el socio.
3. _____: Son los animales que debemos mantener a raya mediante el orden, el aseo y el reporte oportuno.
4. _____: Todo material que sobra de la producción (cáscaras, empaques, aceites) y que debemos separar por colores.
5. _____: Tipo de peligro relacionado con bacterias como la *Salmonella* o *E. coli* que mueren con una buena desinfección.

Servicios & Outsourcing S.A.S.

Evaluación plan de Saneamiento y Manejo de Residuos

Nombres y Apellidos: _____

CC: _____ Fecha: _____

6/6

Actividad 1: Sopa de Letras

Encuentra las 5 palabras clave que responden al cuestionario.

S	A	N	E	A	M	I	E	N	T	O	K
X	L	O	Q	W	E	R	T	Y	U	I	O
I	N	D	C	U	I	D	A	D	O	A	S
D	F	G	H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	B
Q	W	E	P	L	A	G	A	S	R	T	I
Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	H	O
R	E	S	I	D	U	O	S	J	K	L	L
Z	X	C	V	B	N	M	Q	W	E	R	O
T	Y	U	I	O	P	A	S	D	F	G	G
H	J	K	L	Ñ	Z	X	C	V	B	N	I
M	N	B	V	C	X	Z	L	K	J	H	C
G	F	D	S	A	P	O	I	U	Y	T	O

Actividad 2

(Completa los espacios con las palabras que encontraste arriba).

1. _____: Es el plan técnico exigido por la Resolución 2674 de 2013 que detalla cómo mantenemos el club libre de contaminación.
2. _____: Se logra cuando garantizamos que el alimento no tiene peligros físicos, químicos o biológicos para el socio.
3. _____: Son los animales que debemos mantener a raya mediante el orden, el aseo y el reporte oportuno.
4. _____: Todo material que sobra de la producción (cáscaras, empaques, aceites) y que debemos separar por colores.
5. _____: Tipo de peligro relacionado con bacterias como la *Salmonella* o *E. coli* que mueren con una buena desinfección.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

Fecha:	Bogotá D.C., 27 de febrero de 2026		
Hora de inicio:	09:00 horas	Hora de finalización:	10:00 horas
Lugar:	Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo		

ACTA- 001303 - ARSER - GRUAB – 2.25

QUE TRATA DE LA CAPACITACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL OPERATIVO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO, REFERENTE AL TEMA HIGIENE PERSONAL.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar

DESARROLLO

1. Verificación de asistentes

La ingeniera de Alimentos, realiza la verificación del personal involucrado en la charla de sensibilización y retroalimentación con relación al tema higiene personal. Orientado a personal operativo del Grupo Alimentos y Bebidas (Sous chef, porcionador, auxiliares de cocina, steward, auxiliar de economato, meseros y cajeros).

2. Lectura del acta anterior

N/A

3. Verificación de los compromisos

N/A

4. Temas a tratar

- Higiene personal

Justificación:

En cumplimiento al cronograma de capacitaciones en temas relacionados con BPM para el personal manipulador de Alimentos, se genera la retroalimentación al personal operativo en temas de impacto en áreas de alimentos con el fin de mitigar riesgos en la operación, y así garantizar la inocuidad alimentaria.
Dado lo anterior, se realizan las siguientes actividades:

ACTA - 001303 - ARSER - GRUAB – 2.25
QUE TRATA DE LA CAPACITACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL OPERATIVO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO, REFERENTE AL TEMA HIGIENE PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

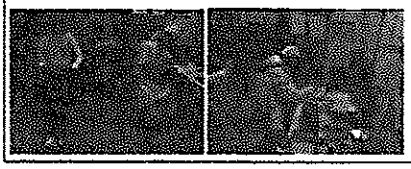
La señora Claudia Liliana Melo Quijano Ingeniera de Alimentos y el señor Marcel Tunarrosa Sous Chef del Centro Social una vez verificada la asistencia del personal comprometido proceden a:

- Se realizan preguntas orales de diagnóstico al personal involucrado, para verificar los conocimientos, y los criterios establecidos en los temas a tratar.
- Se realiza verificación de los formatos de registro de lista de chequeo inspección cocina en el aspecto a evaluar relacionado con personal manipulador de alimentos.
- Se realiza verificación de la presentación personal.
- Se realiza aleatoriamente verificación de los carnets de manipulación de alimentos.
- Se realiza capacitación y retroalimentación de los conceptos relacionados con los temas referentes a higiene personal.
- Se presenta a los participantes ayudas audiovisuales a fin de retroalimentar los diferentes conceptos.
- Se realiza evaluación escrita.

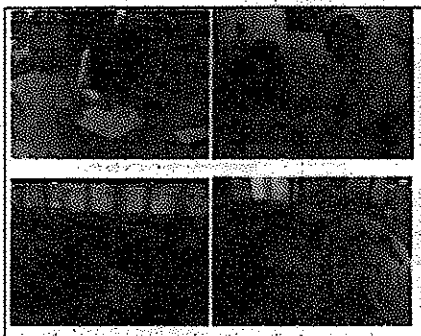
COMPROMISOS:

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
1. Aplicar los conceptos socializados en lo referente al tema de higiene personal.	Personal operativo AYB	Permanente
2. Diligenciar formato establecido para el registro de la presentación personal (lista de chequeo inspección cocina).	Personal operativo AYB	Permanente
3. Realizar adecuadamente el lavado de manos aplicando el protocolo establecido y con la frecuencia correspondiente de acuerdo a la actividad.	Personal operativo AYB	Permanente
4. Mantener la presentación personal como corresponde de acuerdo a lo establecido en las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), haciendo el uso adecuado de los EPPS (Elementos de protección personal)	Personal operativo AYB	Permanente
5. Informar si se tiene alguna condición de salud que genere riesgo de contagio, o que represente un riesgo teniendo en cuenta las actividades realizadas en áreas de alimentos.	Personal operativo AYB	Permanente

Registro fotográfico:

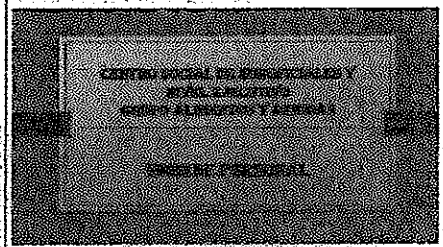


ACTA - 001303 - ARSER - GRUAB – 2.25
QUE TRATA DE LA CAPACITACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL OPERATIVO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO, REFERENTE AL TEMA HIGIENE PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS.



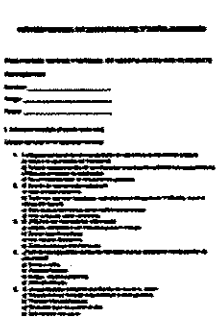
- Material de apoyo:

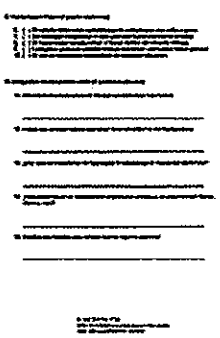
Se adjunta presentación



ACTA - 001303 - ARSER - GRUAB – 2.25
QUE TRATA DE LA CAPACITACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL OPERATIVO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO, REFERENTE AL TEMA HIGIENE PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

Evaluación aplicada:





CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
Ingeniera de Alimentos CESNE

ST. CESAR DAVID PULGARÍN JIMÉNEZ
Responsable grupo Alimentos y Bebidas
CESNE (E)

Anexo: Tres (listado de asistencia en un folio, presentación en cuatro folios, evaluación en tres folios)

Av. Calle 63 77-73
Teléfonos 405-72-40

INFORMACIÓN PÚBLICA

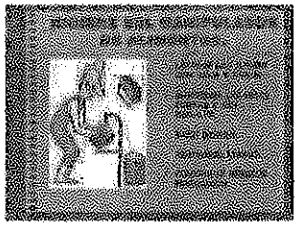
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO
GRUPO ALIMENTOS Y BEBIDAS

HIGIENE PERSONAL

HIGIENE PERSONAL PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- **Objetivo general**

Garantizar que todo el personal manipulador de alimentos conozca, comprenda y aplique las normas de higiene personal necesarias para prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores.



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

Fecha:	Bogotá D.C., 27 de febrero de 2020		
Hora de Inicio:	09:00 horas	Hora de Finalización:	10:00 horas
Lugar:	Centro Social de Suboficiales y Nivel Ejecutivo		

ACTA - COMEDOR - ARBER - GRUAS- 2.23

QUE TRATA DE LA CAPACITACIÓN Y RETROALIMENTACIÓN AL PERSONAL OPERATIVO DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO, REFERENTE AL TEMA DE HIGIENE PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CÉDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

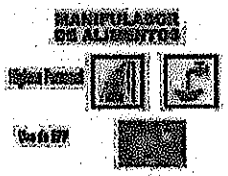
INFORMACIÓN PÚBLICA

La higiene personal es la primera barrera de defensa contra la contaminación de los alimentos.
Manipular con limpieza, responsabilidad y cuidado garantiza alimentos inocuos, clientes satisfechos y una operación segura y confiable.





La higiene alimentaria se define, según la OMS, como el conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y preparación del alimento, para garantizar la inocuidad de los productos.





IMPORTANCIA DE LA HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1. Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

- Los manipuladores son un eslabón crítico en la cadena alimentaria.
  Una higiene personal deficiente puede ser fuente de **contaminación biológica**, ya que bacterias, virus o parásitos presentes en las manos, piel, boca o ropa pueden pasar a los alimentos y causar enfermedades como:
- Salmonelosis
- Hepatitis A
- Gastroenteritis
- Intoxicaciones alimentarias
- ☞ Un manipulador enfermo o con malas prácticas puede afectar a decenas o cientos de consumidores.

