

**ASESORÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA A EMPRESAS Y ORGANIZACIONES
REGIONALES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL VINCULADAS AL SISTEMA
DE ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE
PASTO**

ROIMAN BAYARDO MORENO MONTEZUMA

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2008**

**ASESORÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA A EMPRESAS Y ORGANIZACIONES
REGIONALES DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL VINCULADAS AL SISTEMA
DE ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE
PASTO**

ROIMAN BAYARDO MORENO MONTEZUMA

**Trabajo de grado bajo la modalidad de pasantía para optar el título de
Ingeniero Agroindustrial**

**Asesor
Ing. ZULLY XIMENA SUÁREZ MONTENEGRO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2008**

**Las ideas y conclusiones aportadas en el Trabajo de grado son
responsabilidad exclusiva del autor.**

**Artículo 1er del Acuerdo No 324 de Octubre 11 de 1966 emanado del
Honorable Consejo directivo de La Universidad de Nariño.**

Nota de aceptación:

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado.

Firma del jurado.

San Juan Pasto, 31 de Octubre de 2008

DEDICATORIA

A Dios por ser la guía de mi camino.

A mi padre Alvaro por su ejemplo y apoyo incondicional

A mi madre Ruby por ser la luz y esperanza de mi vida

A mi abuela Josefina por su gran amor, entrega y paciencia

A mis hermanos y tíos que de una u otra manera me impulsan a seguir adelante

A Sonia la razón de mi vida

“A todos ellos les dedico este triunfo”

ROIMAN MORENO

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad de Nariño por ser mi academia.

A mi Padre por brindarme las herramientas suficientes para ser una persona íntegra y con los valores necesarios para servir a una sociedad.

A la Cámara de Comercio de Pasto por permitir desempeñar mi pasantía en su entidad y recibir todo el apoyo y acompañamiento leal de sus funcionarios.

A la Ingeniera Agroindustrial Zully Ximena Suarez, por ser mi guía y apoyo durante el desarrollo de esta pasantía y de todo mi desarrollo profesional.

A todas las personas que aportaron en el desarrollo de esta pasantía

A la facultad de ingeniería Agroindustrial, programa de ingeniería agroindustrial.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	28
1. DEFINICIÓN Y DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA	29
2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	30
3. JUSTIFICACIÓN	31
4. OBJETIVOS	32
4.1 OBJETIVO GENERAL	32
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	32
5. MARCO TEÓRICO	33
5.1 MARCO REFERENCIAL	33
5.1.1 Sistema de apoyo empresarial.	33
5.1.2 Antecedentes	33
5.1.3 Situación actual	35
5.2 MARCO LEGAL	36
5.2.1 Cámaras de comercio	36
5.2.2 Legalización sanitaria:	39
5.2.3 Código de barras.	41
5.2.4 Clasificación industrial internacional uniforme (CIIU) revisión III, adaptaciones para Colombia	41
6. INFORME DE ACTIVIDADES	42
6.1 DIVULGACIÓN Y PUBLICIDAD DEL SISTEMA DE ORIENTACIÓN TECNOLOGICA (SOT)	42
6.1.1 Propuesta de servicios	42
6.1.2 Diseño de portafolio de servicios y material divulgativo de servicios.	42
6.2 IDENTIFICACIÓN DE EMPRESAS PARA PROMOCIÓN DE S.	47
6.3 PROMOCIÓN DE EVENTOS	47

	Pág.	
6.3.1	Invitación.	48
6.3.2	Apoyo logístico	48
6.3.3	Eventos realizados.	49
6.4	CONFORMACIÓN DEL PAQUETE TECNOLÓGICO	51
6.4.1	Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos	54
6.4.2	Guía trámites INVIMA	56
6.5	ASESORÍA Y ORIENTACIÓN EMPRESARIAL	56
6.6	ASISTENCIA TÉCNICA	59
6.6.1	Visita para levantamiento de diagnóstico	59
6.6.2	Informe diagnóstico y de plan de mejoramiento	59
6.6.3	Levantamiento del programa de limpieza y desinfección	60
6.6.4	Capacitación en buenas prácticas de higiene	60
6.7	RICO DULCES DE COLOMBIA	61
6.7.1	Descripción de la empresa	61
6.7.2	Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento	63
6.7.3	Asistencia técnica en problemas productivos:	63
6.7.4	Otros beneficios.	63
6.8	PRODUCTOS LA PASTUSITA	64
6.8.1	Descripción de la empresa	64
6.8.2	Asistencia técnica en problemas productivos.	66
6.8.3	Temperatura de fritado	66
6.8.4	Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico	66
6.9	ASOCIACIÓN CABILDO MENOR DE ECONOMÍA INGA DE APONTE	68
6.9.1	Descripción de la empresa	68
6.9.2	Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico	68
6.9.3	Otros beneficios.	72
6.10	TRUCHA ARCO IRIS DON SANTI	72

	Pág.
6.10.1 Descripción de la empresa	72
6.10.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:	73
6.10.3 Otros beneficios.	74
6.11 PANADERÍA CAICEDONÍA	74
6.11.1 Descripción de la empresa.	74
6.11.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:	76
6.11.3 Otros beneficios	76
6.12 MANJARES DEL SUR	77
6.12.1 Descripción de la empresa.	77
6.12.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:	78
6.12.3 Otros beneficios	79
6.13 PRODUCTOS LAURA	79
6.13.1 Descripción de la empresa	79
6.13.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico	80
6.13.3 Otros beneficios.	82
6.14 TRAPICHE PUEBLO VIEJO	83
6.14.1 Descripción de la empresa	83
6.14.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico	84
6.14.3 Otros beneficios	85
6.15 PANADERÍA PAN LATINO	85
6.15.1 Descripción de la empresa.	85
6.15.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:	88
6.15.3 Otros beneficios.	88

	Pág.
6.16 CAPACITACIONES EMPRESARIALES	90
6.16.1 Cámaras móviles	91
6.16.2 Programa de capacitaciones cíclicas	94
6.17 CAPACITACIONES DE APOYO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A OTRAS ORGANIZACIONES	97
6.18 INFORMES DE GESTIÓN	99
6.18.1 Programa	100
6.18.2 Actividades desarrolladas	100
6.18.3 Resultados	100
6.18.4 Impacto	100
6.18.5 Comunidad beneficiada	100
6.19 PRESUPUESTO DE LA EJECUCIÓN DE LA PASANTÍA	101
7. CONCLUSIONES	102
8. RECOMENDACIONES	104
BIBLIOGRAFIA	105
NETGRAFÍA	106

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Resumen de actividades Ejecutadas por el SOT alimentos, maderas y metalmecánica.	35
Cuadro 2. Consolidado de tipo de empresas registradas en Cámara de Comercio de Pasto filtradas por actividades agroindustriales de fabricación y elaboración de alimentos.	47
Cuadro 3. Convocatorias de programación de actividades Cámara de Comercio de Pasto por medio de invitación a empresas y usuarios SOT.	51
Cuadro 4. Inventario de información clasificada por el SOT	53
Cuadro 5. Demanda de información por usuarios SAE durante ejecución de la pasantía.	54
Cuadro 6. Consolidado de usuarios o empresas beneficiadas por orientaciones y asesorías del SOT	57
Cuadro 7. Consolidado tipo de actividad productiva de empresas vinculadas potencialmente al SOT	57
Cuadro 8. Empresas favorecidas por municipio, que acudieron por servicio de orientación y asesorías SOT.	59

	Pág.
Cuadro 9. Consolidado de Actividades en Rico dulces de Colombia vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	61
Cuadro 10. Impacto asistencia técnica en la empresa	62
Cuadro 11. Consolidado de Actividades en Productos La Pastusita vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	65
Cuadro 12. Impacto de mejoramiento en la empresa	65
Cuadro 13. Análisis Rendimiento promedio Proceso de Papa Frita a temperatura óptima y dosificación de aceite vegetal sin usar.	66
Cuadro 14. Consolidado de Actividades en Cabildo menor de economía indígena vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	68
Cuadro 15. Consolidado de Actividades en truchas arco iris Don Santi vinculado al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	73
Cuadro 16. Impacto de mejoramiento en la empresa	73
Cuadro 17. Consolidado de Actividades de panadería Caicedonia vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	75
Cuadro 18. Impacto de mejoramiento en la empresa	75
Cuadro 19. Consolidado de Actividades en Manjares del Sur vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT.	77

	Pág.
Cuadro 20. Impacto de mejoramiento en la empresa	78
Cuadro 21. Consolidado de Actividades en Productos Laura vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	79
Cuadro 22. Impacto de mejoramiento en la empresa	80
Cuadro 23. Consolidado de Actividades en Trapiche Pueblo Viejo vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT.	83
Cuadro 24. Impacto de mejoramiento en la empresa	84
Cuadro 25. Consolidado de Actividades de panadería Pan Latino vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	86
Cuadro 26. Impacto de mejoramiento en la empresa	87
Cuadro 27. Consolidado de Actividades de empresas vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT	89
Cuadro 28. Consolidado de personas beneficiadas por empresa dentro del programa de capacitaciones en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.	90
Cuadro 29. Consolidado de personas beneficiadas por capacitaciones de fortalecimiento empresarial “Cámara Móvil”, brindados por Cámara de Comercio de Pasto y el SOT.	94

	Pág.
Cuadro 30. Consolidado de personas beneficiadas por capacitaciones brindados por el SOT y Cámara de Comercio de Pasto Seccional Túquerres	96
Cuadro 31. Consolidado de personas beneficiadas por capacitaciones de apoyo y fortalecimiento empresarial	98
Cuadro 32. Consolidado de informes de gestión SAE-SOT	100
Cuadro 33. Consolidado general actividades SOT 2007 y 2008 desarrolladas durante la pasantía	100
Cuadro 34. Ejecución del presupuesto en el desarrollo de la pasantía	101

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.	43
Figura 2. Reproducción de portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.	43
Figura 3. Volante informativo de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.	44
Figura 4. Pendón informativo de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.	44
Figura 5. Divulgación portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto sede Sur en Sedes de Cámara de Comercio de Pasto.	45
Figura 6. Divulgación portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto sede Sur en Sede principal de Cámara de Comercio de Pasto.	45
Figura 7. Divulgación pendón de servicios de Cámara de Comercio de Pasto sede sur en Sedes de Cámara de Comercio de Pasto.	45
Figura 8. Portafolio de servicios Cámara de Comercio Sede Sur publicado en la página web de Cámara de Comercio de Pasto.	46
Figura 9. Promoción de servicios del SOT durante eventos y capacitaciones	48

	Pág.
Figura 10. Divulgación del portafolio de servicios de Cámara de Comercio sede sur.	48
Figura 11. Pasacalles de invitación a encuentro de panaderos.	49
Figura 12. Estantes de exhibición encuentro del sector panificador y pastelero.	49
Figura 13. Plegable de invitación a evento de vitrina comercial de alimentos procesados	50
Figura 14. Vitrina comercial de alimentos procesados	50
Figura 15. Paquetes virtuales de información tecnológica.	52
Figura 16. Paquetes documentales de información estadística y productiva.	52
Figura 17. Paquetes documentales de información tecnológica.	52
Figura 18. Portada de manual de manipulación de alimentos	55
Figura 19. Paquete Manual de manipulación de alimentos	55
Figura 20. Entrega de manual de manipulación de alimentos a personas beneficiadas.	55
Figura 21. Asesoría personalizada a empresarios o usuarios SAE que demandan servicios SOT.	56

	Pág.
Figura 22. Programa de limpieza y desinfección empresa Ricodulces de Colombia.	63
Figura 23. Catalogo de productos rico dulces de Colombia.	64
Figura 24. Participación feria de alimentos procesados organizado por Cámara de Comercio de Pasto.	64
Figura 25. Programa de limpieza y desinfección Productos La Pastusita	67
Figura 26. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos Productos la Pastusita.	67
Figura 27. Material de apoyo entregado después de capacitaciones a empleados de la empresa Productos la Pastusita.	67
Figura 28. Visita de instalaciones de planta para procesamiento de café	69
Figura 29. Aspecto Instalaciones externas	69
Figura 30. Estado Instalaciones internas de planta	69
Figura 31. Accesos a instalaciones	70
Figura 32. Deficiencias en ventanas encontradas en instalaciones	70
Figura 33. Deficiencias en paredes de instalaciones	70

	Pág.
Figura 34. Deficiencias pisos y desagües de instalaciones	71
Figura 35. Primero acondicionamientos	71
Figura 36. Capacitación buenas prácticas de higiene y manipulación alimentos Cabildo Menor de Economía Inga de Aponte.	72
Figura 37. Participación de la empresa café Inga en la vitrina comercial de alimentos procesados.	72
Figura 38. Manual de limpieza y desinfección de planta de empaque al vacío de truchas arco iris.	74
Figura 39. Logo desarrollado por pasante de diseño gráfico de Cámara de comercio de Pasto.	74
Figura 40. Manual de limpieza y desinfección de panadería Caicedonia	76
Figura 41. Capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.	76
Figura 42. Logo desarrollado por pasante de diseño gráfico de Cámara de comercio de Pasto.	77
Figura 43. Manual de limpieza y desinfección de Manjares del Sur	78
Figura 44. Entrega manual de manipulación de alimentos y programa de capacitación de Manjares del sur.	79

	Pág.
Figura 45. Programa de limpieza y desinfección Productos Laura	80
Figura 46. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos a personal Productos Laura	81
Figura 47. Mejoramiento indumentaria de personal manipulador de alimentos	81
Figura 48. Mejoramientos diseño sanitario de instalaciones	81
Figura 49. Acabados sanitarios planta Productos Laura	82
Figura 50. Logo desarrollado por pasante de diseño grafico de Cámara de comercio de Pasto.	82
Figura 51. Programa de limpieza y desinfección Trapiche Pueblo Viejo	85
Figura 52. Logo desarrollado por pasante de diseño grafico de Cámara de comercio de Pasto.	85
Figura 53. Manual de limpieza y desinfección de panadería Pan Latino, medio magnético.	88
Figura 54. Acompañamiento y capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.	88
Figura 55. Diligenciamiento del cuestionario de evaluación de calidad del evento	91
Figura 56. Pendón de Cámara de comercio de Pasto en el municipio del Tambo	92

	Pág.
Figura 57. Chapola de invitación para la realización de Cámara móvil en el municipio de Ancuya, en los cuales se destacan los servicios empresariales del SOT.	92
Figura 58. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Cámara móvil municipio de Consacá.	93
Figura 59. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Cámara Móvil municipio del tambo.	93
Figura 60. Entrega de material de apoyo en Cámara móvil municipio del Tambo	93
Figura 61. Programación de capacitaciones cíclicas de Cámara de Comercio de Pasto sede Túquerres, en el que están programadas capacitaciones cíclicas con el SOT	95
Figura 62. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Túquerres (Cámara de Comercio de Pasto Seccional Túquerres).	96
Figura 63. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Guatarilla.	97
Figura 64. Entrega de material de apoyo a personas beneficiadas durante capacitación buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en Mallama (Piedrancha).	97

Figura 65. Participación del SOT en PRIMER CONVERSATORIO AMBIENTAL SUBREGIONAL, Sandoná (Nariño), evento realizado el 27 de Julio del 2008. 98

Figura 66. Capacitación de apoyo y fortalecimiento empresarial dirigida a la asociación agroindustrial y ambiental del Encano. 99

Figura 67. Entrega de manual de manipulación de alimentos como material de apoyo del SOT y Cámara de Comercio de Pasto a personas beneficiadas. 99

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1. Tipo de actividades agroindustriales de empresas beneficiadas por el SOT.	58

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
ANEXO A. Base de datos empresas registradas en Cámara de comercio de pasto segmentadas por descripción de actividades asignadas por código CIIU 108	108
ANEXO B. Ficha de Usuarios SAE (Sistema de apoyo empresarial)	111
ANEXO C. Base de Datos Usuarios SAE	112
ANEXO D. Entrega de Cartilla “Manual de Manipulación de Alimentos” a personas beneficiadas en capacitaciones de Manipulación de alimentos	115
ANEXO E. Guía de tramites INVIMA	118
ANEXO F. Ficha de Evaluación Asesorías y Orientaciones Cámara de Comercio de Pasto	131
ANEXO G. Base de datos usuarios SOT	132
ANEXO H. Acta de visita de Inspección sanitaria INVIMA fábrica de alimentos	134
ANEXO I. Ejemplo Actas de visitas por el SOT en Empresas asistidas	142
ANEXO J. Ejemplo Informe de diagnostico y plan de mejoramiento desarrollado por SOT en Empresas asistidas	144

	Pág.
ANEXO K. Ejemplo Programa de Limpieza y desinfección desarrollado en Asistencia técnica SOT a empresas	155
ANEXO L. Programa de Educación y capacitación Cámara de Comercio de Pasto desarrollado por el SOT	215
ANEXO M. Certificación SOT de Programa de Educación y capacitación cámara de comercio de Pasto en empresas asistidas	224
ANEXO N. Actas de Compromiso de servicio asistencial SOT	225
ANEXO O. Planos estructurales de planta de trillado y tosti3n de caf3, dise1ados por el SOT durante la pasantía.	228
ANEXO P. Planos de adecuaci3n de planta de empaque al vacio truchas arcoiris.	231
ANEXO R. Cambios Planos estructurales de trapiche Pueblo Viejo, por el SOT durante la pasantía.	233
ANEXO S. Formato Listado de asistencia Capacitaciones	236
ANEXO T. Formato Evaluaci3n de Capacitaciones	237
ANEXO U. Evaluaci3n de Capacitaciones	238
ANEXO V. Listado Asistencia Capacitaciones Cámara M3vil	241

	Pág.
ANEXO W. Listado Asistencia Capacitaciones Cíclicas	244
ANEXO X. Listado Asistencia Otras Capacitaciones de Fortalecimiento Empresarial SOT	248
ANEXO Y. Informes de Gestión SOT	254

RESUMEN

El presente informe de pasantía muestra las labores desempeñadas por el estudiante de ingeniería agroindustrial, durante el 31 de agosto de 2007 al 31 de agosto de 2008 en la Cámara de Comercio de Pasto, dentro de uno de los programas de fortalecimiento empresarial de la entidad denominado Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), desarrollado en instalaciones de Cámara de comercio Sede Sur, ubicado en el área suroriental de la ciudad Pasto, departamento de Nariño.

Las actividades ejecutadas son la capacitación, orientación, asesoría, y asistencia técnica a empresas u organizaciones del sector agroindustrial relacionadas con el procesamiento de alimentos, para resolver problemas productivos y de legalización sanitaria.

Los servicios ofrecidos por el Sistema de Orientación Tecnológica, planteados en la pasantía, pudieron difundirse en muchos municipios del departamento de Nariño pertenecientes a la jurisdicción de Cámara de Comercio de Pasto, beneficiando a muchas empresas y organizaciones de dichas localidades.

Al programa acudieron empresas y organizaciones dedicadas a distintas actividades productivas quienes lograron beneficiarse de muchos de los servicios empresariales prestados, convirtiendo al Sistema de Orientación Tecnológica como una herramienta de apoyo y consultoría constante para el desarrollo de sus procesos productivos.

El impacto en el sector agroindustrial, logrado por las actividades desarrolladas en el programa fortalece la calidad de los servicios técnicos, ofrecidos por la Cámara de Comercio de Pasto, funciones de la entidad en el sector productivo del departamento de Nariño.

ABSTRACT

The formless present of internship shows the works carried out by the student of agroindustrial engineering, during August 31 of 2007 at August 31 2008 in the Chamber of Commerce of Pasto, inside one of the programs of managerial invigoration of the entity denominated System of Technological Orientation (SOT), developed in facilities of Chamber of Commerce South Headquarters, located in the area suroriental of the city Grass, department of Nariño.

The executed activities are the training, orientation, consultantship, and technical attendance to companies or organizations of the agroindustrial sector related with the prosecution of foods, to solve productive problems and of sanitary legalization.

The services offered by the System of Technological Orientation, outlined in the internship, they could spread in many municipalities of the department of Nariño belonging to the jurisdiction of Chamber of Commerce of Pasto, benefitting to many companies and organizations of this towns.

To the program companies and organizations dedicated to different productive activities who were able to benefit of many of the borrowed managerial services, converting to the System of Technological Orientation as a support tool and constant consultancy for the development of their productive processes went.

The impact in the agroindustrial sector, achieved by the activities developed in the program strengthens the quality of the technical services, offered by the Chamber of Commerce of Pasto, functions of the entity in the productive sector of the department of Nariño.

INTRODUCCIÓN

El departamento de promoción y desarrollo empresarial de la Cámara de Comercio de Pasto por medio del Sistema de Apoyo Empresarial (SAE) ha diseñado instrumentos de información para la comunidad empresarial en general como el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), cuyo objetivo es prestar asesoría directa en diversos temas tecnológicos y se ha convertido en una herramienta de apoyo empresarial de la Cámara de Comercio de Pasto, cuyo propósito es mejorar la calidad de los servicios técnicos especializados ofrecidos a los empresarios del departamento de Nariño; tales como asistencia técnica, capacitación, orientación tecnológica, entre otros, A través del apoyo virtual y presencial, logrando trabajar con los sectores alimentos, maderas, metalmecánica, artesanías, confecciones y calzado.

La agroindustria es uno de los sectores de vital importancia en el departamento de Nariño, por su alto potencial en la explotación y transformación de sus recursos naturales, siendo cada día más las empresas y organizaciones que conforman dicho sector y que acuden a las Cámara de Comercio en busca de asesorías en temas empresariales.

El Sistema de Orientación Tecnológica de la Cámara de Comercio de Pasto por medio del desarrollo de la presente pasantía, centra sus objetivos en dicho sector a través de la articulación de instituciones o empresas regionales para que puedan acceder a información, capacitaciones, asesorías, ferias y eventos de interés empresarial específico y general, encaminados a resolver temas productivos, legales y de saneamiento básico, contribuyendo al mejoramiento y fortalecimiento de sus procesos administrativos y productivos. Objetivos que requieren del aporte profesional y ocupacional del pasante de ingeniería agroindustrial de la Universidad de Nariño, y que permite al SOT (Sistema de Orientación Tecnológica) ser una herramienta institucional para el desarrollo local y regional del departamento de Nariño.

La acción del plan de trabajo de la pasantía pudo extenderse a varios municipios del departamento de Nariño, en especial a los pertenecientes a la jurisdicción de Cámara de comercio de Pasto.

1. DEFINICIÓN Y DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

“En el departamento de Nariño, el 13.9%”¹ de las empresas y organizaciones legalmente constituidas están dedicadas al desarrollo de actividades agroindustriales, de estas el 27% de dichas empresas desarrollan actividades de fabricación y elaboración productos alimenticios que corresponde aproximadamente a unas 978 empresas”², de las cuales solo 246”³ están legalizadas con el Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y el resto de las empresas y organizaciones realizan sus productos bajo concepto sanitario emitido por la Dirección Municipal de Salud de cada municipio.

Según la consejería municipal y la dirección municipal de salud de cada municipio en el departamento de Nariño, este concepto sanitario ya no tiene validez y todas las empresas en el que se desarrolle actividades de fábrica, proceso y venta de productos alimenticios deberán legalizar su permiso o registro sanitario con el Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, situación que ha causado preocupación en todos los sectores productivos, en especial en el de alimentos; ya que debido a las normas impuestas por el Ministerio de Salud, las empresas presentan dificultad para ceñirse a ellas, además para cumplir con la serie de requisitos y tramites que se les exige.

Otro inconveniente que se suma para las empresas y organizaciones agroindustriales en nuestro departamento, son las nuevas tendencias tecnológicas; en cuanto al etiquetado de los productos, el mejoramiento de la calidad de los productos, la implementación de las buenas prácticas de manufactura en las instalaciones y el proceso de producción.

Por ser estos, temas que se están implementando recientemente en el mercado, crean la necesidad de un acompañamiento profesional que oriente a las organizaciones hacia un mejoramiento continuo y que permita cumplir con las expectativas previstas, así, son muy pocas las entidades oficiales en el departamento de Nariño que ofrecen este servicio de asesoría y asistencia técnica.

¹ CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO, Anuario Estadístico, movimiento del registro público 2006, San Juan de Pasto, 2007.p.12

² CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO, Base de datos de establecimientos de la Cámara de comercio de Pasto, actualización 31 de Mayo de 2008.

³ INSTITUTO DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, listado de registros y permisos sanitarios fabricados en el departamento de Nariño, actualización 30 de Julio de 2008.

2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Muchas de las empresas y organizaciones pertenecientes al sector agroindustrial del departamento de Nariño presentan dificultades en cuanto al mejoramiento del sistema de producción, legalización y comercialización de productos, debido a la falta de asesoría.

Una de las causas de esta problemática se presenta por que las organizaciones o empresas no acuden a la asesoría especializada que ofrecen instituciones que dedican su servicio al apoyo empresarial, con relación a la información técnica, temas productivos, buenas prácticas de manufactura, legalización sanitaria, código de barras entre otros; por deficiencias en información y comunicación. Otra de las causas que se presenta es la falta de recursos económicos, sobre todo en las microempresas, que genera que no tengan posibilidad de financiar la adquisición de información técnica necesaria para surgir en el mercado.

Esta situación impide a las empresas implementar planes de mejoramiento y desarrollo empresarial, muy importantes para poder ofrecer un producto que cumpla con todas las expectativas del consumidor y que le permita ser más competitivo en el mercado local o nacional, sujetos a las exigencias legales y que rige a dichos sectores.

3. JUSTIFICACIÓN

En el departamento de Nariño, las empresas en general, se ven afectadas por la competencia, las exigencias legales y los avances tecnológicos que impiden constituirse legalmente y participar en el mercado.

A raíz de la situación social y económica que enfrenta nuestro departamento, la oferta y demanda de productos y servicios, ha originado por parte de los pequeños empresarios y organizaciones locales, interés en participar activamente en dicho proceso y por ello se han visto en la necesidad de buscar orientación y asistencia técnica especializada en campos en el que presentan las mayores dificultades tales como investigación en producción, plan de saneamiento básico, investigación de nuevos productos, legalización sanitaria, entre otros.

La Cámara de Comercio de Pasto es una entidad privada sin ánimo de lucro, comprometida con el logro de la misión institucional y con un portafolio de productos y servicios, que además de incluir los servicios delegados por el Estado, cuenta con productos y servicios, diseñados para mejorar la competitividad empresarial y el desarrollo de la región. Es por ello que la Cámara de Comercio de Pasto a través del Sistema de Orientación Tecnológica ha buscado establecer un permanente contacto con los empresarios de sectores productivos y comerciales del departamento de Nariño, objetivos trazados en el desarrollo de la presente pasantía, buscando estrategias que permitan fortalecer sus procesos administrativos y lograr el incremento de la productividad y competitividad.

Dichas estrategias estarán sujetas a actividades en el que involucren procesos de capacitación, asesoría y asistencia técnica que permita al empresario buscar mejores alternativas de mejoramiento en el proceso de producción y comercialización, además facilitar la disponibilidad y acceso de información tecnológica. Servicios técnicos especializados que fortalecen la imagen institucional de Cámara de Comercio de Pasto y mantienen un contacto directo con la agroindustria y el sector alimentos, visión empresarial que hace parte de la entidad y que pretende expandir dentro de los municipios de su jurisdicción.