2. Protección de la salud del consumidor

- La higiene personal es una medida directa **para proteger la salud pública.**
  Cada manipulador es responsable de que los alimentos que prepara o sirve sean seguros para el consumo humano.
- Una sola falla de higiene (como no lavarse las manos después de ir al baño) puede provocar brotes de enfermedades graves, especialmente en poblaciones vulnerables (niños, adultos mayores o enfermos).

1. Higiene personal del manipulador de alimentos

A. Aseo personal diario
•Bañarse diariamente y mantener el cuerpo limpio.
•Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
•Cabello limpio, recogido y cubierto con gorro o cofia.
•Rostro afeitado.
•Evitar perfumes fuertes o cremas que puedan contaminar los alimentos.

B. Manos y antebrazos
•Lavado correcto de manos con agua y jabón:
- Mojar las manos.
- Aplicar jabón y frotar por 20 segundos (palmas, dorso, entre los dedos, uñas y muñecas).
- Enjuagar con agua limpia.
- Secar con toalla desechable o secador de aire.

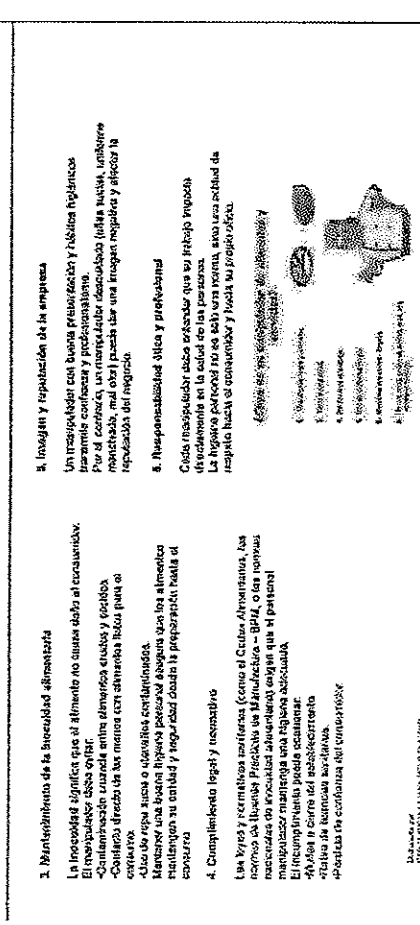
•Frecuencia:
- Antes de iniciar labores.
- Después de ir al baño.
- Después de toser, estornudar o tocarse la cara.
- Después de manipular basura o dinero.
- Después de manipular alimentos crudos.
- Cada vez que sea necesario.

2. Vestimenta y equipo de protección
•Uniforme limpio y exclusivo para el trabajo de color claro.
•Gorro o cofia que cubra todo el cabello.
•Uso adecuado de tapabocas.
•Guantes limpios (siempre cambiarlos entre tareas).
•Zapatos cerrados, limpios y antideslizantes.
•No usar joyas, relojes, aretes, pulseras, ni maquillaje.

3. Conductas prohibidas
Fumar, comer o masticar chicle en las áreas de trabajo.
Estornudar, toser o hablar sobre los alimentos.
Manipular dinero y alimentos sin lavarse las manos.
Probar los alimentos con los dedos o utensilios sucios.
Trabajar enfermo (fiebre, diarrea, heridas infectadas, etc.)

4. Estado de salud
Informar cualquier enfermedad o herida al supervisor.
No acudir al trabajo con síntomas gastrointestinales o respiratorios.
Mantener actualizados los exámenes médicos y certificados de manipulación de alimentos.

5. Prácticas seguras en el área de trabajo
Mantener las superficies limpias y desinfectadas.
Usar utensilios limpios para cada tipo de alimento.
Evitar la contaminación cruzada (alimentos crudos y cocidos separados).
Conservar los alimentos a temperaturas seguras.



3. Mantenimiento de la inocuidad alimentaria

La inocuidad significa que el alimento no causa daño al consumidor. El manipulador debe evitar:
•Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
•Contacto directo de las manos con alimentos listos para el consumo.
•Uso de ropa sucia o utensilios contaminados.
Mantener una buena higiene personal asegura que los alimentos mantengan su calidad y seguridad desde la preparación hasta el consumo.

4. Cumplimiento legal y normativo

Las leyes y normativas sanitarias (como el Codex Alimentarius, las normas de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, o las normas nacionales de inocuidad alimentaria) exigen que el personal manipulador mantenga una higiene adecuada.
El incumplimiento puede ocasionar:
•Multas o cierre del establecimiento.
•Pérdida de licencias sanitarias.
•Pérdida de confianza del consumidor.

5. Imagen y reputación de la empresa

Un manipulador con buena presentación y hábitos higiénicos transmite confianza y profesionalismo.
Por el contrario, un manipulador descuidado (uñas sucias, uniforme manchado, mal olor) puede dar una imagen negativa y afectar la reputación del negocio.

6. Responsabilidad ética y profesional

Cada manipulador debe entender que su trabajo impacta directamente en la salud de las personas.
La higiene personal no es solo una norma, sino una actitud de respeto hacia el consumidor y hacia su propio oficio.

Elabora
CPS CLAUDIA LILIANA MELO GUIJANO
ING. DE ALIMENTOS DESME

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

20/20

Datos generales

Nombre: Gabriela Chaux

Cargo: Mesera

Fecha: 2 febrero 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tacabocas es opcional en cualquier situación. ✓

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Luego de toser, ir al baño y cualquier basura ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador

Debe ser limpio y completo ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

para evitar contaminación ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

debe informar a su jefe y si es necesario al retiro para evitar contaminar el ambiente de trabajo ✓

15. Escriben dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

lavar diario, uniforme limpio ✓

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO GUIJANO
ING. DE ALIMENTOS DESME

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

20/20

Datos generales

Nombre: Napoleon Torres Riviera

Cargo: Mesero

Fecha: 23 - 03 - 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. ✓

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

    despues del ir al baño o manipular dinero cambiar bien

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

    Limpio funcional adecuado para trabajar ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

    para evitar accidentes en cocina evitar contaminar alimentos ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

    Reposo por alta temporal ✓

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

    Aseo personal y lavado de manos ✓

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

20/20

Datos generales

Nombre: Cesar Rivera

Cargo: MESERO

Fecha: 23 - 03 - 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. ✓

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

    CUANDO SE MANIPULA DINERO
    CUANDO ESTADO DE DESCANSO
    CUANDO VEN AL BAÑO ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

    COMPLETO
    LIMPIO ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

    POR LA CONTAMINACIÓN ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

    REPOSO O INCAPACIDAD ✓

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

    ASEO PERSONAL
    LAVADO DE MANOS ✓

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

19/20

Datos generales

Nombre: [illegible]

Cargo: Cajero

Fecha: 27 Febrero 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. ✓

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.
    Al entrar a la parte de Alimentos; Después de Sacar el basura; Cuando se ensucia alguna ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.
    debe ser blanco y limpio ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?
    Puede haber contaminación cruzada ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?
    Reportar al jefe directo y enfermería. ✓

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.
    Uñas limpias y presentación personal limpia. ✓

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

20/20

Datos generales

Nombre: Omar Reyes

Cargo: Auxiliar Almacenista

Fecha: 27/02/2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   X b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   X b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   X a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   X c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   X a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. ✓

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.
    Al inicio
    Durante
    Al terminar ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.
    Limpio
    Completo ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?
    Por se pueden caer dentro de los alimentos ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?
    Ir al medico ✓

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.
    Aseo personal ✓
    Mantener uñas limpias

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 19/20

Datos generales

Nombre: Edwin Bermudez S

Cargo: STV Ubs

Fecha: 23-02-2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores.
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura.
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo.
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras.
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes.
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro.
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada.
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo.
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general.
10. (V) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación.

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Manipular dinero, estornudar y comida Después

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

limpio y completo

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

Pues una contaminacion cruzada

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (Fiebre, diarrea, tos)?

Pedir ir medico y avisar al jefe

15. Escriba dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

lavarse limpieza total

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 17/20

Datos generales

Nombre: Edwin Mauricio Vargas

Cargo: Operacional

Fecha: 27-02-2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores.
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura.
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo.
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras.
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes.
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro.
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada.
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo.
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general.
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación.

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Antes llegada al sitio de trabajo ?

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

blanco limpio y en buen estado

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

por contaminacion cruzada

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

informar a Salud ocupacional

15. Escriba dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

lavar manos, Angeboca, uniforme limpio

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

20/20

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Datos generales

Nombre: Elena Arcos

Cargo: Cajera

Fecha: 27 FEBRERO 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos están visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. ✓

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Después de ir al baño, de toser o tocar basura. ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

Debe estar limpio, y completo. ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

Para evitar contaminación y/o accidentes. ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

Ir a la eps, usar tapabocas ✓

15. Escribe dos hábitos que reflejen buena higiene personal.

Uniforme limpio, cabello limpio. ✓

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

20/20

Datos generales

Nombre: Edwin Andres Garcia Avila

Cargo: Auxiliar Cocina

Fecha: 27 FEBRERO 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos están visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. ✓

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Al ingresar, antes de trabajar, cambiar pañales, después de ir al baño. ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

estar completo, limpio, cabello cerca. ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

Porque estos pueden ocasionar contaminación cruzada hacia los alimentos.

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

informar a su jefe directo y acudir al área médica para garantizar la inocuidad de los alimentos.

15. Escribe dos hábitos que reflejen buena higiene personal.

Bañarse todos los días, portar el uniforme limpio, usar elementos de protección personal.

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

20/20

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Datos generales

Nombre: Andres Fajardo leal

Cargo: Aux cocina

Fecha: 27-02-2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   (b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores.
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   (b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura.
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   (a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo.
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   (c) Anillos, relojes o pulseras.
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   (a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes.
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro.
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada.
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo.
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general.
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación.