Dentro de su jurisdicción de Cámara de Comercio de Pasto están los municipios de Alban, Ancuya, Arboleda (Berruecos), Belén, Buesaco, Chachagüí, Colón(Génova), Consacá, Cumbitara, El Peñol, El Rosario, El Tablón, El Tambo, Funes, Guaitarilla, Imués, La Cruz, La Florida, La Llanada, La Unión, Leiva, Linares, Los Andes(Sotomayor), Mallama (Piedrancha), Nariño, Ospina, Pasto, Policarpa, Providencia, Samaniego, San Bernardo, San Lorenzo, San Pablo, San Pedro de Cartago, Sandoná, Santacruz(Guachavez), Sapuyes, Taminango, Tangua, Túquerres, y Yacuanquer.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar asesoría, capacitación y asistencia técnica a empresas y organizaciones del sector agroindustrial del departamento de Nariño vinculadas al Sistema de Orientación Tecnológica de la Cámara de Comercio de Pasto con el fin de contribuir al mejoramiento y fortalecimiento de sus procesos administrativos y productivos.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Identificar la demanda de las empresas y organizaciones favorecidas por los servicios del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) quienes se convertirán en objetivo de plan de acción.
- b. Investigar y proveer de la información requerida para fortalecimiento del servicio asistencial del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) con el fin de proporcionar a los empresarios del sector agroindustrial información bibliográfica actualizada, especializada, técnica y normativa.
- c. Asesorar mediante asistencia directa o virtual, empresas y organizaciones del sector agroindustrial con la posibilidad de vincularse al Sistema de Orientación Tecnológica; para solucionar problemas productivos y de legalización sanitaria.
- d. Capacitar a empresas y organizaciones afiliadas o potencialmente vinculadas al Sistema de Orientación Tecnológica en Buenas Practicas de manufactura y Manipulación de Alimentos.

5. MARCO TEÓRICO

5.1 MARCO REFERENCIAL

5.1.1 Sistema de apoyo empresarial. Es un sistema de apoyo y consulta de información tecnológica y empresarial adoptada por Cámara de Comercio de Pasto a través del departamento de promoción y desarrollo empresarial cuyo objetivo es mejorar la calidad de los servicios técnicos especializados ofrecidos a los empresarios como asesoría, orientación, entre otros, a través del apoyo presencial.

Posee una recopilación de documentos nacionales, regionales, textos, libros, hemeroteca, publicaciones seriadas especializadas en el sector empresarial, publicaciones de otras Cámaras de Comercio, catálogos comerciales internacionales, Directorios Empresariales y Sectoriales de Colombia, videos e información tecnológica etc.

5.1.2 Antecedentes. Para llevar a cabo la estrategia del Componente Institucional y con el objetivo de contar con una entidad responsable de coordinar lo concerniente al Programa Nacional de Servicios Tecnológicos o Servicios no Financieros se crea, en 1.994, la CORPORACION PARA EL DESARROLLO DE LAS MICROEMPRESAS. La Corporación nace el 28 de Diciembre de 1.994, como una asociación civil de participación mixta y de carácter privado, sin ánimo de lucro, con patrimonio propio, organizada dentro del marco de la Constitución Política, las regulaciones previstas para las Corporaciones en el Código Civil, las normas de Ciencia y Tecnología, y por su propio estatuto. Se constituye con una participación del 33% de entidades del sector público y 67% de entidades del sector privado.

El SOT como proyecto especial de la Corporación para El Desarrollo De Las Microempresas (CDM), fue el resultado del apoyo, concertación e iniciativa de varias entidades estatales y privadas. La CDM, El Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el Departamento Nacional de Planeación (DNP), el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Varios Centros de Desarrollo Productivo y Centros de Desarrollo Tecnológico, participaron en el diseño y puesta en marcha de una de las herramientas bajo Internet mas posicionadas en Colombia, en lo referente al apoyo y fortalecimiento a nivel técnico y tecnológico de los empresarios de distintas regiones del país.

A medida que transcurrían las diferentes fases de ejecución del Sistema de Orientación Tecnológica S.O.T, se fue conformando paralelamente, una red de profesionales altamente calificados gracias a los diferentes convenios de

cooperación institucional formalizados. Su cobertura se reflejó en 7 ciudades principales de Colombia (Barranquilla, Medellín, Cali, Pasto, Bucaramanga, Barranquilla y Bogotá) y gracias al apoyo de la Corporación Andina de Fomento (CAF) en Venezuela, El SOT también tuvo cobertura internacional en Ecuador, Perú y Bolivia.

Los empresarios de diferentes sectores productivos (calzado-marroquinería, Metalmecánica, plásticos, joyería, alimentos confección textil, madera y electrónica e informática) fueron beneficiados de los servicios y ventajas que ofreció como “Red de Orientación y Asistencia Técnica Especializada”.

“El Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) permitió a las empresas contar con una herramienta para el manejo de información especializada, interactuar con diversas instituciones que presten servicios complementarios a los prestados por la entidad, además identificar la demanda de servicios de sus usuarios a través del planteamiento de consultas, realizar alianzas estratégicas entre instituciones, optimizar el costo de información, ofrecer servicios especializados al empresariado colombiano y participar y organizar foros sobre temas de interés para el sector”.⁴

“La Cámara de Comercio de Pasto a través del Departamento de Promoción y Desarrollo Empresarial y en desarrollo del convenio celebrado entre la Corporación para el Desarrollo de la Microempresa, desde el año 2003 llevó a cabo labores de capacitación tecnológica y empresarial, asistencia técnica personalizada y orientación a empresarios afiliados al sistema de los sectores Alimentos, Metalmecánica y Maderas utilizando como herramienta fundamental la puesta en marcha del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), atendiendo hasta diciembre 31 de 2006, un total de 425 solicitudes para acceso a plataformas virtuales y realizando visitas técnicas a diferentes municipios, logrando capacitar a 342 personas y realizar 37 asesorías”.⁵

⁴ SISTEMA DE ORIENTACION TECNOLOGICA. Noticias y eventos del SOT. [En línea]. Disponible en internet <URL: <http://www.sot.org.co/test/NoticiasyEventos/INFOSOT.htm>>

⁵ CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO. Servicios de apoyo y Fortalecimiento empresarial “Informe de Gestión y Balance Social”. Pasto, enero de 2007.

Cuadro 1. Resumen de actividades Ejecutadas por el SOT alimentos, maderas y metalmecánica.

Función del Sistema	Total
Promover la inscripción de empresarios al sistema	13
Revisión Bibliográfica de interés para el sector	31
Boletines	9
Foros virtuales	9
Capacitación y conferencias	33
Ingresos de fichas bibliográficas	109
Ingresos sitios favoritos	90
Revisión periódica de demanda	415
Participación en el chat	23
Participación en jornadas de Calidad	6
ingreso de Eventos	30
Revisión del Sistema	9
Personas y empresas atendidas por el Servicio	470

Fuente: Informes de gestión SOT 2003-2006

5.1.3 Situación actual. El impacto que tuvo el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) sobre las empresas del departamento de Nariño, le permitió a la Cámara de Comercio de Pasto continuar con el programa de orientación y asesoría técnica que cumpla con similares funciones a las realizadas en años anteriores con la existencia de la plataforma.

Es por eso que el departamento de promoción y desarrollo empresarial de la Cámara de Comercio de Pasto por medio del Sistema de Apoyo Empresarial (SAE) habilitaron el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), bajo la presente pasantía, como instrumento de fortalecimiento empresarial para el sector agroindustrial, debido a que la mayoría de las empresas asistidas pertenecieron a dicho sector.

Con el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) se busca permitir a las empresas contar con una herramienta para el manejo de información en lo que respecta normatividad jurídica y sanitaria, estadísticas del sector económico y comercial en general, estudios específicos del sector agroindustrial y productivo del departamento de Nariño, información de interés empresarial, etc. Además prestar servicios de asesoría, orientación y capacitación en materia de legalización sanitaria, buenas prácticas de manufactura, problemas productivos, código de barras, y otros servicios dirigidos a empresas pertenecientes al sector.

5.2 MARCO LEGAL

5.2.1 Cámaras de comercio. Las Cámaras de Comercio son personas jurídicas, de derecho privado, de carácter corporativo, gremial y sin ánimo de lucro, integradas por los comerciantes matriculados en el respectivo registro mercantil.

Son creadas de oficio o a solicitud de los comerciantes mediante acto administrativo del Gobierno Nacional y adquieren personería jurídica en virtud del acto mismo de su creación, previo cumplimiento de los requisitos legales exigidos para el efecto.

El Gobierno Nacional es quien fijará los límites territoriales dentro de los cuales cada Cámara de Comercio desarrollará sus funciones y programas, teniendo en cuenta las facilidades de las comunicaciones y la continuidad geográfica, económica y comercial de cada región.

La circunscripción territorial de una Cámara de Comercio podrá comprender el territorio de varios municipios. No obstante lo anterior, en un municipio, distrito o área metropolitana, podrá funcionar solo una Cámara de comercio.

“Las Cámaras de Comercio con el objeto de facilitar la prestación y acceso a sus servicios, podrán abrir oficinas seccionales y receptoras dentro de su circunscripción territorial”.⁶

Funciones de la cámara de comercio: Según lo establecido por el Ministerio de Desarrollo Económico en el decreto 898 del 07 de Mayo del 2002, en el capítulo IV, artículo 10, respecto a las funciones de la Cámara de Comercio, decreta:

Las Cámaras de Comercio ejercerán las funciones señaladas en el artículo 86 del Código de Comercio y en las demás normas legales y reglamentarias y las que se establecen a continuación:

- Actuación como órganos consultivos: Servir de órgano consultivo del Gobierno Nacional y en consecuencia estudiar los asuntos que este someta a su consideración y rendir los informes que le solicite sobre la industria, el comercio y demás ramas relacionadas con sus actividades.
- Elaboración de estudios: Adelantar, elaborar y promover investigaciones y estudios jurídicos, financieros, estadísticos y socioeconómicos, sobre temas de interés regional y general, que contribuyan al desarrollo de la comunidad y de la región donde operan.

⁶ MINISTERIO DE DESARROLLO ECONÓMICO. Decreto 898 de 7 de mayo de 2002. capítulo 1, artículo 1. Bogotá D.C, Colombia.2002.

- Registros públicos: Llevar los registros públicos encomendados a ellas por la ley y certificar sobre los actos y documentos allí inscritos.
- Costumbre mercantil: Recopilar y certificar las costumbres locales mediante investigación realizada por cada Cámara dentro de su propia jurisdicción. La investigación tendrá por objeto establecer las prácticas o reglas de conducta comercial observadas en forma pública uniforme y reiterada, siempre que no se opongan a normas legales vigentes.
- Arbitraje y conciliación: Crear centros de arbitraje, conciliación y amigable composición por medio de los cuales se ofrezcan los servicios propios de los métodos alternos de solución de conflictos.
- Ferias y exposiciones: Adelantar acciones y programas dirigidos a dotar a la región de las instalaciones necesarias para la organización y realización de ferias, exposiciones, eventos artísticos, culturales, científicos y académicos, entre otros, que sean de interés para la comunidad empresarial de la jurisdicción de la respectiva Cámara de Comercio.
- Estatutos: Dictar sus estatutos, los cuales deberán ser aprobados por su Junta Directiva. No obstante y de manera previa a su aplicación, la Junta Directiva deberá ponerlos en conocimiento de la Superintendencia de Industria y Comercio, quien verificará el cumplimiento de las disposiciones legales en materia de registros públicos, representación legal, afiliados y revisoría fiscal, especialmente, para lo cual ordenará las adecuaciones del caso.
- Capacitación: Promover la capacitación en las áreas comercial e industrial y otras de interés regional, a través de cursos especializados, seminarios, conferencias y publicaciones.
- Desarrollo regional: Promover el desarrollo regional y participar en programas nacionales de esta índole.
- Información comercial: Prestar servicios de información comercial originada en los registros públicos nacionales en forma gratuita. Cuando la información comercial requiera para su suministro al solicitante, de procesos adicionales que impliquen un valor agregado para ésta, las Cámaras de Comercio podrán cobrar única y exclusivamente dicho valor, cuya estimación será efectuada conforme a los costos y precios del mercado; esta actividad será verificada periódicamente por la Superintendencia de Industria y Comercio.
- Veeduría: Desempeñar funciones de veeduría cívica en los casos señalados por el Gobierno Nacional.

- Vinculación a diferentes actividades: Promover programas, actividades y obras en favor de los sectores productivos de las regiones en que les corresponde actuar, así como la promoción de la cultura, la educación, la recreación y el turismo. De igual forma las Cámaras de Comercio podrán participar en actividades que tiendan al fortalecimiento del sector empresarial, siempre y cuando se pueda demostrar que el proyecto representa un avance tecnológico o suple necesidades o implica el desarrollo para la región. En cualquier caso, tales actividades deberán estar en conformidad con la naturaleza de las Cámaras de Comercio o de sus funciones autorizadas por la ley. Para tales fines podrán promover y participar en la constitución de entidades privadas o mixtas, con o sin ánimo de lucro, que cumplan con estos objetivos. La participación de las Cámaras de Comercio en cualquiera de estas actividades, deberá ser en igualdad de condiciones frente a los demás competidores incluso en cuanto al manejo de la información.
- Servicios para los afiliados: Mantener disponibles servicios especiales y útiles para sus afiliados.
- Manuales de procedimiento: Adoptar manuales de procedimiento interno para el desempeño de las funciones registrales.
- Prestación tecnológica de los servicios: Contar con la infraestructura tecnológica necesaria para el cumplimiento y debido desarrollo de sus funciones registrales y la prestación eficiente de sus servicios.
- Publicación de la noticia mercantil: Publicar la noticia mercantil de que trata el artículo 86 numeral 4° del Código de Comercio, que podrá hacerse en los boletines u órganos de publicidad de las Cámaras, a través del Internet o por cualquier medio electrónico que lo permita.
- Aportes y contribuciones a programas: Realizar aportes y contribuciones a toda clase de programas y proyectos de desarrollo económico, social y cultural en que la Nación o los entes territoriales, así como sus entidades descentralizadas y entidades sin ánimo de lucro tengan interés o hayan comprometido sus recursos.
- Participación en programas nacionales e internacionales: Participar en programas regionales, nacionales e internacionales cuyo fin sea el desarrollo económico, cultural o social en Colombia.
- Consecución de recursos de cooperación: Gestionar la consecución de recursos de cooperación internacional para el desarrollo de sus actividades.

- Entidades de certificación: Prestar los servicios de entidades de certificación previsto en la Ley 527 de 1999, de manera directa o mediante la asociación con otras personas naturales o jurídicas. Parágrafo. “A las Cámaras de Comercio les estará prohibido realizar cualquier acto u operación que no esté encaminado al exclusivo cumplimiento de sus funciones”⁷.

5.2.2 Legalización sanitaria:

Instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos INVIMA: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) es una institución oficial de vigilancia y control de carácter técnico científico, que trabaja para la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos mediante la aplicación de las normas sanitarias relacionadas con los productos de su competencia.

“Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) ejecutar políticas en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos médico – quirúrgicos, odontológicos, productos naturales, homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva”⁸.

Registro sanitario de alimentos INVIMA: Es el documento expedido por el INVIMA, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar y comercializar un alimento con destino al consumo humano, esta regido por el decreto 3075 de 1997 de buenas practicas de manufactura que son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

El registro sanitario tendrá una vigencia de diez años, contados a partir de la fecha de su expedición y podrá renovarse por períodos iguales en los términos establecidos en la normatividad pertinente.

⁷ MINISTERIO DE DESARROLLO ECONÓMICO. Decreto 898 de 7 de mayo de 2002. capítulo IV, artículo 10 al 11. Bogotá D.C, Colombia.2002.

⁸ INSTITUTO DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, Descripción de la Entidad. [en línea]. Disponible en internet: <URL: <http://www.invima.gov.co/invima/entidad/somos.jsp?codigo=18>>

“Para realizar dicho trámite, la empresa debe ceñirse a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el decreto 3075 de 1997, para cumplir con las condiciones sanitarias correspondientes que permitan garantizar la calidad y la inocuidad del producto hacia los consumidores”⁹.

Permiso sanitario INVIMA: Es el documento expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, por el cual se autoriza a un microempresario para fabricar y vender alimentos de consumo humano, en el territorio nacional, exceptuando los siguientes alimentos:

- Carnes, productos cárnicos y sus preparados.
- Leche en todas las variedades.
- Leches fermentadas, crema de leche, mantequilla, quesos frescos y maduros.
- Aceites o grasas de mantequilla.
- Productos de la pesca y sus derivados.
- Mayonesa y productos preparados a base de huevo.
- Alimentos de baja acidez (enlatados).
- Alimentos o comidas precocidas y congeladas de origen animal listas para el consumo.
- Agua envasada.
- Alimentos infantiles.

Las microempresas dedicadas a la fabricación de alimentos deberán cumplir con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos previstas en el Título II del Decreto 3075 de 1997, exceptuando las señaladas en los artículos 24, 25, 26 y 27 del Capítulo V–Aseguramiento y Control de Calidad–; artículos 36, 37, 38, 39 y 40 del Capítulo VIII –Restaurante y Establecimientos de Consumo de Alimentos.

“El permiso tendrá una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su notificación, el cual no será renovable; vencido el permiso sanitario, el

⁹ INSTITUTO DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, Consultas en línea. [En línea]. Disponible en internet: <URL: [http://www. Gobiernoenlinea.gov.co/tramites_buscar_generico-asp](http://www.Gobiernoenlinea.gov.co/tramites_buscar_generico-asp)>

microempresario, deberá obtener el respectivo registro sanitario conforme a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, o las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan”¹⁰.

5.2.3 Código de barras. El código de barras es un grupo de barras y espacios rectangulares paralelos, estructurados según unas reglas de codificación o simbología estándar que representan información.

Cumple dos funciones específicas, identificar un servicio, producto o localización y permitir la captura automática de la información. Está compuesto de dos partes, el código y el símbolo, el símbolo es la representación gráfica que permite que el lector capture automáticamente la información y el código es la parte humanamente legible, es decir, los números.

Existen diferentes simbologías para representar gráficamente los códigos de barras y tienen diferentes aplicaciones, cada una con diferentes características, la cual maneja los identificadores de aplicación.

5.2.4 Clasificación industrial internacional uniforme (CIIU) revisión III, adaptaciones para Colombia. La Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) de todas las actividades económicas adaptada para Colombia se aplica a las actividades económicas productivas, y es el primer componente de un sistema clasificatorio único que el Departamento Nacional de Estadística (DANE) se comprometió a establecer. Provee un conjunto de categorías para clasificar sistemáticamente las actividades productivas, que se pueden utilizar para analizar y presentar las estadísticas correspondientes. Se aplican a los agentes económicos, los que, según ella se caracterizan por los procesos productivos que desarrollen.

La Industrial Internacional Uniforme (CIIU) Rev 3 A.C resulta de un proceso de adaptación de la clasificación internacional industrial uniforme propuesta por las Naciones Unidas en 1989.

¹⁰ MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 4444 de 28 de noviembre de 2005 Artículo 1, 2 y 3. Bogotá D.C, Colombia.2002.

6. INFORME DE ACTIVIDADES

6.1 DIVULGACIÓN Y PUBLICIDAD DEL SISTEMA DE ORIENTACIÓN TECNOLÓGICA (SOT)

6.1.1 Propuesta de servicios. En el desarrollo de la pasantía, en primera instancia se definió el tipo de servicios empresariales prestados por el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) bajo aprobación del Sistema de Apoyo Empresarial (SAE) y la coordinación de Cámara de Comercio Sede Sur, estos son:

Asesoría y orientación:

- Legalización sanitaria y buenas practicas de manufactura
- Problemas productivos
- Código de barras e imagen corporativa

Capacitación:

- Legalización sanitaria y buenas practicas de manufactura
- Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos
- Código de barras

Asistencia técnica:

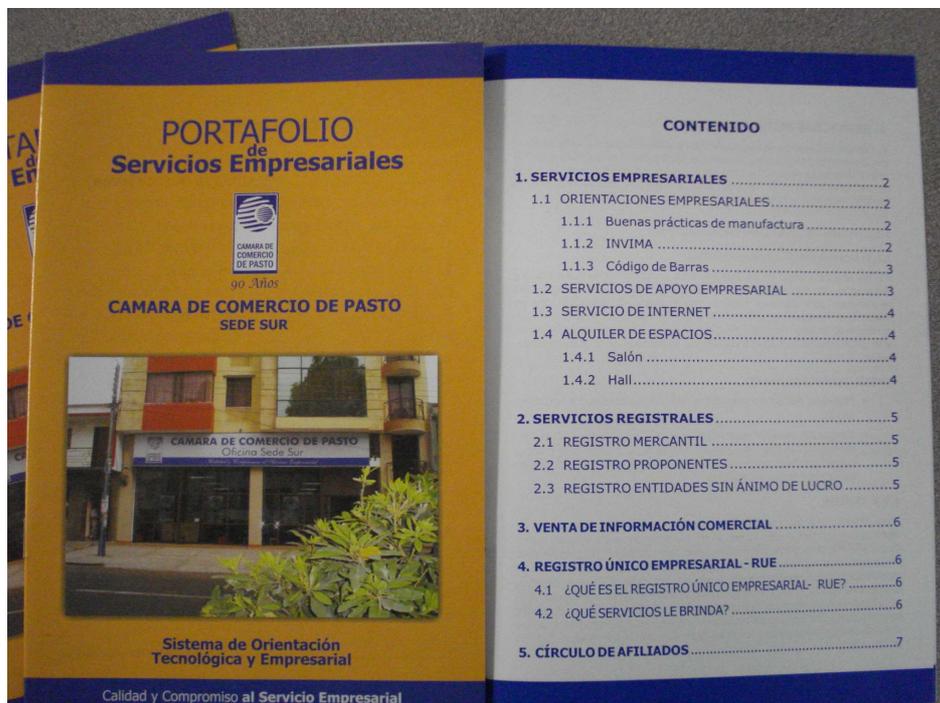
- Buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico

6.1.2 Diseño de portafolio de servicios y material divulgativo de servicios. Definido los servicios del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) y con el fin de promover los servicios del Sistema de Apoyo Empresarial (SAE) y de registros públicos que presta Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur, se unificó los servicios en un solo portafolio de servicios, además se diseñó volantes y pendones informativos de dichos servicios.

También se diseño el modelo de portafolio que se divulgaría por medio de la página Web de Cámara de Comercio de Pasto.

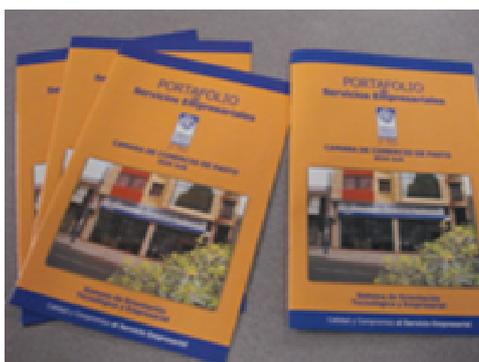
A continuación se presenta los diseños elaborados con ayuda de diseñadores gráficos incluidos dentro del programa de pasantías de Cámara de Comercio de Pasto, los cuales fueron publicados y distribuidos en las diferentes sedes de Cámara de Comercio de Pasto.

Figura 1. Portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.



Fuente: Esta Pasantía

Figura 2. Reproducción de portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.



Fuente: Esta Pasantía

Figura 3. Volante informativo de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur

Figura 4. Pendón informativo de servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur

Dichos materiales fueron distribuidos en las diferentes sedes de Cámara de Comercio de Pasto como la Unión, Túquerres, Sibundoy y la sede Principal de Pasto.

Figura 5. Divulgación portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto sede Sur en Sedes de Cámara de Comercio de Pasto.



Fuente: Esta Pasantía

Figura 6. Divulgación portafolio de servicios de Cámara de Comercio de Pasto sede Sur en Sede principal de Cámara de Comercio de Pasto.



Fuente: Esta Pasantía

Figura 7. Divulgación pendón de servicios de Cámara de Comercio de Pasto sede sur en Sedes de Cámara de Comercio de Pasto.



Fuente: Esta Pasantía

Figura 8. Portafolio de servicios Cámara de Comercio Sede Sur publicado en la página web de Cámara de Comercio de Pasto.

The screenshot displays the website interface for the Cámara de Comercio de Pasto. At the top, there is a banner with the slogan 'Calidad y Compromiso al Servicio Empresarial' and the organization's logo. Below the banner is a navigation menu with options: Inicio, Nuestra Entidad, Servicios, Noticias, PQR's, Contáctenos, Contratación, and Mapa Sitio. The main content area is divided into several sections:

- Sede Sur:** A section with a star rating and a description of the chamber's mission in the Nariño department, focusing on food and technical services.
- 1.1.3 CODIGO DE BARRAS:** A section explaining barcode technology, its benefits (agility, stock control), and a list of services including a library and a hemeroteca.
- 2. SERVICIOS REGISTRALES:** A section detailing registration services, including mercantile and proponent registration, with a photo of a meeting.
- 1.1.2 INVIMA:** A section about food safety and quality control, featuring the INVIMA logo and a list of services like product credibility and national commercialization.

Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

6.2 IDENTIFICACIÓN DE EMPRESAS PARA PROMOCIÓN DE SERVICIOS

Para detectar las empresas que cumplen con la demanda de servicios del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), se acudió a la base de datos de empresas registradas en Cámara de Comercio de Pasto, la cual fue posible filtrarla de acuerdo a la descripción del tipo de actividad mercantil registrada a la entidad asignado por el CIIU (Código Industrial Internacional Uniforme). (Ver Anexo 1)

Cuadro 2. Consolidado de tipo de empresas registradas en Cámara de Comercio de Pasto filtradas por actividades agroindustriales de fabricación y elaboración de alimentos.

Actividad	Código CIIU	Numero de empresas
Panadería y pastelería	155100	157
Lácteos y derivados	153000, 153001, 153010	34
Cárnicos (embutidos y derivados cárnicos)	151100	11
Bebidas no alcohólicas	159400	12
Heladería y frutería	552204	50
Elaboración productos de dulcería y Confitería	158100	9
Procesamiento de tubérculos, frutas y hortalizas	152102	14
Tostión y molido de café	156401	23
Elaboración de pasabocas fritos	158915	13
Condimentos, salsas y especias	158908	4
Restaurantes	552100	636
Productos de molinería	154100	10
Trapiches	011400	5
Total		978

Fuente: Base de datos establecimientos comerciales Cámara de Comercio de Pasto (actualización 31/05/08)

Llegar a cada una de las empresas detectadas, requiere esfuerzos en recursos y logística, que el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) no cuenta, por lo que la oferta de los servicios se realizó por medio de la divulgación del portafolio en las distintas sedes y en eventos realizados por Cámara de Comercio de Pasto.

6.3 PROMOCIÓN DE EVENTOS

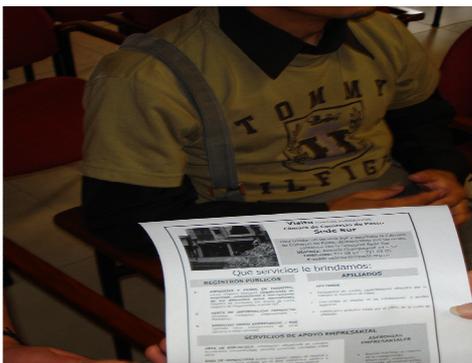
Mediante el programa se prestó el apoyo a los diferentes eventos y seminarios de interés del sector agroindustrial y empresarial en general realizados por Cámara de Comercio de Pasto mediante invitación y apoyo logístico.

6.3.1 Invitación. Con la base de datos de usuarios que acuden a los servicios del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), y la base de datos pertenecientes a empresas inscritas o matriculadas en Cámara de Comercio de Pasto clasificadas dentro de las actividades pertenecientes al sector agroindustrial, se enviaron por medio de correo virtual y tele mercadeo la participación de la programación de actividades de Cámara de Comercio de Pasto con relación a eventos, foros, ferias, cursos y seminarios encaminados a el fortalecimiento empresarial del sector.

También se realizó el apoyo por medio de promoción de actividades en las distintas universidades de la localidad (Universidad de Nariño, Universidad Cooperativa, Universidad Mariana, CESMAG) y el SENA, a través de volantes y publicación en carteleras de sitios estratégicos de los establecimientos.

6.3.2 Apoyo logístico. En cada evento se brindó apoyo en lo que concierne a organización y logística, además en este tipo de actividades permitió divulgar los servicios de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur.

Figura 9. Promoción de servicios del SOT durante eventos y capacitaciones



Fuente: Esta Pasantía

Figura 10. Divulgación del portafolio de servicios de Cámara de Comercio sede sur.



Fuente: Esta Pasantía

6.3.3 Eventos realizados. Entre los eventos promovidos se destacan

Foro ¿para dónde va la economía?: Donde se trataron temas de análisis económico, crecimiento económico, TLC, importaciones y exportaciones, motores económicos, tendencias mundiales en productividad y competitividad, realizado el 30 de Agosto de 2007.

Encuentro de panificadores y pasteleros 2008: Se desarrolló capacitaciones relacionadas con el sector, exposición de productos y maquinaria y rueda de negocios del sector panadero. Realizado el 4 y 5 de marzo de 2008.

Figura 11. Pasacalles de invitación a encuentro de panaderos.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

Figura 12. Estantes de exhibición encuentro del sector panificador y pastelero.



Fuente: Esta pasantía

Vitrina comercial de alimentos procesados: Evento de gran importancia en el sector agroindustrial, que permitió convocar muchas empresas nariñenses transformadoras de alimentos para que exhibieran sus productos y contacten con nuevos clientes, el cual se realizó el 4 y 5 de julio de 2008. El ganador de dicho evento participó en la feria nacional de alimentos procesados en Corferias “alimentec” desarrollado los días 12 a 16 de agosto en Corferias.

Dicho evento permitió la participación de dos de las empresas vinculadas en el Sistema de Orientación Tecnológica.

Figura 13. Plegable de invitación a evento de vitrina comercial de alimentos procesados



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

Figura 14. Vitrina comercial de alimentos procesados



Fuente: Esta pasantía

Cuadro 3. Convocatorias de programación de actividades Cámara de Comercio de Pasto por medio de invitación a empresas y usuarios SOT.

Tipo de Invitación	No. empresas vinculadas o beneficiadas por el SOT	No. De Empresas Matriculadas Cámara de Comercio de Pasto	Usuarios Atendidos por SAE	Otras entidades beneficiadas	Total empresas Beneficiadas
Correo virtual	32	95	138		212
Tele mercadeo	32	112			
Directa	13			4	

Fuente: Informe de gestión actividades SOT (Agosto/2007 – Julio/2008)

El total de empresas beneficiadas por convocatoria a eventos y servicios del Sistema de orientación Tecnológica son 212, esto significa que se ha cubierto el 21,67% de la demanda potencial detectada.

6.4 CONFORMACIÓN DEL PAQUETE TECNOLÓGICO

El Sistema de Apoyo Empresarial (SAE) es un programa de acceso a información bibliográfica que funciona en las instalaciones de Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur, el cual presta servicios de biblioteca, internet y hemeroteca para cualquier usuario que demande estos servicios; junto con este programa funciona el Sistema de Orientación Tecnológica como apoyo empresarial en asesorías, asistencia técnica y acceso a información especializada.

Con el propósito de sistematizar y realizar la estructuración de información para fortalecimiento del servicio asistencial (asesoría, orientación y asistencia técnica) se recopiló información virtual y física con relación a normatividad sanitaria, estadísticas del sector económico y comercial en general, estudios específicos del sector agroindustrial y productivo del departamento de Nariño, información de interés empresarial, etc.; Accesible para cualquier usuario que demanda de dichos servicios (usuarios SOT y SAE).

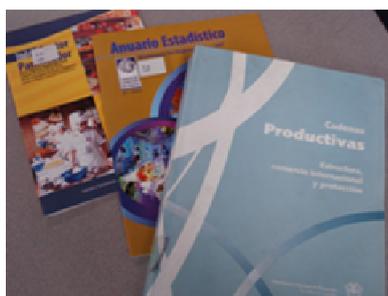
Para realizar esta recopilación se acudió al material bibliográfico y memorias de cursos y seminarios pertenecientes al sector agroindustrial del Sistema de Apoyo Empresarial SAE, y la información de plataformas virtuales de entidades responsables de temas legales, normativos, estadísticos y productivos.

Figura 15. Paquetes virtuales de información tecnológica.



Fuente: Esta pasantía

Figura 16. Paquetes documentales de información estadística y productiva.



Fuente: Esta pasantía

Figura 17. Paquetes documentales de información tecnológica.



Fuente: Esta pasantía

Cuadro 4. Inventario de información clasificada por el SOT

Tipo de Información	Libros o documentos físicos	Demanda Material Virtual (Cd)	Cartillas	Total
Cadenas productivas	3	3	2	8
Estadísticas económicas	4	17	23	44
Normatividad Sanitaria	1	56	1	58
Información tecnológica	20	13		33
Cartillas desarrolladas por SOT en pasantía		3	2	5
Total	28	92	28	148

Fuente: Esta pasantía

Dicha prestación de servicio ha permitido captar recursos para la entidad por medio del SAE, a través de venta de libros, fotocopias y copias en CD's, estos recursos entran a la entidad como ingresos privados, y ha permitido fortalecer el material bibliográfico del Sistema de Apoyo Empresarial SAE.

Para mantener actualizada la base de datos de la demanda de esta información, el usuario diligenció una ficha diseñada por el SAE.
(Ver Anexo 2 y 3)

Cuadro 5. Demanda de información por usuarios SAE durante ejecución de la pasantía.

Tipo de Información	Demanda Material físico	Demanda Material Virtual	Total Usuarios
Cadenas productivas	11	34	45
Estadísticas económicas	26	7	33
Normatividad Sanitaria	23	12	35
Información tecnológica		42	42
		Total	155

Fuente: Informes de gestión SAE Octubre/2007 a Julio/2008 (base de datos de usuarios SAE).

6.4.1 Manual de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

En la pasantía también se desarrolló un manual de manipulación de alimentos que permitió fortalecer las capacitaciones, asesoría y asistencia técnica prestada por el Sistema de Orientación Tecnológica SOT, esta cartilla fue otorgada a las personas beneficiadas de la asistencia técnica y capacitaciones del programa.

Características de la cartilla:

- Esta cartilla va dirigida al personal manipulador de alimentos como guía conceptual para fortalecer los conocimientos adquiridos durante las capacitaciones.
- Sigue las directrices estipuladas en el decreto 3075 de 1997 de Buenas Practicas de Manufactura y se centra en los procedimientos técnicos sobre el correcto manejo, conservación y manipulación de alimentos.
- Describe los principios básicos sobre la aplicación de buenas prácticas de higiene e inocuidad de personal, productos e insumos, áreas, equipos y utensilios.
- Incluye conceptos generales que permiten al personal tomar decisiones de carácter responsable sobre acciones preventivas y correctivas.
- Busca fortalecer el grado de responsabilidad de los manipuladores de alimentos para velar por la calidad del producto, la salud del consumidor y la Figura de la empresa a través del cumplimiento de las normas y leyes sanitarias impuestas por las autoridades competentes.

Figura 18. Portada de manual de manipulación de alimentos



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

Figura 19. Paquete Manual de manipulación de alimentos



Fuente: Esta pasantía

Figura 20. Entrega de manual de manipulación de alimentos a personas beneficiadas.



Fuente: Esta pasantía

6.4.2 Guía trámites INVIMA. En la pasantía se desarrolló una guía de trámites INVIMA con el fin de fortalecer las asesorías y las orientaciones prestados a los usuarios que demandaron dicho tipo de servicios. Una vez finalizada la orientación o asesoría se realizó la entrega de dicha guía al correo electrónico del usuario beneficiado, fortaleciendo el sistema de asesorías por medio virtual. (Ver Anexo 4)

6.5 ASESORÍA Y ORIENTACIÓN EMPRESARIAL

Con la pasantía El SOT (Sistema de Orientación Tecnológica) realizó orientaciones para solucionar problemas productivos y de legalización sanitaria, asesorías personalizadas a empresas del sector agroindustrial para el trámite en registro y permiso sanitario INVIMA, imagen corporativa y código de barras. (Ver Anexo 5).

Este tipo de temáticas se realizaron de forma integral de acuerdo al paquete de servicios del SOT (Sistema de Orientación Tecnológica).

Figura 21. Asesoría personalizada a empresarios o usuarios SAE que demandan servicios SOT.



Fuente: Esta pasantía

La base de datos de estos usuarios es levantada mediante un formato de evaluación que es entregado una vez finaliza la asesoría u orientación, calificación cualitativa que permite evaluar y fortalecer el sistema de asesorías del Sistema de Orientación Tecnológica. (Ver Anexo 6 y 7)

Cuadro 6. Consolidado de usuarios o empresas beneficiadas por orientaciones y asesorías del SOT

Servicio	Problemas productivos	Legalización Sanitaria (Registro y permiso INVIMA)	Tramite Código de Barras	Imagen Corporativa
Orientación	2	16	6	3
Asesoría	3	12	5	0
Total	5	28	11	3

Fuente: Informe de gestión SAE y SOT (Noviembre 2007 y Agosto 2008)

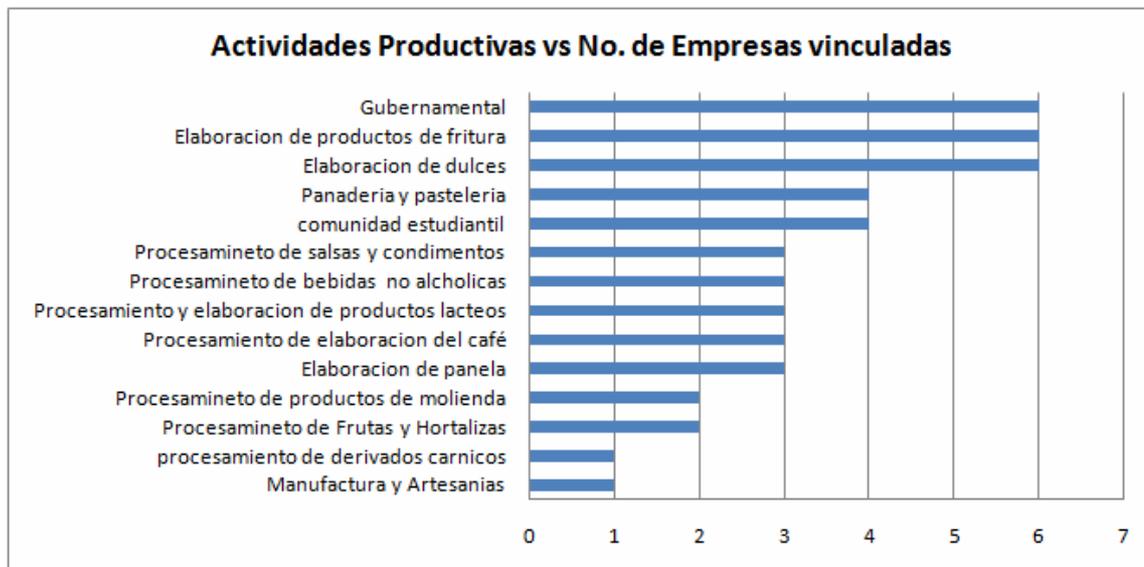
La anterior tabla demuestra que es mayor la problemática con respecto a resolver problemas con respecto a legalización sanitaria y saneamiento básico que a problemas productivos, en una relación de 2 a 1 respectivamente.

Cuadro 7. Consolidado tipo de actividad productiva de empresas vinculadas potencialmente al SOT

Tipo de Actividad Productiva	No. De Empresas
Manufactura y Artesanías	1
procesamiento de derivados cárnicos	1
Procesamiento de Frutas y Hortalizas	2
Procesamiento de productos de molienda	2
Elaboración de panela	3
Procesamiento de elaboración del café	3
Procesamiento y elaboración de productos lácteos	3
Procesamiento de bebidas no alcohólicas	3
Procesamiento de salsas y condimentos	3
comunidad estudiantil	4
Panadería y pastelería	4
Elaboración de dulces	6
Elaboración de productos de fritura	6
Gubernamental	6
Total Empresas	47

Fuente: Esta pasantía

Gráfica 1. Tipo de actividades agroindustriales de empresas beneficiadas por el SOT.



Fuente: Esta pasantía

De acuerdo a la grafica 1 del tipo de actividad de las empresas beneficiadas, permite deducir que la demanda de servicios del SOT permitió acoger a varias microempresas, donde sus actividades son de nivel artesanal y de carácter tradicional en el mercado regional. Situación que no ha favorecido poder acceder a asistencia técnica especializada, por el hecho de no tener capacidad de financiamiento para dicho fin.

Existe un interés permanente de entidades gubernamentales, en buscar soluciones que permitan a las empresas dedicadas a la elaboración de alimentos, cumplir con los requisitos sanitarios y legalizarse con las autoridades competentes. Se puede considerar que el Sistema de Orientación Tecnológica de la Cámara de Comercio de Pasto, puede fortalecer dichos procesos trabajando con entidades gubernamentales, constituyendo una herramienta fundamental para el desarrollo empresarial en el departamento.

Existe un amplio provecho de la comunidad estudiantil y emprendedora en conocer aspectos productivos y legales para constituir empresas agroindustriales, encontrando en el Sistema de orientación Tecnológica una de los mayores soportes de orientación para sus estudios.

Cuadro 8. Empresas favorecidas por municipio, que acudieron por servicio de orientación y asesorías SOT.

Municipio	No. De Empresas
Ancuya	1
Buesaco	1
Chachagüi	1
El Encano	1
El peñol (El Tambo)	1
El Remolino	1
Mallama (piedrancha)	1
Nariño	1
Pasto	23
Sandoná	4
Sotomayor	1
Tablón de Gómez	1

Fuente: Esta pasantía

6.6 ASISTENCIA TÉCNICA

Por medio de las asesorías y orientaciones empresariales, varias empresas se vincularon al servicio de asistencia técnica del Sistema de orientación Tecnológica, que permitió desarrollar actividades en dichas empresas con el fin de mejorar problemas productivos y de saneamiento básico.

Con las empresas vinculadas se programó las siguientes actividades:

6.6.1 Visita para levantamiento de diagnostico. Se concertó con cada empresa visitar las instalaciones de la fábrica o microempresa donde se realizó un levantamiento de información con respecto al proceso, empaque, imagen corporativa y problemas productivos.

Además se realizó una evaluación sanitaria siguiendo el formato de requerimientos sanitarios manejado por el INVIMA, el cual valora el cumplimiento del decreto 3075 de 1997 de buenas practicas de manufactura. (Ver Anexo 8 y 9)

6.6.2 Informe diagnostico y de plan de mejoramiento. Se preparó un informe que precisa las debilidades de la empresa con respecto a proceso, empaque e imagen corporativa.