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

al ingresar a turno, al cambiar de actividad, al emplatar.

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

blanco y limpio.

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

Por que nos puede afectar contaminando gravemente

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

informar inmediatamente y no manipular alimentos.

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

Uñas cortas y uniforme limpio

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

18/20

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Datos generales

Nombre: Kandelys Gil Hoy

Cargo: Auxiliar Cocina

Fecha: 27-02-2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   (b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores.
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   (b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura.
   c) Solo cuando las manos estén visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   (a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo.
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   (c) Anillos, relojes o pulseras.
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes.
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

?

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro.
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada.
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo.
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general.
10. (V) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación.

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Al ir Al Baño
Cada vez que sea necesario / al toser

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

impecable - Limpio, planchado

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

pode caima. Cualquier contaminación

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

informar al jefe inmediato Limpio

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

Baño diario - uniforme limpio

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

20/20

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Datos generales

Nombre: Karol Tuarosa

Cargo: Servi Chef

Fecha: 22 - 02 - 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos están visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (F) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. ✓

20/20

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Después de cada Receso, cada vez que voy al baño, Cuando llego al trabajo ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

Todo tiene que estar limpio blanco ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

Para no generar algún accidente, o caer en algún alimento ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

informar y dirigirse al medico inmediatamente ✓

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

el lavado de manos y la limpieza del uniforme ✓

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

CENTRO SOCIAL DE SUBOFICIALES Y NIVEL EJECUTIVO

18/20

EVALUACIÓN: HIGIENE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Datos generales

Nombre: JHON Liedi Tavor O.

Cargo: Auxiliar Cocina.

Fecha: 22 - 02 - 2026

I. Selección múltiple (1 punto cada una)

Marque con una "X" la respuesta correcta.

1. La higiene personal de un manipulador de alimentos es importante porque:
   a) Mejora la apariencia del trabajador.
   b) Evita la contaminación de los alimentos y protege la salud de los consumidores. ✓
   c) Reduce el tiempo de producción.
   d) Es un requisito solo en restaurantes grandes.
2. El lavado de manos debe realizarse:
   a) Solo al inicio del turno.
   b) Cada vez que sea necesario, especialmente después de ir al baño, toser o manipular basura. ✓
   c) Solo cuando las manos están visiblemente sucias.
   d) Solo antes de servir alimentos.
3. El uniforme del manipulador debe estar:
   a) Limpio, completo y ser exclusivo para el trabajo. ✓
   b) Usado toda la semana.
   c) Con colores llamativos.
   d) Cubierto con un delantal sucio.
4. ¿Cuál de los siguientes elementos no debe usarse durante la manipulación de alimentos?
   a) Gorro o cofia.
   b) Guantes limpios.
   c) Anillos, relojes o pulseras. ✓
   d) Uniforme limpio.
5. Si un manipulador presenta una herida en la mano, debe:
   a) Taparla con un vendaje impermeable y usar guantes. ✓
   b) Trabajar con normalidad.
   c) No avisar para no perder el día.
   d) Solo lavarla con agua.

II. Verdadero o Falso (1 punto cada una)

6. (V) El cabello debe estar completamente cubierto por una cofia o gorro. ✓
7. (F) Es permitido maquillarse y usar perfume fuerte durante la jornada. ✓
8. (F) El manipulador puede comer o fumar dentro del área de trabajo. ✓
9. (V) La higiene personal también incluye mantener una buena salud general. ✓
10. (V) El uso de tapabocas es opcional en cualquier situación. X

III. Preguntas de desarrollo corto (2 puntos cada una)

11. Menciona tres momentos en los que se debe lavar las manos.

Antes - Durantes - Despues ✓

12. Indica dos características que debe tener el uniforme del manipulador.

Color blanco - Colores claros ½ ✓

13. ¿Por qué es importante no usar joyas ni accesorios al manipular alimentos?

Por que se pueden caer en las preparaciones, etc. ✓

14. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta síntomas de enfermedad (fiebre, diarrea, tos)?

Indicar al jefe inmediato su estado de Salud ✓

15. Escribe dos hábitos que reflejan buena higiene personal.

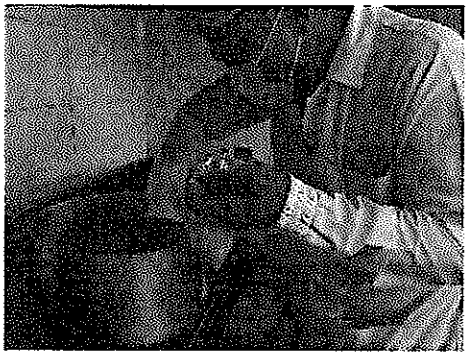
baño Personal - Salud - Personal C. ✓

ELABORADO POR
CPS CLAUDIA LILIANA MELO QUIJANO
ING. DE ALIMENTOS CESNE

9. *TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO*

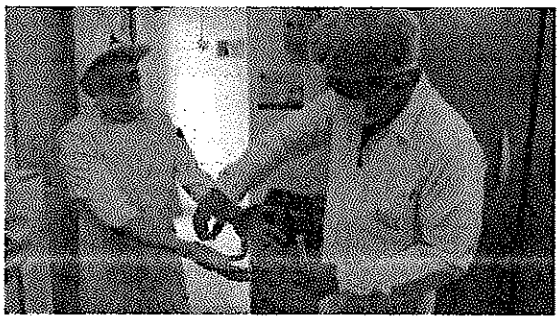
Se realiza la toma de muestras (frotis de manos y uñas, alimentos preparados, productos cárnicos crudos, productos precocidos, agua potable, ambientes, y superficies) a fin de realizar análisis microbiológico y así garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos, programado por medio del contrato PN DIBIE CESNE MIC N° 08-07-52-2025.

MUESTRAS TOMADAS EL 19 DE ENERO DE 2026



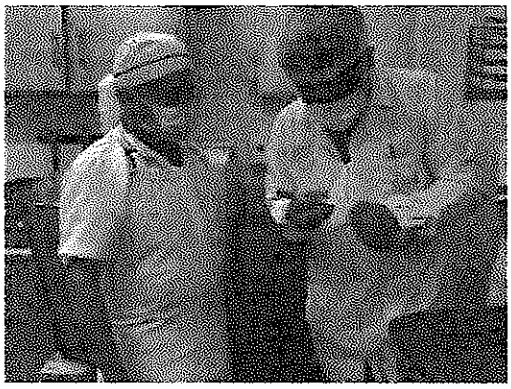


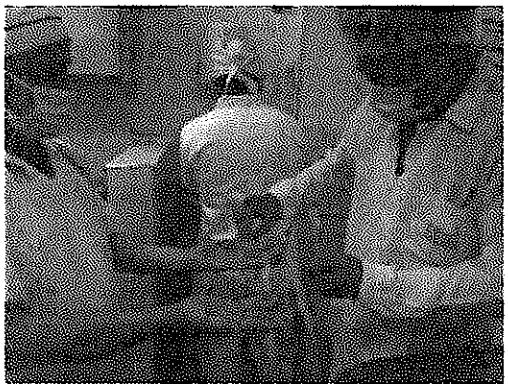


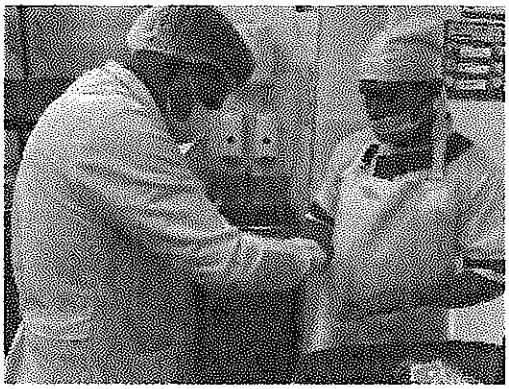



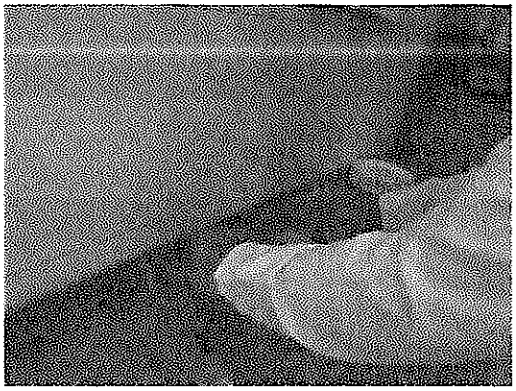


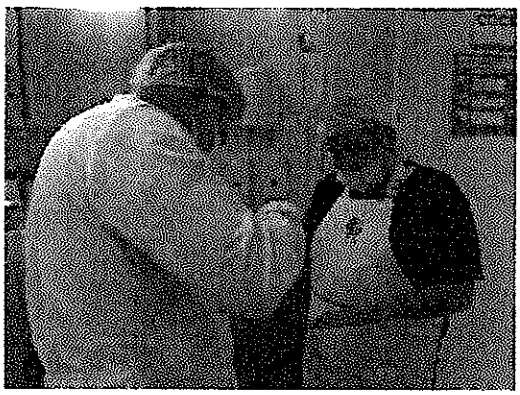

MUESTRAS TOMADAS EL 11 DE FEBRERO DE 2026

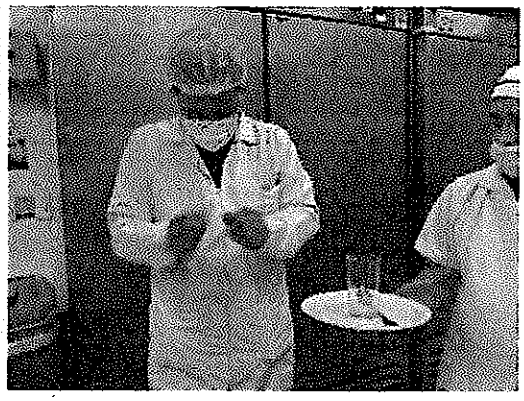
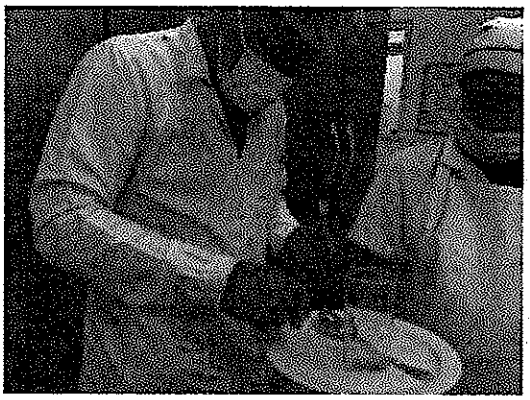
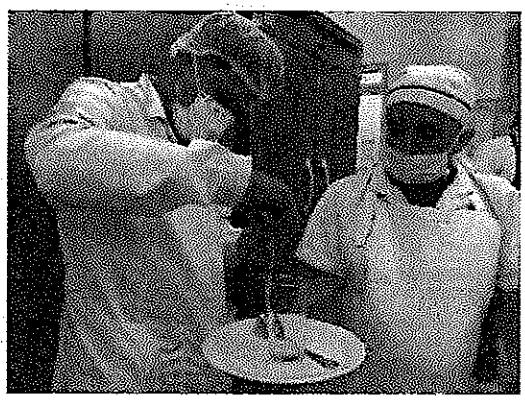


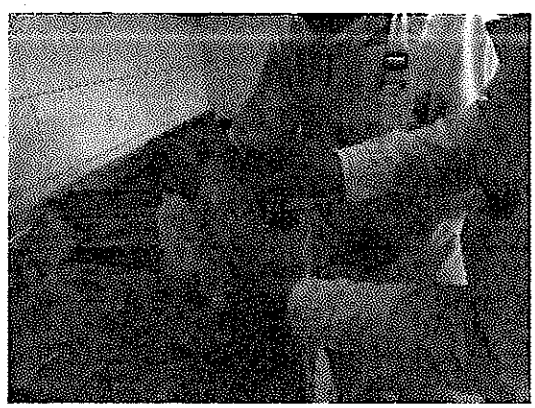


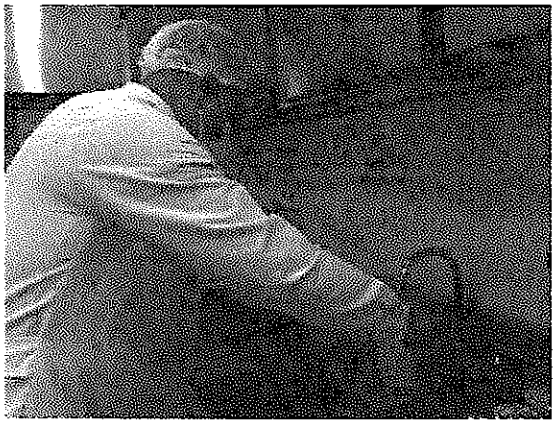




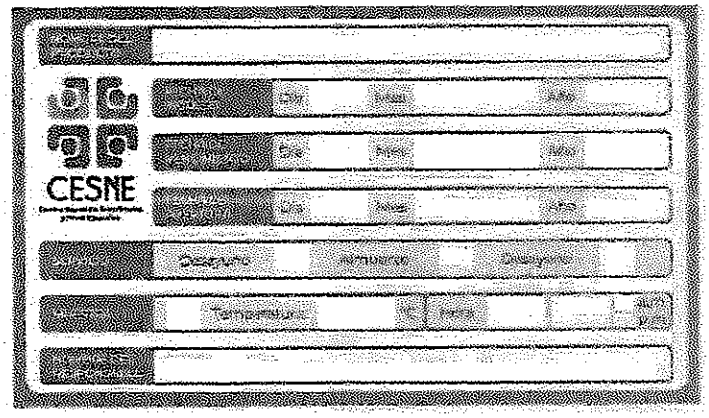


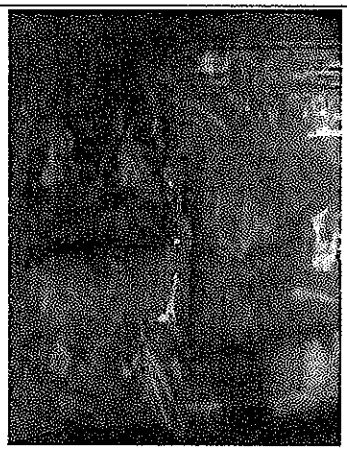
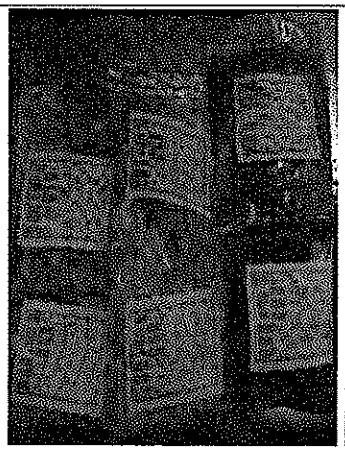
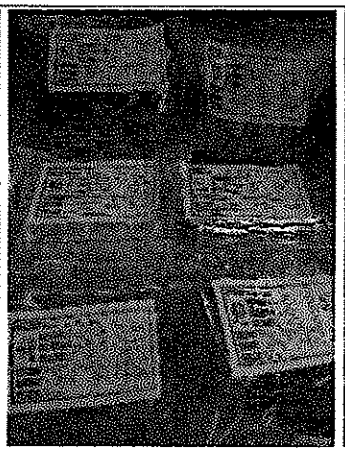
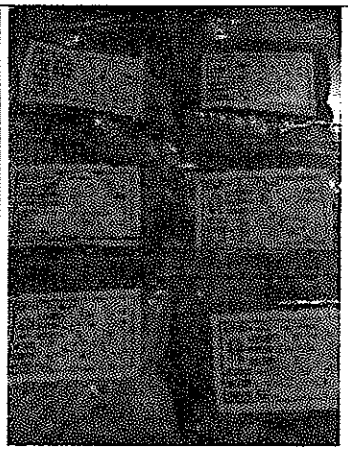
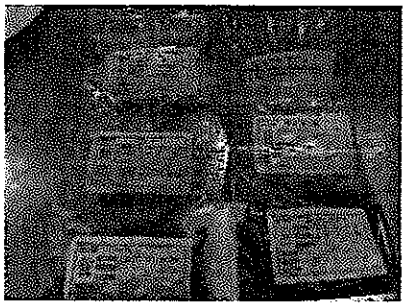


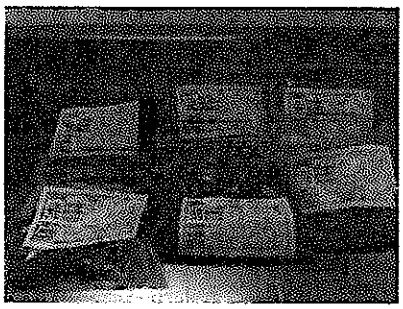



10. TOMA DE CONTRAMUESTRAS

Se realiza la toma de contramuestras de los alimentos preparados, a fin de mantener muestras en custodia y poder verificar la calidad e inocuidad de los alimentos en caso de ser requerido.Estas muestras se almacenan debidamente rotuladas.





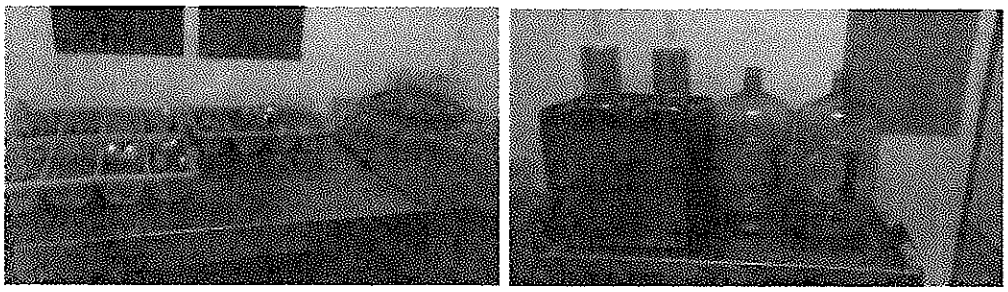

11. OTROS MANTENIMIENTOS

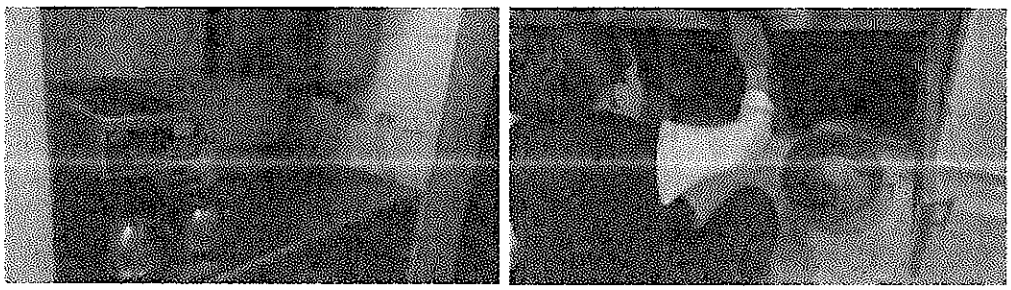
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LAS ACTIVIDADES

Se verifican las condiciones de preparación, servido y empaque de los servicios, en donde se realiza una lista de chequeo con los formatos establecidos como puntos de control, contemplando los aspectos y parámetros establecidos en la resolución 2674 de 2013.