De igual forma se planteó soluciones primordiales que permitirán cumplir con los requerimientos sanitarios exigidos por el INVIMA bajo valoración del decreto 3075

de 1997 de buenas practicas de manufactura (instalaciones, programa de saneamiento básico, personal manipulador de alimentos y seguridad industrial). (Ver Anexo 10)

6.6.3 Levantamiento del programa de limpieza y desinfección. EL Sistema de Orientación Tecnológica, con el objetivo de mejorar las condiciones higiénico-sanitarias de las empresas vinculadas a sus servicios y fortalecer el plan de saneamiento básico que deben cumplir como fabricas de alimentos, trabajó con las empresas beneficiadas en acompañamiento técnico el levantamiento y el desarrollo del programa de limpieza y desinfección.

Este se concretó con la realización del respectivo programa de limpieza y desinfección, siguiendo las pautas de dicho programa.

Pautas del programa de limpieza y desinfección para empresas desarrollado por el Sistema de Orientación Tecnológica:

- Empresa.
- Presentación.
- Alcance.
- Tabla de contenido.
- Generalidades y definiciones.
- Uso de detergentes y preparación.
- Usos de desinfectantes y preparación.
- Clasificación de Áreas.
- Instructivos de limpieza y desinfección de personal manipulador de alimentos.
- Instructivos de limpieza y desinfección de implementos de aseo.
- Instructivos de limpieza y desinfección de áreas.
- Instructivos de limpieza y desinfección de equipos.
- Instructivos de limpieza y desinfección de herramientas y utensilios.
- Formato de registro de limpieza y desinfección.
- Formato de verificación y acciones correctivas de limpieza y desinfección.

6.6.4 Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos y programa de limpieza y desinfección de la empresa. Para sensibilizar a las personas acerca de las buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos se realizó una jornada de capacitación a las personas que hacen parte o trabajan en las empresas vinculadas, y se instruyó en el manejo del programa de limpieza y desinfección desarrollada en las mismas. (Ver Anexo 11).

El programa de educación y capacitación es entregado a la empresa para cumplir con los requerimientos sanitarios del plan de saneamiento básico exigidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), junto con

el manual de manipulación de alimentos desarrollado en la pasantía. (Ver Anexo 12).

Una vez terminado el plan de acción, se firma un acta de compromiso en la cual el microempresario se compromete a seguir las sugerencias planteadas. (Ver Anexo 13)

6.7 RICO DULCES DE COLOMBIA

6.7.1 Descripción de la empresa. Es una empresa ubicada en Catambuco (Pasto) funciona desde el año 2005, cuya actividad económica es la elaboración y distribución de productos comestibles en especial dulces y pasa bocas. Es la primera empresa vinculada al SOT para ser asistida técnicamente en problemas productivos y sanitarios.

Cuenta con concepto sanitario otorgado por la alcaldía municipal de Pasto, el cual esta próximo a vencer y no tiene validez a partir del año 2008.

Cuadro 9. Consolidado de Actividades en Rico dulces de Colombia vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Tipo de Acompañamiento				
Visita	Informe técnico	Programa L y D*	Capacitación	Programa de educación y capacitación
3	1	1	1	1

*Programa de limpieza y desinfección
Fuente: Esta pasantía

Cuadro 10. Impacto asistencia técnica en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura	Principales falencias encontradas problemas productivos	mejoramiento productivo
Los elementos de protección de los manipuladores de alimentos no son los correctos.	Uso de elementos de protección de manipuladores de alimentos de forma adecuada.	No existe estandarización de proceso. (nivel artesanal)	Estandarización de proceso y diagrama de flujo desarrollado.
Hábitos y conductas de manipuladores de alimentos incorrectos	Correctos hábitos de higiene y manipulación de alimentos.	No existe ficha técnica	Desarrollo de ficha técnica.
Piso cubierto con tapete plástico.	Retiro del tapete plástico.	No existe catalogo de productos	Articulación de empresa para facilitar el diseño del catalogo de productos por Cámara de comercio de Pasto.
Presencia de cortinas de tela y adornos de hogar.	Eliminación de cortinas y adornos hogareños.	Distribución de planta	Flujo de planta que permite correcto flujo de actividades
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección, y programa de capacitación de manipulación de alimentos implementado.		
Presencia de elementos ajenos a los utilizados en la producción de la empresa.	Erradicación de elementos que ponen en riesgo la inocuidad del producto y generan desorden.		

Fuente: Esta pasantía

6.7.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico. A partir del informe de diagnóstico y recomendaciones, la empresa empezó a tomar medidas de carácter sanitario que permitan elaborar el producto en mejores condiciones sanitarias.

Figura 22. Programa de limpieza y desinfección empresa Ricodulces de Colombia.



Fuente: Esta pasantía

6.7.3 Asistencia técnica en problemas productivos:

- Se trabajó la estandarización del proceso el cual se realizaba con métodos empíricos o al ojo, que no permitía obtener un producto de las mismas características organolépticas entre un lote y otro, dicho diagrama de flujo es ubicado en las áreas de producción para seguir los procedimientos señalados como lo estipula el proceso estandarizado.
- Con el fin de fortalecer los procesos de comercialización, se prestó asistencia técnica en el desarrollo de la ficha técnica para fines comerciales, siguiendo las pautas sugeridas por el Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

6.7.4 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Ricodulces logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es el fortalecimiento de su imagen corporativa y ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

Figura 23. Catalogo de productos rico dulces de Colombia.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

Figura 24. Participación feria de alimentos procesados organizado por Cámara de Comercio de Pasto.



Fuente: Esta pasantía

6.8 PRODUCTOS LA PASTUSITA

6.8.1 Descripción de la empresa. Es una empresa ubicada en Pasto (Nariño), cuya actividad económica es la elaboración y distribución de productos comestibles en especial pasabocas de fritura.

Cuenta con concepto sanitario otorgado por la alcaldía municipal de Pasto, el cual no tiene validez a partir del año 2008.

Cuadro 11. Consolidado de Actividades en Productos La Pastusita vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Tipo de Acompañamiento				
Visita	Informe técnico	Programa L y D*	Capacitación	Programa de educación y capacitación
2	1	1	1	1

*Programa de limpieza y desinfección

Fuente: Esta pasantía

Cuadro 12. Impacto de mejoramiento en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura	Principales falencias encontradas problemas productivos	mejoramiento productivo
Los elementos de protección de los manipuladores de alimentos no son los correctos.	Uso de elementos de protección de manipuladores de alimentos de forma adecuada.	No existe estandarización de parámetros de proceso. (nivel artesanal)	Estandarización de proceso y diagrama de flujo desarrollado.
Hábitos y conductas de manipuladores de alimentos incorrectos	Correctos hábitos de higiene y manipulación de alimentos.		
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección, y programa de capacitación de manipulación de alimentos implementado.		
Presencia de elementos ajenos a los utilizados en la producción de la empresa.	Erradicación de elementos que ponen en riesgo la inocuidad del producto y generan desorden.		

Fuente: Esta pasantía

6.8.2 Asistencia técnica en problemas productivos. Se trabajó la estandarización del proceso el cual se realizaba con métodos empíricos o al ojo, que no permitía obtener un producto de las mismas características organolépticas entre un lote y otro, dicho flujo grama fue ubicado en una zona estratégica del área de producción.

6.8.3 Temperatura de fritado. Usando un termómetro de punzón hasta entonces inutilizado en la empresa y mediante la realización de varias pruebas de fritado, la cual consistió en probar de forma empírica la temperatura apta para el fritado de papa (Adición de una muestra de papa en el aceite para iniciar el fritado que desarrolle la característica esperada por el empresario), la temperatura promedio apta para iniciar el proceso fue de 180°C.

Haciendo uso de una balanza electrónica, se realizó el estudio de rendimiento de fritado, que permite estimar datos aproximados en el manejo productivo y de calidad de la empresa.

Cuadro 13. Análisis Rendimiento promedio Proceso de Papa Frita a temperatura óptima y dosificación de aceite vegetal sin usar.

Fritadora Industrial	Peso inicial (Papa lavada y pelada)	Peso Final Papa frita tajada	Rendimiento promedio p/p
	2.5 Kg	1 Kg	40%

Fuente: Esta pasantía

Además este cálculo permitió establecer parámetros de control de producción y calidad, en lo que tiene que ver con pérdida de agua y bajo contenido de aceite de la papa durante el fritado y evacuación de aceite sobre utilizado si el rendimiento en peso comienza a variar, factores que influyen en las características organolépticas y vida útil del producto final.

6.8.4 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico. A partir del informe de diagnóstico y recomendaciones, la empresa empezó a tomar medidas de carácter sanitario que permitan elaborar el producto en mejores condiciones sanitarias.

Figura 25. Programa de limpieza y desinfección Productos La Pastusita



Fuente: Esta pasantía

Figura 26. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos Productos la Pastusita.



Fuente: Esta pasantía

Figura 27. Material de apoyo entregado después de capacitaciones a empleados de la empresa Productos la Pastusita.



Fuente: Esta pasantía

6.9 ASOCIACIÓN CABILDO MENOR DE ECONOMÍA INGA DE APONTE

6.9.1 Descripción de la empresa. Esta asociación pertenece al resguardo indígena de Aponte, localidad ubicada en el municipio El Tablón (Nariño).

Bajo el amparo de ATME (asociación de trabajo multidisciplinario para pueblos étnicos y otros) han logrado captar recursos nacionales e internacionales para favorecer dichos núcleos mediante el fortalecimiento de su economía, como es la comercialización de sus principales productos.

Con el objetivo de darle valor agregado al café y reactivar una maquinaria de trillado y tostión de dicho producto, hasta la fecha obsoleta, acudieron al SOT para recibir asistencia técnica en lo que corresponde a temas sanitarios (legalización Sanitaria del producto y acondicionamiento de las instalaciones hasta la fecha inutilizadas por el Cabildo Indígena Mencionado).

Cuadro 14. Consolidado de Actividades en Cabildo menor de economía indígena vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Tipo de Acompañamiento				
Visita	Informe técnico	Programa L y D*	Capacitación	Programa de educación y capacitación
2	1	0	1	1

*Programa de limpieza y desinfección

Fuente: Esta pasantía

6.9.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:

Levantamiento y diagnóstico: Se realizó la visita de inspección de instalaciones, el cual permitió realizar un informe de diagnóstico y recomendaciones del acondicionamiento estructural que debe realizarse para cumplir con las exigencias sanitarias estipuladas por la ley.

Figura 28. Visita de instalaciones de planta para procesamiento de café



Fuente: Esta pasantía

Figura 29. Aspecto Instalaciones externas



Fuente: Esta pasantía

Figura 30. Estado Instalaciones internas de planta



Fuente: Esta pasantía

Figura 31. Accesos a instalaciones



Fuente: Esta pasantía

Figura 32. Deficiencias en ventanas encontradas en instalaciones



Fuente: Esta pasantía

Figura 33. Deficiencias en paredes de instalaciones



Fuente: Esta pasantía

Figura 34. Deficiencias pisos y desagües de instalaciones



Fuente: Esta pasantía

Con la asistencia técnica recibida se realizó un plano de las adecuaciones sanitarias siguiendo las pautas exigidas en el decreto 3075 de 1997 de buenas practicas de manufactura en instalaciones y edificación.

Para el acondicionamiento de instalaciones se tuvo en cuenta el diagrama de flujo del proceso de trillado y tostión, el aislamiento de posibles focos de contaminación, la separación entre áreas, filtros sanitarios y los acabados sanitarios que permitan realizar un proceso en buenas condiciones de higiene que minimicen los riesgos de contaminación del alimento.

Dicho diseño fue aprobado por el cabildo menor de economía indígena Inga de Aponte y ATME, el cual a partir de agosto del 2008 empezó su ejecución. (Ver anexo 14).

Figura 35. Primero acondicionamientos



Fuente: Esta pasantía

Figura 36. Capacitación buenas prácticas de higiene y manipulación alimentos Cabildo Menor de Economía Inga de Aponte.



Fuente: Esta pasantía

6.9.3 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Café Inga de aponte logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es el fortalecimiento de su imagen corporativa, acompañamiento en el proceso de legalización del registro INVIMA, y ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

Figura 37. Participación de la empresa café Inga en la vitrina comercial de alimentos procesados.



Fuente: Esta pasantía

6.10 TRUCHA ARCO IRIS DON SANTI

6.10.1 Descripción de la empresa. Empresa dedicada a la cría y comercialización de trucha arco iris, ubicada en el Encano (Nariño), quien se vinculó al SOT para recibir asistencia técnica en mejoramiento de las condiciones sanitarias de las instalaciones donde se lleva a cabo el proceso de eviscerado, lavado y empaque de la trucha.

Cuenta con concepto sanitario otorgado por la alcaldía municipal de Pasto, el cual esta próximo a vencer y no tiene validez a partir del año 2008.

Cuadro 15. Consolidado de Actividades en truchas arco iris Don Santi vinculado al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Tipo de Acompañamiento			
Visita	Informe técnico	Programa L y D*	Capacitación
1	1	1	0

*Programa de limpieza y desinfección
Fuente: Esta pasantía

6.10.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:

Levantamiento y diagnóstico: Se realizó la visita de inspección de instalaciones, el cual permitió realizar un informe de diagnóstico y recomendaciones del acondicionamiento estructural que debe realizarse para cumplir con las exigencias sanitarias estipuladas por la ley y disminuir los riesgos de contaminación para el producto.

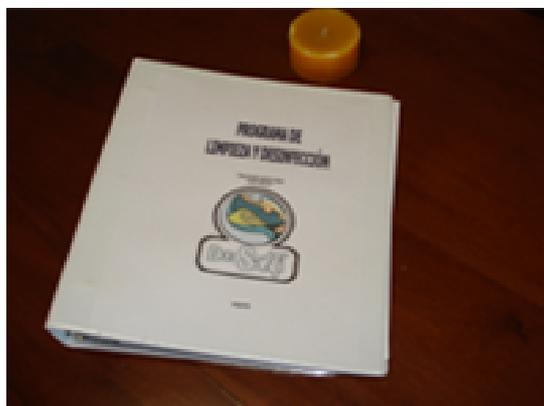
Cuadro 16. Impacto de mejoramiento en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura
Instalaciones con diseño sanitario no adecuado	Diseño sanitario de instalaciones
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección, y programa de capacitación de manipulación de alimentos implementado.

Fuente: Esta pasantía

Para el acondicionamiento de instalaciones se tuvo en cuenta el diagrama de flujo del proceso de eviscerado, lavado y empaque, el aislamiento de posibles focos de contaminación, la separación entre áreas y los acabados sanitarios que permitan realizar un proceso en buenas condiciones de higiene que minimicen los riesgos de contaminación del producto. (Ver anexo 15.)

Figura 38. Manual de limpieza y desinfección de planta de empaque al vacío de truchas arco iris.



Fuente: Esta pasantía

6.10.3 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Trucha Arco Iris logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es el fortalecimiento de su imagen corporativa y ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

Figura 39. Logo desarrollado por pasante de diseño grafico de Cámara de comercio de Pasto.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

6.11 PANADERÍA CAICEDONÍA

6.11.1 Descripción de la empresa. Panadería ubicada en Pasto (Nariño), dedicada a la elaboración de productos de panificación desde el año 1998 y quien acudió al SOT con el objetivo de realizar la legalización sanitaria con el INVIMA.

Esta empresa fue asesorada y asistida técnicamente para fortalecer los requerimientos sanitario exigidos por el INVIMA estipulados en el decreto 3075 de 1997.

Cuenta con concepto sanitario otorgado por la alcaldía municipal de Pasto, el cual esta próximo a vencer y no tiene validez a partir del año 2008.

Cuadro 17. Consolidado de Actividades de panadería Caicedonia vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Tipo de Acompañamiento				
Visita	Informe técnico	Programa L y D	Capacitación	Programa de educación y capacitación
1	1	1	1	1

*Programa de limpieza y desinfección
Fuente: Esta pasantía

Cuadro 18. Impacto de mejoramiento en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura	Principales falencias encontradas problemas productivos	mejoramiento productivo
Los elementos de protección de los manipuladores de alimentos no son los correctos.	Uso de elementos de protección de manipuladores de alimentos de forma adecuada.	No existe Fichas técnicas del producto	Fichas técnicas del producto desarrolladas
Hábitos y conductas de manipuladores de alimentos incorrectos	Correctos hábitos de higiene y manipulación de alimentos.		
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección, y programa de capacitación de manipulación de alimentos implementado.		
Presencia de elementos ajenos a los utilizados en la producción de la empresa.	Erradicación de elementos que ponen en riesgo la inocuidad del producto y generan desorden.		

Fuente: Esta pasantía

6.11.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:

Figura 40. Manual de limpieza y desinfección de panadería Caicedonia



Fuente: Esta pasantía

Figura 41. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.



Fuente: Esta pasantía

6.11.3 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Panadería Caicedonia logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es el fortalecimiento de su imagen corporativa y ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

Figura 42. Logo desarrollado por pasante de diseño grafico de Cámara de comercio de Pasto.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

6.12 MANJARES DEL SUR

6.12.1 Descripción de la empresa. Empresa ubicada en Pasto, cuya actividad principal es la elaboración y comercialización de Manjar Blanco.

Esta empresa fue asesorada y asistida técnicamente para fortalecer los requerimientos sanitario exigidos por el INVIMA estipulados en el decreto 3075 de 1997.

Cuadro 19. Consolidado de Actividades en Manjares del Sur vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT.

Tipo de Acompañamiento				
Visita	Informe técnico	Manual L y D	Capacitación	Programa de educación y capacitación
1	1	1	1	1

Fuente: Esta pasantía

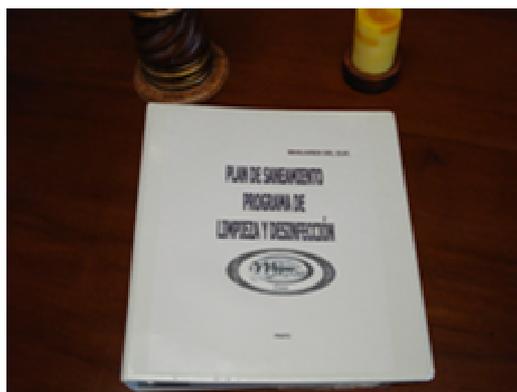
Cuadro 20. Impacto de mejoramiento en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura
Los elementos de protección de los manipuladores de alimentos no son los correctos.	Uso de elementos de protección de manipuladores de alimentos de forma adecuada.
Hábitos y conductas de manipuladores de alimentos incorrectos	Correctos hábitos de higiene y manipulación de alimentos.
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección, y programa de capacitación de manipulación de alimentos implementado.
Presencia de elementos ajenos a los utilizados en la producción de la empresa.	Erradicación de elementos que ponen en riesgo la inocuidad del producto y generan desorden.

Fuente: Esta pasantía

6.12.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:

Figura 43. Manual de limpieza y desinfección de Manjares del Sur



Fuente: Esta pasantía

Figura 44. Entrega manual de manipulación de alimentos y programa de capacitación de Manjares del sur.



Fuente: Esta pasantía

6.12.3 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Manjares del Sur logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

6.13 PRODUCTOS LAURA

6.13.1 Descripción de la empresa. Ubicada en la ciudad de Pasto (Nariño), su actividad económica es la elaboración y distribución de productos de fritura.

No realiza la comercialización de sus productos debido a que necesitan del permiso sanitario INVIMA de microempresarios para hacerlo.

Esta empresa fue asesorada y asistida técnicamente para fortalecer los requerimientos sanitario exigidos por el INVIMA estipulados en el decreto 3075 de 1997.

Cuadro 21. Consolidado de Actividades en Productos Laura vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Tipo de Acompañamiento				
Visita	Informe técnico	Manual L y D	Capacitación	Programa de educación y capacitación
2	1	1	1	1

Fuente: Esta pasantía

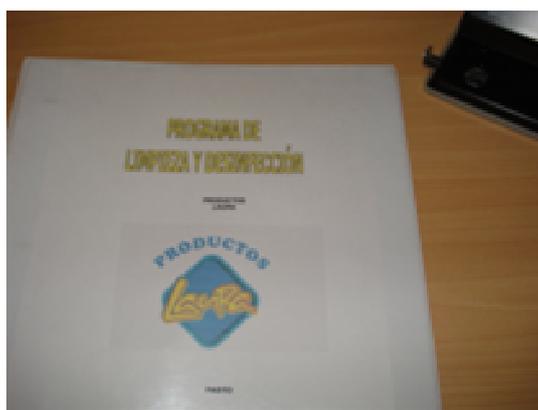
Cuadro 22. Impacto de mejoramiento en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura
No diseño sanitario para proceso de elaboración	Adecuación con diseños sanitarios en instalaciones
Los elementos de protección de los manipuladores de alimentos no son los correctos.	Uso de elementos de protección de manipuladores de alimentos de forma adecuada.
Hábitos y conductas de manipuladores de alimentos incorrectos	Correctos hábitos de higiene y manipulación de alimentos.
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección, y programa de capacitación de manipulación de alimentos implementado.
Presencia de elementos ajenos a los utilizados en la producción de la empresa.	Erradicación de elementos que ponen en riesgo la inocuidad del producto y generan desorden.

Fuente: Esta pasantía

6.13.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico. A partir del informe de diagnóstico y recomendaciones, la empresa empezó a tomar medidas de carácter sanitario que permitan elaborar el producto en mejores condiciones sanitarias.

Figura 45. Programa de limpieza y desinfección Productos Laura



Fuente: Esta pasantía

Figura 46. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos a personal Productos Laura



Fuente: Esta pasantía

Figura 47. Mejoramiento indumentaria de personal manipulador de alimentos



Fuente: Esta pasantía

Figura 48. Mejoramientos diseño sanitario de instalaciones



Fuente: Esta pasantía

Para el acondicionamiento de instalaciones se tuvo en cuenta el diagrama de flujo del proceso de lavado, pelado y fritura de papa, el aislamiento de posibles focos de contaminación, la separación entre áreas y los acabados sanitarios que permitan realizar un proceso en buenas condiciones de higiene que minimicen los riesgos de contaminación del producto. (ver anexo 15).

Figura 49. Acabados sanitarios planta Productos Laura



Fuente: Esta pasantía

6.13.3 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Productos Laura logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es el fortalecimiento de su imagen corporativa y ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

Figura 50. Logo desarrollado por pasante de diseño grafico de Cámara de comercio de Pasto.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

6.14 TRAPICHE PUEBLO VIEJO

6.14.1 Descripción de la empresa. Asociación dedicada a la elaboración de panela, ubicada en el municipio del Peñol a pocos minutos del municipio del Tambo.

Esta constituido por la entidad privada sin animo de lucro denominado “Grupo Asociativo La Solita” (entidad agropecuaria) y fue asesorada y asistida técnicamente para fortalecer los requerimientos sanitario exigidos por el INVIMA estipulados en el decreto 3075 de 1997.

Aunque cuenta con una infraestructura moderna y sus utensilios de material sanitario, se trabajó ciertas características de acabados sanitarios en instalaciones, barreras físicas en área de empaque, cambio de vías de acceso de personal, aislamiento de baños del área de producción, filtros sanitarios entre otros.

Cuadro 23. Consolidado de Actividades en Trapiche Pueblo Viejo vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT.

Tipo de Acompañamiento			
Visita	Informe técnico	Programa L y D*	Capacitación
1	1	1	0

*Programa de limpieza y desinfección

Fuente: Esta pasantía

Cuadro 24. Impacto de mejoramiento en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura	Principales falencias encontradas problemas productivos	mejoramiento productivo
No diseño sanitario para proceso de elaboración	Adecuación con diseños sanitarios en instalaciones	No existe Fichas técnicas del producto	Fichas técnicas del producto desarrolladas
Los elementos de protección de los manipuladores de alimentos no son los correctos.	Uso de elementos de protección de manipuladores de alimentos de forma adecuada.	Falencias en procedimientos de producción	Prelavado de caña
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección		
Presencia de elementos ajenos a los utilizados en la producción de la empresa.	Erradicación de elementos que ponen en riesgo la inocuidad del producto y generan desorden.		

Fuente: Esta pasantía

6.14.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico. A partir del informe de diagnóstico y recomendaciones, la empresa empezó a tomar medidas de carácter sanitario que permitan elaborar el producto en mejores condiciones sanitarias.

Con la asistencia técnica recibida se realizó un plano de las adecuaciones sugeridas y la distribución de planta teniendo en cuenta el flujo de proceso y la minimización del riesgo de contaminación en el producto siguiendo las pautas exigidas en el decreto 3075 de 1997 de buenas practicas de manufactura en instalaciones y edificación. (Ver anexo 16)

Figura 51. Programa de limpieza y desinfección Trapiche Pueblo Viejo



Fuente: Esta pasantía

6.14.3 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Grupo asociativo La Solita logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es el fortalecimiento de su imagen corporativa y ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

Figura 52. Logo desarrollado por pasante de diseño grafico de Cámara de comercio de Pasto.



Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

6.15 PANADERÍA PAN LATINO

6.15.1 Descripción de la empresa. Panadería ubicada en Pasto (Nariño), dedicada a la elaboración de productos de panificación desde el año 1998 y quien acudió al Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), con el objetivo de realizar la

legalización sanitaria con el Instituto de Vigilancia de medicamentos y Alimentos (INVIMA).

Esta empresa fue asesorada y asistida técnicamente para fortalecer los requerimientos sanitario exigidos por el INVIMA estipulados en el decreto 3075 de 1997.

Cuenta con concepto sanitario otorgado por la alcaldía municipal de Pasto el cual no tiene validez a partir del año 2008.

Cuadro 25. Consolidado de Actividades de panadería Pan Latino vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Tipo de Acompañamiento				
Visita	Informe técnico	Programa L y D*	Capacitación	Programa de educación y capacitación
1	1	1	1	1

*Programa de limpieza y desinfección

Fuente: Esta pasantía

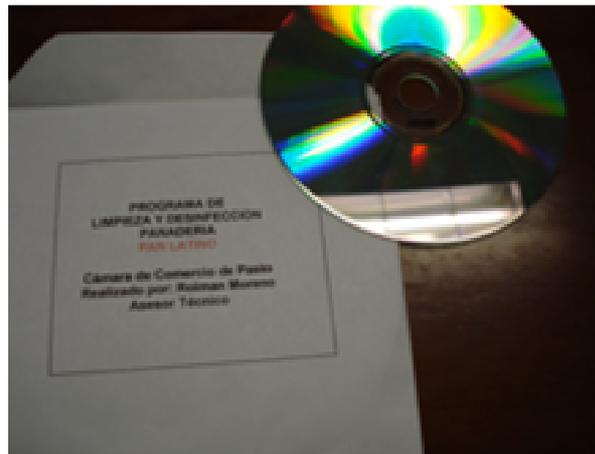
Cuadro 26. Impacto de mejoramiento en la empresa

Principales falencias encontradas buenas practicas de manufactura	Mejoramiento buenas practicas de manufactura	Principales falencias encontradas problemas productivos	mejoramiento productivo
Los elementos de protección de los manipuladores de alimentos no son los correctos.	Uso de elementos de protección de manipuladores de alimentos de forma adecuada.	No existe Fichas técnicas del producto	Fichas técnicas del producto desarrolladas
Hábitos y conductas de manipuladores de alimentos incorrectos	Correctos hábitos de higiene y manipulación de alimentos.		
No existen programas de saneamiento básico.	Programa de limpieza y desinfección, registros de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y registros de verificación desarrollados. Programa de capacitación de manipulación de alimentos implementado.		
Presencia de elementos ajenos a los utilizados en la producción de la empresa.	Erradicación de elementos que ponen en riesgo la inocuidad del producto y generan desorden.		

Fuente: Esta pasantía

6.15.2 Asistencia técnica en buenas prácticas de manufactura y saneamiento básico:

Figura 53. Manual de limpieza y desinfección de panadería Pan Latino, medio magnético.



Fuente: Esta pasantía

Figura 54. Acompañamiento y capacitación en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.



Fuente: Esta pasantía

6.15.3 Otros beneficios. Mediante la articulación de la empresa por el SOT, Panadería Pan Latino logró adquirir otros beneficios de Cámara de Comercio de Pasto como es ser convocada a distintos eventos empresariales propuestos por la entidad.

Cuadro 27. Consolidado de Actividades de empresas vinculada al plan de acompañamiento y asistencia técnica SOT

Nombre Empresa	Actividad	Municipio	Tipo de Acompañamiento				
			Visita	Informe técnico	Manual L y D	Capacitación	Programa de educación y capacitación
Panadería Caicedonia	Fabricación de productos de panadería	Pasto	1	1	1	1	1
Productos la Pastusita	Fabricación de pasa bocas de fritura	Pasto	2	1	1	1	1
Rico dulces de Colombia	Elaboración de pasa bocas (dulces y cocadas)	Pasto (Catambuco)	3	1	1	1	1
Trapiche pueblo viejo (La Solita)	Elaboración de Panela	El Peñol	1	1	1	0	0
Productos Laura	Fabricación de pasa bocas de fritura	Pasto	2	1	1	1	1
Manjares del Sur	Derivados Lácteos	Pasto	1	1	1	1	1
Trucha Arco Iris Don Santi	Criadero de truchas arco iris	El Encano	1	1	1	0	0
Panadería Pan Latino	Panadería	Pasto	1	1	1	1	1
Café Inga	Trillado y tostión de Café	El Tablón de Gómez	2	1	0	1	1
			14	9	8	7	7

Fuente: Esta pasantía

Cuadro 28. Consolidado de personas beneficiadas por empresa dentro del programa de capacitaciones en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Empresa vinculada	Personas capacitadas
Panadería Caicedonia	5
Productos la Pastusita	10
Rico dulces de Colombia	4
Productos Laura	5
Manjares del Sur	3
Panadería Pan Latino	4
Café Inga	9
Total	40

Fuente: Esta pasantía

6.16 CAPACITACIONES EMPRESARIALES

Dentro del programa de capacitaciones, Cámara de Comercio de Pasto planteó dos estrategias para fortalecer los servicios empresariales prestados hacia la comunidad empresarial del departamento de Nariño:

- Gira de Cámara de Comercio de Pasto a través de los municipios de su jurisdicción, cuya actividad es llamada “Cámaras Móvil.”
- Capacitaciones periódicas en manipulación de alimentos, llamadas capacitaciones cíclicas.

Se manejó un listado de asistencia para verificar el número de participantes del evento, el cual nos permitió evaluar el impacto de la capacitación de acuerdo a las empresas y persona favorecidas. (Ver Anexo 18)

Con el fin de garantizar la calidad del evento, se evalúa la capacitación y al facilitador por medio de un formato que diligencian los asistentes, en el cual quedan registradas las fortalezas y debilidades para tomar las correcciones respectivas en eventos posteriores. (Ver Anexo 19 y 20)

Figura 55. Diligenciamiento del cuestionario de evaluación de calidad del evento



Fuente: Esta pasantía

6.16.1 Cámaras móviles. Cámara de Comercio de Pasto con el fin de ampliar y ofrecer sus servicios de apoyo empresarial y de registros públicos se traslada en los diferentes municipios del departamento de Nariño que pertenecen a su jurisdicción para realizar asesorías y capacitaciones en diferentes temas empresariales.

Estas actividades se programaron con un mes de anticipación para permitir realizar la correspondiente convocatoria de los establecimientos de comercio de cada municipio.

El Sistema de Orientación Tecnológica mediante propuesta del plan de trabajo de la pasantía vinculó su apoyo en la realización de actividades tales como:

Capacitaciones en:

- Legalización sanitaria (registro sanitario y permiso sanitario INVIMA), manipulación de alimentos y buenas practicas de manufactura.

Conferencia en la cual se pretende sensibilizar a empresarios y demás asistentes sobre la importancia de cumplir con los requerimientos sanitarios estipulados por el decreto 3075 de 1997 de buenas prácticas de manufactura, y capacitando a los asistentes en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos dentro de los establecimientos donde se elaboran o procesan alimentos.

Asesorías:

- Código de barras (Beneficios y trámite) y registro INVIMA (Tramite).

Figura 56. Pendón de Cámara de comercio de Pasto en el municipio del Tambo



Fuente: Esta pasantía

Figura 57. Chapola de invitación para la realización de Cámara móvil en el municipio de Ancuya, en los cuales se destacan los servicios empresariales del SOT.

LUGAR: aula multiple de la institución educativa Carlos Albornoz
DIA: 10 de abril de 2008
horario de atención: mañana: 10:00 a.m - 12:30 m.
 tarde: 2:00 p.m. - 5:00 p.m.

Matricule su empresa y renueve su matrícula mercantil
CAPACITACIONES EMPRESARIALES
 ☛ Charla de buenas prácticas de manufactura, higiene y manipulación de alimentos y registro invima Dirigido al sector de alimentos en general: restaurantes, cafeterías, panaderías, lácteos, carnicos, etc.
 ☛ Asesoría personal en código de barras y registro INVIMA, dirigido al sector comercial y empresarial.
 ☛ Asesorías empresariales en diferentes niveles.
 ☛ Asesorías en manejo de imagen corporativa y mercado de marcas.

90 Años

Ventajas:
 ☛ Mejorar la calidad de sus productos.
 ☛ Vender nuestros productos en almacenes de cadena o supermercados, extendiendo nuestro mercado.
 ☛ Mejorar la imagen y rendimiento de su empresa

LA CAMARA DE COMERCIO EN SU MUNICIPIO

informes:
Alcaldía municipio de Ancuya
cra 4a. No. 1 - 32
telefono: 728 73 72 - 728 82 43

Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

Figura 58. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Cámara móvil municipio de Consacá.



Fuente: Esta pasantía

Figura 59. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Cámara Móvil municipio del tambo.



Fuente: Esta pasantía

Figura 60. Entrega de material de apoyo en Cámara móvil municipio del Tambo



Fuente: Esta pasantía

Cuadro 29. Consolidado de personas beneficiadas por capacitaciones de fortalecimiento empresarial “Cámara Móvil”, brindados por Cámara de Comercio de Pasto y el SOT.

Municipio	Fecha	Intensidad Horaria	No. De Asistentes	No. De Empresas y organizaciones beneficiadas	Calificación del evento (bajo 5)
El Encano	07/12/2007	4 horas	19	19	4.89
Sandoná	27/03/2008	4 horas	18	13	4.44
Ancuya	10/04/2008	4 horas	44	42	4.84
El Tambo	19/06/2008	4 horas	13	8	4.75
Consacá	10/07/2008	4 horas	37	33	4.68
Total		20 horas	131	115	4.72

Fuente: Esta pasantía

Por medio de las temáticas y los aportes ofrecidos en las cámaras móviles, la Cámara de Comercio de Pasto, fortaleció su compromiso con el desarrollo social y económico de los municipios que pertenecen a su jurisdicción, eliminando una falsa concepción de la entidad en las dichas localidades, por considerarse como una institución que impone un impuesto más para la comunidad.

6.16.2 Programa de capacitaciones cíclicas. Durante la pasantía el Sistema de Orientación Tecnológica en convenio con Cámara de Comercio de Pasto Seccional Túquerres, ha programado capacitaciones cíclicas en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos para los diferentes municipios del departamento de Nariño que pertenece a la jurisdicción de Cámara de Comercio de Pasto, consiguiendo beneficiar a diferentes organizaciones y entidades que se dedican a esta actividad.

El plan de capacitación tiene una intensidad de 8 (ocho) horas comprende los siguientes temas:

- Sensibilización y marco legal.
- Generalidades sobre microorganismos patógenos.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Personal manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección.
- Manejo higiénico de materias primas.
- Conservación y calidad de los alimentos.

Las capacitaciones cíclicas permitieron favorecer a distintas asociaciones de hogares comunitarios del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Restaurantes

escolares y diversos sectores agroindustriales de diferentes localidades. (Ver Anexo 23)

Como apoyo de las capacitaciones se realizó la entrega del manual de manipulación de alimentos desarrollado en la pasantía.

Figura 61. Programación de capacitaciones cíclicas de Cámara de Comercio de Pasto sede Túquerres, en el que están programadas capacitaciones cíclicas con el SOT



FECHA	TIPO	TEMA	LUGAR	HORA	RESPONSABLE	INVERSIÓN
MAYO						
7	CICLICA	Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos	Sede Túquerres	8 a 12m. 1 a 6 p.m.	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 10.000
10	CICLICA	Actualización tributaria	Sede Túquerres	rotatorio de 8 a.m a 12m.	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 15.000
14	CICLICA	Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos	Guatalla	8 a 12m. 1 a 6 p.m.	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 10.000
21	CICLICA	Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos	Pedraza	8 a 12m. 1 a 6 p.m.	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 10.000
17 Y 24	CICLICA	Derecho laboral individual	Sede Túquerres	8:00 AM - 12:00 MD	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 10.000
28	CICLICA	Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de alimentos	Sapoyes	8 a 12m. 1 a 6 p.m.	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 10.000
JUNIO						
18 JUNIO AL 15 DE JULIO	CICLICA	Curso Básico en Sistemas	Sede Túquerres	6:00 PM - 8:00 PM	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 30.000
06-jun	CICLICA	Curso Servicio y atención al cliente	Municipio de Oajpa	1:00 AM - 1:00 PM 2:00 PM - 6:00PM	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	Gratis
JULIO						
9	CICLICA	Estrategias en imagen corporativa	Sede Túquerres	2 a 6 p.m.	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 6.000
16 y 26	CICLICA	Manejo de costos de mi empresa	Sede Túquerres	9 a.m a 1 p.m.	Coordinadora Seccional y profesional de capacitaciones. Depto. Promoción y Desarrollo Empresarial	\$ 12.000

Carretera 14 No. 10-76 piso 2 - Teléfono: 7080108
Correo electrónico: tuquerres@cpasto.org.ec

Fuente: Archivos, Cámara de Comercio de Pasto

Cuadro 30. Consolidado de personas beneficiadas por capacitaciones brindados por el SOT y Cámara de Comercio de Pasto Seccional Túquerres

Municipio	Fecha	Intensi dad Horaria	No. De Asistentes	No. De Empresas y organizaciones beneficiadas	Calificación del evento
Imues	01/12/2007	8 horas	20	20	4.63
Guatarilla	17/05/2008	8 horas	53	53	4.31
Imues	24/05/2008	8 horas	59	59	4.55
Mallama	31/05/2008	8 horas	38	38	4.75
Túquerres	20/06/2008	8 horas	32	32	4.56
Ospina	28/06/2008	8 horas	49	49	4.8
Túquerres	12/07/2008	8 horas	25	25	4.66
Guatarilla	02/08/2008	8 horas	48	48	4.7
Total		64	324	324	4.62

Fuente: Esta pasantía

Figura 62. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Túquerres (Cámara de Comercio de Pasto Seccional Túquerres).



Fuente: Esta pasantía

Figura 63. Capacitación en buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos en Guatarilla.



Fuente: Esta pasantía

Figura 64. Entrega de material de apoyo a personas beneficiadas durante capacitación buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en Mallama (Piedrancha).



Fuente: Esta pasantía

6.17 CAPACITACIONES DE APOYO Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A OTRAS ORGANIZACIONES

Con el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT) durante la pasantía se prestó apoyo a diferentes organizaciones del departamento de Nariño interesadas en el apoyo que se brinda como programa de fortalecimiento.

Cuadro 31. Consolidado de personas beneficiadas por capacitaciones de apoyo y fortalecimiento empresarial

Municipio	Fecha	Temática	Entidad, Empresa o asociación	No. De Asistentes	No. De Empresas y organizaciones beneficiadas
Pasto	27/05/08	Legalización sanitaria y código de barras	UDENAR (fac ing.agroindustri al, estudiantes V semestre)	17	1
Encano	9/05/08	Legalización sanitaria y código de barras	Asociación agroindustrial y de medio ambiente del municipio del Encano	7	1
Sandoná	26/07/08	Eta's y BPM en instalaciones de alimentos	Gerencia Ambiental Municipio de Sandoná	32	9
			Total	56	11

Fuente: Esta pasantía (Ver Anexo 24)

Figura 65. Participación del SOT en PRIMER CONVERSATORIO AMBIENTAL SUBREGIONAL, Sandoná (Nariño), evento realizado el 27 de Julio del 2008.



Fuente: Esta pasantía

Figura 66. Capacitación de apoyo y fortalecimiento empresarial dirigida a la asociación agroindustrial y ambiental del Encano.



Fuente: Esta pasantía

Figura 67. Entrega de manual de manipulación de alimentos como material de apoyo del SOT y Cámara de Comercio de Pasto a personas beneficiadas.



Fuente: Esta pasantía

6.18 INFORMES DE GESTIÓN

Cada bimestre se realizó informes de gestión del SAE según requerimientos administrativos, se unificó las actividades del SOT en los informes SAE debido que las actividades del SOT están vinculadas dentro de sus servicios.

El informe de gestión es cuantitativo y maneja los siguientes conceptos acordados dentro del Departamento de promoción y Desarrollo Empresarial de la Cámara de Comercio de Pasto:

6.18.1 Programa. Comprende dos tipos de actividades; Desarrollo Empresarial que son las capacitaciones y Apoyo Empresarial que consta del acompañamiento técnico y asesorías.

6.18.2 Actividades desarrolladas. Se especifica el tipo de actividad desarrollada.

6.18.3 Resultados. Se cuantifica el número de usuarios, participantes o empresas beneficiadas.

6.18.4 Impacto. Se especifica el objetivo alcanzado de dicha actividad desarrollada.

6.18.5 Comunidad beneficiada. Se nombra el tipo de beneficiarios bajo la ejecución de las actividades.

Este tipo de informes es entregado por cada uno de los programas de apoyo y fortalecimiento empresarial al Departamento de Promoción y desarrollo empresarial de Cámara de Comercio de Pasto para consolidarse en un solo informe ejecutivo. (Ver Anexo 19)

Cuadro 32. Consolidado de informes de gestión SAE-SOT

Informe	Periodo de gestión
1	1 de octubre a 27 de Diciembre de 2007
2	8 de enero a 20 de febrero de 2008
3	25 de febrero a 14 de Marzo de 