Se realiza limpieza general diariamente una vez terminada la jornada, y refuerzo de limpieza profunda de elementos y áreas de comedor los días lunes, con el personal operativo del Centro Social.

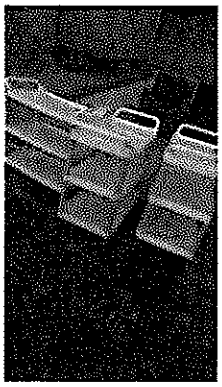









Se realiza protocolo de limpieza y desinfección de carros de servicio semanalmente por parte del personal operativo de meseros.



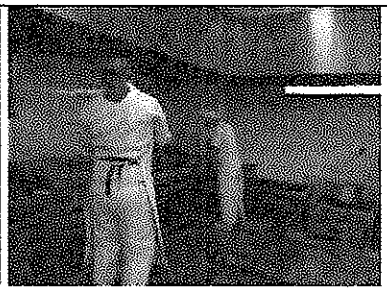
Se realiza limpieza general diariamente una vez terminada la jornada, y refuerzo de limpieza profunda de elementos y áreas de cocina los días lunes, con el personal operativo del Centro Social.

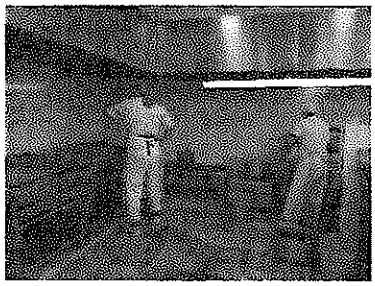




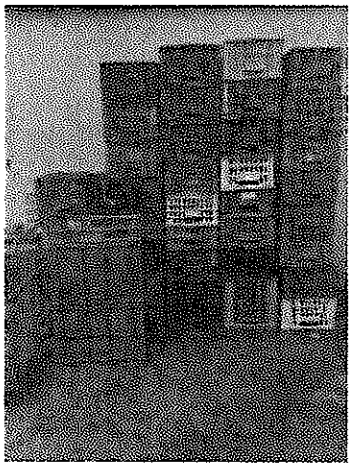
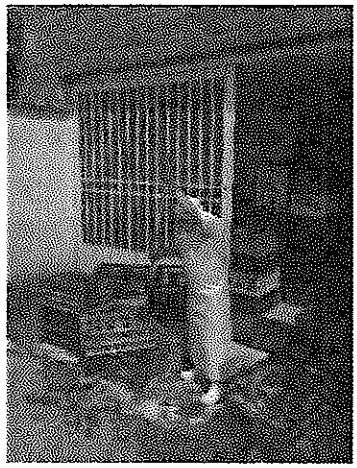
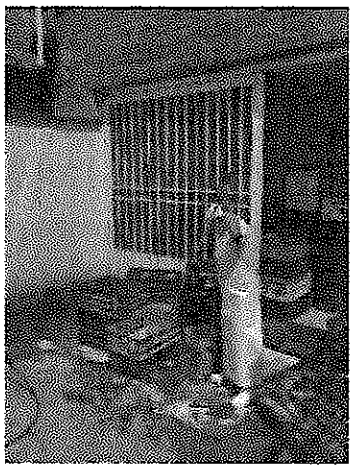







Se realiza protocolo de limpieza y desinfección de canastillas semanalmente por parte de personal de economato y personal de steward.






CPS Claudia Liliana Melo Quijano
Ingeniera de Alimentos CESNE

Avenida Calle 63 77-73 Bogotá, D.C.
Teléfono 4898720
cesne.ayb@policia.gov.co
www.policia.gov.co

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
AREA APOYO PICOSOCIAL

Fecha:	Bogotá D.C; 16 DE FEBRERO DE 2026		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	10:30 horas
Lugar:	Dirección de Bienestar Social y Familia		

ACTA - AE-2026-002634 SUBIE – ARAPS – 2.21

QUE TRATA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. 08-5-16005-2026 ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA, EL FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA Y CONTRATOS CON TERCEROS.

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de Asistentes
2. Temas a Tratar
3. Compromisos

DESARROLLO

1. VERIFICACIÓN DE ASISTENTES

El día 16/02/26 siendo las 09:00 horas se reunieron: Jefe Área de Apoyo Psicosocial quien se conecta de manera virtual, Apoyos a la supervisión, delegados de apoyo a la supervisión, Administradores de los Centros Sociales, contratos de la Dirección de Bienestar Social, y los firmantes en el listado de asistencia adjunto, con el fin de coordinar los aspectos relacionados a la supervisión y ejecución del contrato **PN DIBIE 08-5-16005-26**; cantidad de asistentes 15 Oficiales, 11 Nivel ejecutivo, y 8 No uniformados para un total de 34 asistentes.

2. TEMAS A TRATAR

A. Contratos con los centros sociales / Responsabilidades con los centros sociales

i. Prestar el servicio de alimentación en forma permanente, las veinticuatro 24 horas del día, los siete (7) días de la semana cuando sea requerido por el supervisor del contrato. **Ruta:** Luego de aprobado el evento vía correo electrónico con la supervisión principal, los apoyos a la supervisión deberán coordinar con el centro social las actividades, insumos y fechas.

ii. Realizara seguimiento Realizar informe mensual de manera detallada de las actividades que se desarrollen para ejecutar el objeto del contrato, de acuerdo a los parámetros establecidos por la supervisión; para ello EL CONTRATISTA deberá emitir un reporte digital en formato Excel, con la información de las actividades (eventos) realizados por cada una de las unidades ejecutoras, el reporte debe contener: número de cotización, fecha del evento, numero del contrato evento, numero de factura con fecha de expedición, cantidad de personas impactadas, insumos implementados en cada actividad, y descripción de la actividad teniendo en cuenta la Resolución 0424 de 2023. **Ruta:** La supervisión principal compartirá una carpeta en la nube con cada centro social donde debe ser cargado el reporte Excel durante los primeros cinco días de cada mes. (formato diseñado por la supervisión).
El reporte debe contener la totalidad de eventos ejecutados por cada unidad.

iii. La supervisión principal compartirá una carpeta en la nube con cada centro social donde debe ser cargado el reporte Excel durante los primeros cinco días de cada mes. (formato diseñado por la supervisión).
Ruta: El centro social deberá remitir a la supervisión principal los primeros cinco días del mes base en Excel de la facturación emitida mes a mes que realizan las unidades ejecutoras, para ello la supervisión compartirá una carpeta por centro social para cargar la información.

iv. La supervisión principal compartirá una carpeta en la nube con cada centro social donde debe ser cargado el reporte Excel durante los primeros cinco días de cada mes. (formato diseñado por la supervisión).
Ruta: Los centros sociales deben entregar a los apoyos a la supervisión documentación FISICA, debidamente diligenciada y con las firmas; NO SE RECIBIRÁ POR PARTE DE LOS APOYOS A LA SUPERVISIÓN FACTURAS POR CORREO ELECTRÓNICO.

v. Facturar todos los eventos, bienes, servicios e insumos, de acuerdo a los valores consignados en el portafolio de servicios
Ruta: los insumos solicitados por parte de los apoyos a la supervisión deben alinearse a los servicios e insumos disponibles en el portafolio de servicios de cada Centro Social.

vi. Subir a la plataforma SECOP II los informes de SGSST, SGA y AYB; de manera bimensual y parafiscales de manera mensual, así mismo dicha información deberá ser enviada al correo de la supervisión y cargada a una plataforma en linea dispuesta por la supervisión. Los apoyos a la supervisión designados a cada unidad deberán presentar informes ejecutivos (incluyendo registro fotográfico) al final de cada uno de los eventos o actividades realizadas, así mismo; un informe final de las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato indicando las fortalezas y debilidades en el desarrollo de las mismas.
Ruta: Se habilitará una carpeta compartida para cargar la información y remitirla a la supervisión principal durante los primeros cinco dias del mes.

B. Funciones supervisión principal

i. Verificar la información presentada por el contratista, para el trámite de pago de los porcentajes acordados (contrato evento, factura e informe de actividades).
ii. Realizara seguimiento a la ejecución del contrato, correspondiente a la amortización de los recursos, de acuerdo a la facturación presentada por la entidad contratista, de acuerdo a la autonomia de cada unidad a ejecutar los recursos que le fueron asignados, para sus actividades de bienestar, decepcionando las solicitudes de cada una de ellas, las cuales deben estar ajustadas a los lineamientos institucionales y legales.
iii. Realizara seguimiento al trámite de facturación por parte de los supervisores asignados en cada unidad, para la legalización de los recursos desembolsados.
iv. Verificar con los apoyos a la supervisión, que la ejecución de cada una de las unidades, no sobrepasarse el valor de los recursos asignados a cada una de ellas.
v. Coordinara y dará concepto de aprobación o rechazo de las respectivas adiciones, prorrogas, aclaraciones y demás modificaciones que se requieran en la ejecución del contrato, de conformidad a las solicitudes presentadas por las unidades de policía o por el contratista
vi. Realizara la entrega de informes de supervisión al Fondo Rotatorio de la Policia Nacional y la publicación oportuna al sistema de Contratación Pública SECOP II.

C. Funciones de los apoyos a la supervisión

i. Los Apoyos a la supervisión deberán entregar al supervisor principal mes a mes el recibido a satisfacción de las actividades con los soportes (contrato evento, factura, informe de actividades y/o planillas).
ii. El supervisor principal revisará y verificará la información suministrada por cada apoyo a la supervisión (RAS, facturas, contratos evento, informes de actividades, planillas) y dará su visto bueno junto con la firma de los apoyos a la supervisión para la radicación de los documentos ante la oficina de convenios de FORPO.
iii. Los apoyos a la supervisión radicaran en FORPO toda la documentación para la facturación, previo visto bueno y verificación por parte de la supervisión principal.
iv. Mensualmente los apoyos a la supervisión deberán radicar en GEPOL los informes de actividades.
v. Mensualmente, los apoyos a la supervisión deberán remitir al correo dibie.araso@policia.gov.co los anexos fotográficos correspondientes a las actividades

ejecutadas en cada centro social durante el mes. Esta información será utilizada para la elaboración de los informes de supervisión requeridos por FORPO.

vi. Actividad que NO sea informada a esta supervisión será rechazada para el pago, por lo cual se recomienda a los apoyos a la supervisión enviar copias de correo electrónico de las actividades.

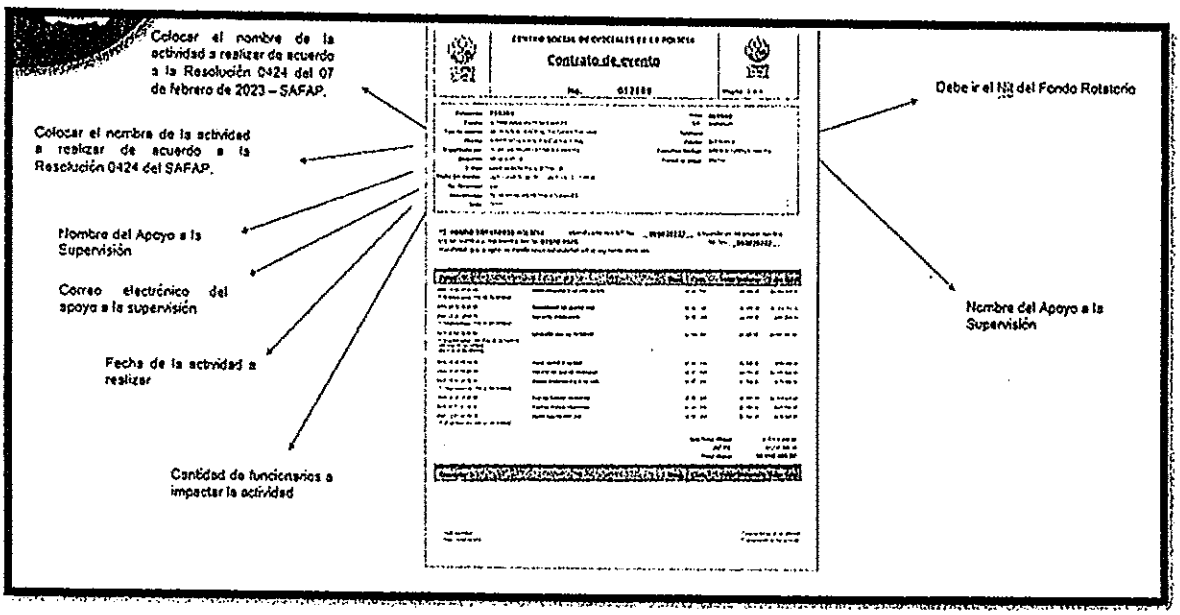
vii. No se podrán solicitar servicios o insumos diferentes a los consignados en el portafolio de cada uno de los centros sociales.

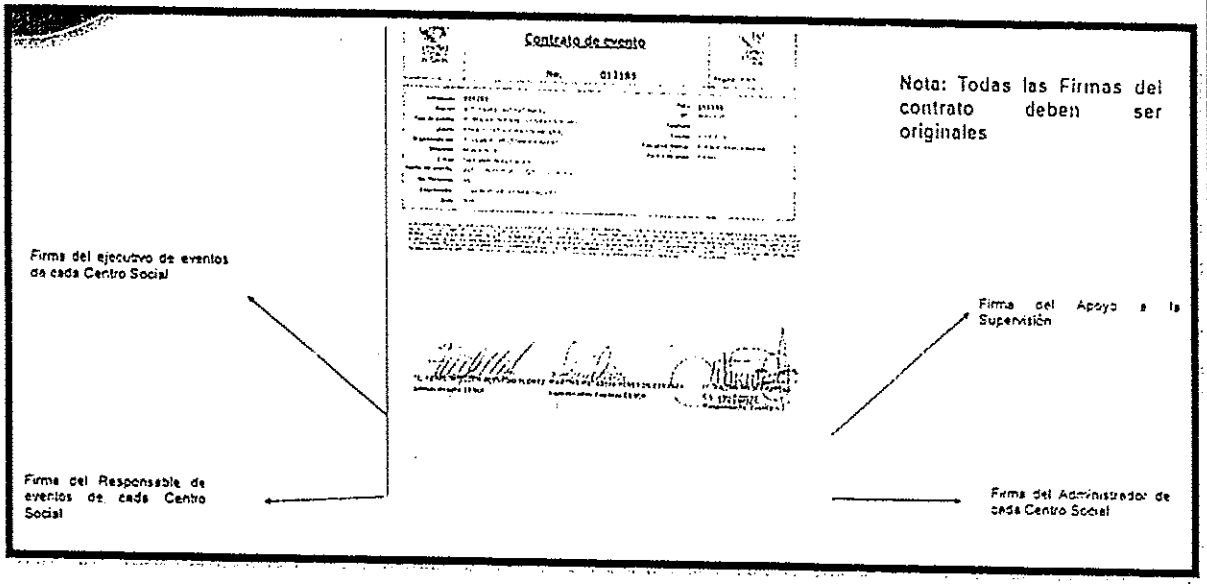
Documentación a entregar por parte de los Apoyos a la supervisión.

1. Contrato evento de la actividad firmado en original.
2. Factura emitida por el centro social con firma original
3. Informe por cada una de las actividades que se desarrollaron con el rubro del contrato, mediante comunicación oficial dirigida al Jefe del Área de Apoyo Psicosocial; debe contener:

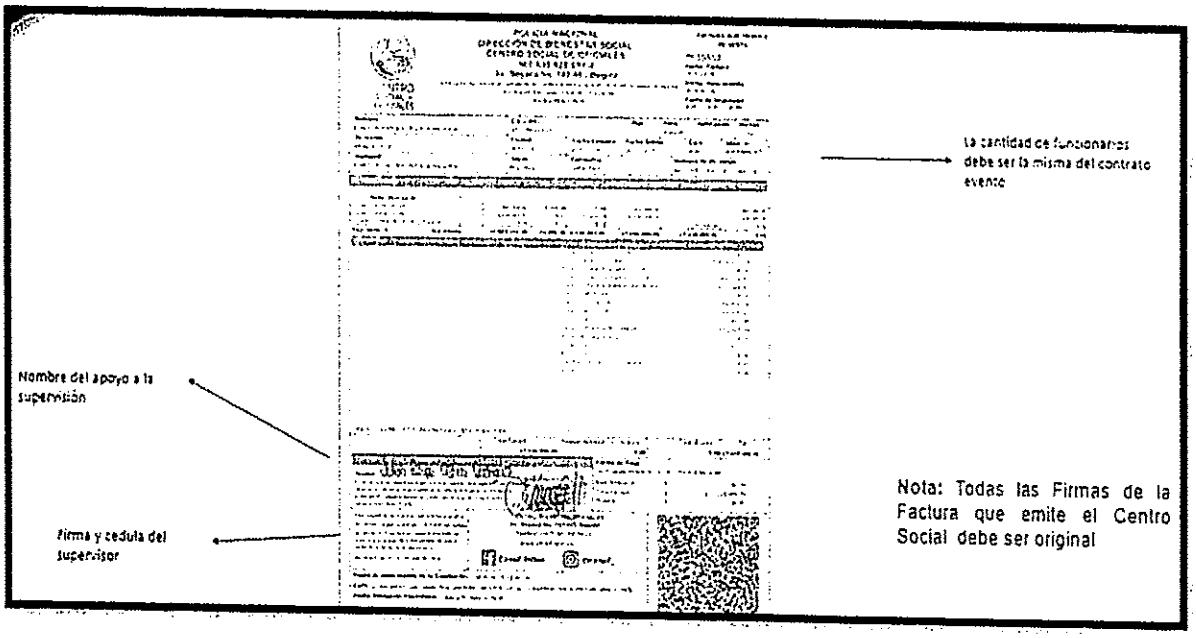
a. Nombre de la actividad.
b. Cantidad de personas impactadas.
c. Fecha de la actividad.
d. Lugar y Centro Social donde se llevó a cabo la actividad y número de contrato.
e. Orden de servicio (si existe).
f. Productos recibidos y cantidades.
g. Descripción de la actividad.
h. Anexos fotográficos.
i. Pantallazo de la solicitud de actividad y la autorización
j. Rubro total gastado en las actividades y Saldo por ejecutar.
k. Anexo de planillas y /o listados de asistencia digitalizadas.
l. Recibo a satisfacción (RAS) debidamente diligenciado con las facturas de los eventos ejecutados en el mes.

Anexo fotográfico de contrato evento por parte del centro social



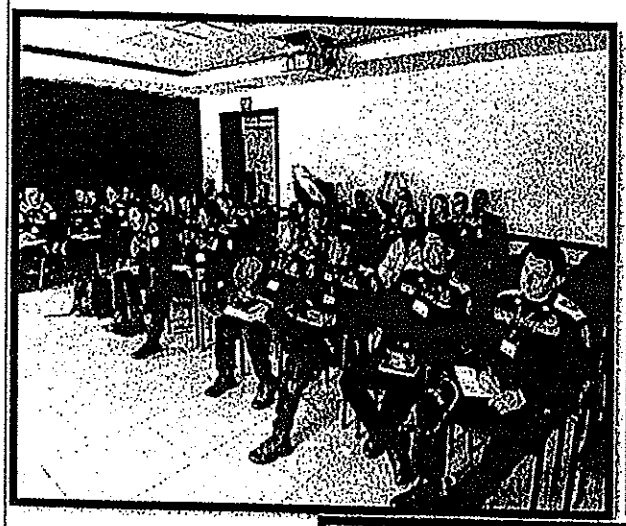


Anexo fotográfico de factura emitida por el centro social



QUE TRATA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. 08-5-16005-2026 ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA, EL FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA Y CONTRATOS CON TERCEROS.

Anexo fotográfico asistentes







D. RUBRO ASIGNADO A LOS APOYOS S LA SUPERVISIÓN

	DEPENDENCIA	VALOR ASIGNADO CONTRATO	CESOF CON 4%	CESOF EJECUTABLE	CESAR CON 4%	CESAR EJECUTABLE	CESAP CON 3%	CESAP EJECUTABLE
*	CDE PAIS	$ 3 850 000 000,00	$ 3 354 719 999,74	$ 1 256 411 483,00	$ 1 354 720 000,15	$ 1 256 411 483,00	$ 960 500 000,00	$ 900 000 000,00
*	CDE GUTAN	$ 310 000 000,00	$ 121 220 000,00	$ 116 000 000,00	$ 135 450 000,63	$ 130 000 000,00	$ 132 329 999,37	$ 50 550 737,00
*	DPOH	$ 320 000 000,00	$ 131 220 000,00	$ 160 000 000,00	$ 110 999 999,96	$ 106 250 000,00	$ 104 250 000,00	$ 100 000 000,00
*	DUDH	$ 320 000 000,00		$ 0,00	$ 110 274 999,91	$ 105 526 315,79	$ 103 725 000,00	$ 101 000 000,00
*	SUCH CENEP	$ 170 000 000,00		$ 0,00	$ 110 224 999,94	$ 107 473 425,84	$ 57 495 000,00	$ 55 000 000,00
*	SUDH CENEP	$ 350 000 000,00	$ 248 222 250,50	$ 229 875 250,00	$ 165 387 381,67	$ 82 552 459,40	$ 48 429 817,10	$ 47 497 500,00
*	INGER	$ 300 000 000,00	$ 69 170 000,10	$ 35 693 700,00	$ 152 249 999,75	$ 145 693 779,75	$ 58 270 000,10	$ 55 695 700,00
*	CGCEN	$ 320 000 000,00		$ 0,00	$ 114 999 999,97	$ 112 647 368,00	$ 115 000 000,01	$ 110 041 647,70
*	SEDEN	$ 170 000 000,00		$ 0,00	$ 149 999 999,95	$ 143 679 425,66		$ -
**	OFPLA	$ 485 000 000,00	$ 190 432 499,68	$ 122 279 994,00	$ 214 517 500,20	$ 205 279 904,51		$ -
**	OFTIC	$ 485 000 000,00		$ 0,00		$ 0,00	$ 494 999 999,34	$ 367 999 900,00
**	ORECI	$ 320 000 000,00	$ 34 425 000,12	$ 35 047 647,60	$ 154 720 000,00	$ 153 000 000,00	$ 36 624 999,88	$ 37 047 646,20
**	CDEST	$ 140 620 000,00		$ 0,00	$ 52 200 000,00	$ 50 000 000,00	$ 57 749 999,88	$ 55 263 157,83
**	OCHT	$ 90 000 000,00	$ 79 999 999,81	$ 76 555 023,00		$ 0,00		$ -
**	DTAN - GREPO	$ 400 000 000,00	$ 37 999 999,81	$ 45 333 275 119,00		$ 0,00		$ -
**	DTAN - GUFOP	$ 350 000 000,00	$ 179 999 999,81	$ 171 428 328 323,00		$ 0,00		$ -
**	DTAN -GUTAN	$ 200 000 000,00	$ 50 000 000,01	$ 47 846 653,00	$ 49 999 999,76	$ 47 846 653,00	$ 100 000 000,00	$ 95 693 765,00
**	DTAN -DERE	$ 350 000 000,00		$ 0,00		$ 0,00	$ 348 999 999,93	$ 334 928 328,63
**	DGAN	$ 120 000 000,00	$ 15 499 999,83	$ 14 332 555,00	$ 31 250 000,04	$ 30 000 000,00	$ 73 150 000,00	$ 70 000 000,03
**	CDE PAIS - Aeroenvios Afiados a CDE Justicia Penal Militar/PNP	$ 130 000 000,00						
**	JESEP	$ 530 000 000,00	$ 79 999 958,15	$ 20 706 132,20	$ 30 000 001,36	$ 28 703 125,00	$ 79 000 000,79	$ 66 995 016,63
**	JESEP-POLMILSAR	$ 70 000 000,00	$ 615 949 993,99	$ 397 177 033,10	$ 104 550 000,00	$ 100 000 000,00	$ 19 450 000,00	$ 19 000 000,00
**	JESEP-COMES	$ 230 000 000,00		$ 0,00	$ 99 999 999,91	$ 96 153 845,99		$ -
**	JESEPARPOL	$ 150 000 000,00		$ 0,00	$ 219 999 999,91	$ 210 526 315,70		$ -
**	DLOF	$ 320 000 000,00	$ 104 500 000,00		$ 115 999 999,94	$ 111 540 689,60		$ -
**	HOCEH	$ 50 000 000,00			$ 104 500 000,00	$ 100 000 000,00	$ 118 999 999,95	$ 106 223 035,60
**	CDE con funcionarios afiados a CDE Presidencia de la República	$ 130 000 000,00			$ 49 549 999,87	$ 48 555 023,80	$ 10 450 000,00	$ 10 000 000,00
	TOTAL	$ 10 000 000 000,00	$ 5 582 400 246,37	$ 3 328 131 297,00	$ 3 849 499 883,43	$ 3 683 649 725,80	$ 3 377 164 887,10	$ 2 457 574 054,00

CTO 034-5-26

ITEM	DEPENDENCIA	PRESUPUESTO ASIGNADO	PRESUPUESTO EJECUTABLE
1	DIBIE – PAÍS	$1.354.749.999,74	$ 1.296.411.483,00
2	DIPON	$ 104.500.000,00	$ 100.000.000,00
5	SUDIR-UNIPEP	$ 240.222.750,56	$ 229.878.230,20
6	INGER	$ 69.550.000,10	$ 85.693.780,00
9	OFPLA	$ 190.482.499,68	$ 182.279.904,00
11	ORECI	$ 36.625.000,12	$ 35.047.847,00
13	OCINT	$ 79.999.999,04	$ 76.555.023,00
14	DITAH - GREPO	$ 399.999.999,98	$ 382.775.119,60
15	DITAH - GUFOP	$ 349.999.999,93	$ 334.928.229,60
16	DITAH - GUTAH	$ 50.000.000,05	$ 47.846.890,00
18	DISAN	$ 15.499.999,06	$ 14.832.535,00
19	DIBIE – GUTAH	$ 121.220.000,00	$ 116.000.000,00
20	DIBIE PAIS - funcionarios Afiliados a DIBIE Justicia Penal Militar	$ 29.999.998,15	$ 28.708.132,20
21	JESEP	$ 415.049.999,90	$ 397.177.033,40
25	DILOF	$ 104.500.000,00	$ 100.000.000,00
	TOTAL	$3.562.400.246,32	$ 3.428.134.207,00

CTO 035-5-26

ITEM	DEPENDENCIA	PRESUPUESTO ASIGNADO	PRESUPUESTO EJECUTABLE
1	DIBIE – PAIS	$1.354.750.000,15	$1.296.411.483,40
2	DIPON	$ 110.999.999,90	$ 105.220.095,60
3	SUDIR	$ 110.274.999,91	$ 105.526.315,70
4	SUDIR-CENEP	$ 112.524.999,96	$ 107.679.425,80
5	SUDIR-UNIPEP	$ 65.367.361,87	$ 62.552.499,40
6	INGER	$ 152.249.999,79	$ 145.693.779,70
7	CODEH	$ 114.999.999,07	$ 110.047.846,00
8	SEGEN	$ 169.999.999,95	$ 162.679.425,80
9	OFPLA	$ 214.517.500,20	$ 205.279.904,50
11	ORECI	$ 156.750.000,00	$ 150.000.000,00
12	COEST	$ 52.250.000,00	$ 50.000.000,00
16	DITAH - GUTAH	$ 49.999.999,74	$ 47.846.889,70
18	DISAN	$ 31.350.000,84	$ 30.000.000,80
19	DIBIE – GUTAH	$ 135.850.000,63	$ 130.000.000,50
20	DIBIE PAIS - funcionarios Afiliados a DIBIE Justicia Penal Militar	$ 30.000.001,08	$ 28.708.135,00
21	JESEP	$ 104.500.000,00	$ 100.000.000,00
22	JESEP-PONALSAR	$ 69.999.999,97	$ 66.985.645,60
23	JESEP-COPES	$ 219.999.999,91	$ 210.526.315,70
24	JESEP-UNIPOL	$ 149.999.999,94	$ 143.540.669,80
25	DILOF	$ 104.500.000,00	$ 100.000.000,00
26	HOGEN	$ 59.549.999,87	$ 56.555.023,60
27	DIBIE país funcionarios afiliados a DIBIE Presidencia de la República	$ 59.999.999,85	$ 57.416.257,60
	TOTAL	$3.640.434.852,53	$3.483.669.725,00

CTO 036-5-26

ITEM	DEPENDENCIA	PRESUPUESTO ASIGNADO	PRESUPUESTO EJECUTABLE
1	DIBIE – PAIS	$ 940.500.000,00	$ 900.000.000,00
2	DIPON	$ 104.500.000,00	$ 100.000.000,00
3	SUDIR	$ 109.725.000,00	$ 105.000.000,00
4	SUDIR-CENEP	$ 57.475.000,00	$ 55.000.000,00
5	SUDIR-UNIPEP	$ 44.409.887,50	$ 42.497.500,00
6	INGER	$ 58.200.000,10	$ 55.693.780,00
7	CODEH	$ 115.000.000,85	$ 110.047.847,70
10	OFTIC	$ 404.989.999,36	$ 387.559.808,00
11	ORECI	$ 36.624.999,80	$ 35.047.846,70
12	COEST	$ 57.749.999,90	$ 55.263.157,80
16	DITAH - GUTAH	$ 100.000.000,10	$ 95.693.780,00
17	DITAH - CICRE	$ 349.999.999,93	$ 334.928.229,60
18	DISAN	$ 73.150.000,00	$ 70.000.000,00
19	DIBIE – GUTAH	$ 52.929.999,27	$ 50.650.717,00
20	DIBIE PAIS - funcionarios Afiliados a DIBIE Justicia Penal Militar	$ 70.000.000,70	$ 66.985.646,60
21	JESEP	$ 10.450.000,00	$ 10.000.000,00
25	DILOF	$ 110.999.999,90	$ 106.220.095,60
26	HOCEN	$ 10.450.000,00	$ 10.000.000,00
27	DIBIE país funcionarios afiliados a DIBIE Presidencia de la República	$ 70.000.000,07	$ 66.985.646,00
TOTAL		$2.777.164.887,48	$2.657.574.055,00

E. **Adiciones:** se sugiere realizar una sola adición al contrato, teniendo en cuenta el total de solicitudes, respetando los criterios legales, pues no debe sobrepasar el 50% de lo asignado cada unidad ejecutora, como fecha límite se propone en el mes de septiembre.

3. COMPROMISOS

Actividad	Responsable	Fecha
1. Se realizará seguimiento a las adiciones y contratos de cada una de las unidades	Área de Apoyo Psicosocial DIBIE	permanente
2. Realizara la entrega de los informes a la Dirección de Bienestar Social y Familia (contratos) el día 3 de cada mes.	Área de Apoyo Psicosocial DIBIE	permanente
3. Reiterar la planeación para la solicitud de las actividades y las adiciones.	Apoyos a la Supervision	permanente
4. Enviaran correo electrónico a la supervisión de las actividades a realizar con los centros sociales, para aprobación.	Apoyos a la Supervision	permanente
5. Tener en cuenta al realizar las actividades el Decreto 0199 de 2024, por el cual se establece el plan de austeridad del gasto.	Apoyos a la Supervision	permanente
6. Mantener comunicación fluida con el supervisor	Apoyos a la Supervision	permanente

principal para la autorización, ejecución de las actividades y posterior a autorización y desarrollo del presupuesto.		
7. Informará a la supervisión mediante comunicación oficial los cambios de los apoyos a la supervisión	Apoyos a la Supervision	permanente
8. Realizar cambio en la factura emitida por el centro social (colocar el nombre del apoyo a la supervisión).	Centros Sociales	permanente
9. Gestionar y efectuar el envio de los aportes parafiscales una vez transcurridos los primeros cinco (5) días de cada mes.	Centros Sociales	permanente
10. Gestionar y efectuar el envió de los informes de SST, AYB Y SGA de manera bimensual.	Centros Sociales	permanente
11. Realizar la debida facturación una vez realizada la actividad con los apoyos a la supervisión	Centros Sociales	permanente
12. Emitir la facturación después de realizada la actividad y validada por los apoyos a la supervisión.	Centros Sociales	permanente

Tatiana Soto S.

ADS13 TATIANA SOTO SÁNCHEZ
Área Apoyo Psicosocial

TC. JULIÁN FELIPE CETINA RODRÍGUEZ
Jefe Área Apoyo Psicosocial

Elaborado por: ADS13 Tatiana Soto Sánchez
Revisado por: TC. Julián Felipe Cetina Rodriguez
Fecha de elaboración: 15/02/2026
Ubicación: Z:\DIBIE – SUBIE/Actas

Calle 44 No 50-51
Teléfono: 5189559
Dibie.araso@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA
ÁREA DE APOYO PSICOSOCIAL

Fecha:	Bogotá D.C., 16 DE FEBRERO DE 2026		
Hora de inicio:	09:00 horas	**Hora de finalización:**	10:00 horas
Lugar:	Área de Apoyo Psicosocial		

ACTA - _____ SUBIE – ARAPS – 2.25

QUE TRATA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. 08-5-16005-2026 ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA Y EL FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA, APOYOS A LA SUPERVISIÓN Y CONTRATOS CON TERCEROS.

ASISTENTES

GR:	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANÍA	TELÉFONO	FIRMA
TC	Maria A Salamanca R	CESAP	maria.salamanca@policia	80403999	3208998936	
My	Lady Johana Triana	OCINT	lady.triana1143@correo	35764bm	3104586837	
AY	Jaiw Alberto Lopez	UNIPEP	jaiw.lopez1060@	1020831629	3227246	
My	Yesmin Rosmeres Gil	OFTIC	oftic.gutah@policia	3232737020	7121839552	
My	Evelz Yovana Cerpa A.	Inger-gutah	evelz.cerpa1077@correo	38553798	3157287617	
CT.	Andres Gómez Parra	CODETT-GUSAP	Codeh.gusap@	1022369386	3214123077	
CT.	José Teresa Tirado Polindara	CENEP-GUSAP	cenep.gusap@policia.gov.co	1061725556	3116637805	
CT.	Gabriel Quesada	OFPLA-GUTH	gabriel.quesada1824@	1075221km	3233227260	
My	Luis Borja M	DIPON	dipon.sipii-gusap@policia	1019016452	3045364178	
Ct	Jaino Andres Cuaran	SOPOR	Jaino.Cuaran1210@correo	1015454435	3209659588	
CT	Wendy Dayana Romero B	GUTAH-DIBIE	Dibie.gutah@policia.gov.co	1015458173	3177269202	

QUE TRATA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. 08-5-16005-2026 ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA Y EL FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA, APOYOS A LA SUPERVISIÓN Y CONTRATOS CON TERCEROS.

ST	Cesar David Pulgarin	CESNE	cesar.pulgarin@correo.policia.gov.co	1016074035	3164916184	
IJ.	Diego Julian Lutome Gómez	SUDIR	diego.lutome@correo.policia.gov.co	80143686	3146113146	
SI	Fernando Vivieras Sánchez	DITAH-Gutah	fernando.vivieras7543@	1022320213	3182402972	
CT	RUTH BETANCOURTH JENTHELT	DITAH-GUTAH	jenthelruth27127@correo.policia.gov.co	1033771320	3103493529	
CPS	Geraldine Bustos Pérez	CFSAP - eventos	cesap.aiser-ev2@policia.gov.co	1010244471	3167518512	Geraldine B
CSP	YULY Marcela Vargas	Cesap-eventos	cesap.aiser-ev1@policia.gov.co	1014250829	3214986420	YULY
CPS.	Paula Andrea Gallego	Cesne-eventos	cesne.eventos@policia.gov.co	1031159204	3144059084	
CPS	Andrea Zamora	CESNE	cesne.cartera@policia.gov.co	1013319189	3003925999	
SI	Yeraldy Lorena Olivera Cano	GACEL-SUDAF	yeraldy.olivera9813@policia.gov.co	1110464574	3502967[illegible]	
NDS13	Yaritza Campos	OFPIA	yaritza.campos@policia.gov.co	53133296	3206747377	
SI	Natalya Milena Hurtado L.	DIIOF	natalya.hurtado@policia.gov.co	1065808333	3005728180	
IJ	Jose Vacca Rodriguez	SEGEN	segen.gusap-jefe@policia.gov.co	80219483	3122601238	
TC.	Paola Andrea Villarreal	Diaon.	paola.villarreal@correo.policia.gov.co	36752077	3208610907	
SNOC	MARELY CASTELLANOS	DIJAN	marely.castellanos@correo.policia.gov.co	31065276[illegible]	52963037	mca
CPS4	Laura Ximena Silva Castillo	HOCEN.	laura.silva@correo.policia.gov.co	3224562592	1001344755	Ximena
IJ	Jose Peralta Escobar	Hocen	harol.peralta@correo.policia.gov.co	7369602	3155555196	
MG	JAIME GOMEZ BOHORQUEZ	DITAH-CICRE	ditah.cicre@policia.gov.co	79813716	3007652750	
SI	Nany Lorena Manrique Gil	COESI-GUSAF	coesi.gutah@correo.ipol	1016951895	3136684320	
SI	Rocio Sierra G	Desaf	fernel.sierra@correo.policia.gov.co	52[illegible]8020	3326184137	
ST	Jonatan Gomez	DITAH-CICRE	jonatan.gomez[illegible]@	1014[illegible]227	3214178[illegible]09	

ACTA - _____ SUBIE – ARAPS – 2.25

QUE TRATA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO NO. 08-5-16005-2026 ENTRE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR SOCIAL Y FAMILIA Y EL FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA, APOYOS A LA SUPERVISIÓN Y CONTRATOS CON TERCEROS.

SI	Dely J Gamboa P	JEFE. - Copes	dely.gamboa@correo.policia	23784132	3208678388	
ASDOF	RUTH COSHEMS GONZALEZ	ARAPAS	RUTH C GONZALEZ P	40.031.376	3105853610	
SI	Alejandro Acosta G.	DIPLO-PRESI	alejandro.acosta@correo	80019696	3115139293	

Calle 44 No. 50-51
Teléfono: 51899559
dibie.araso@policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA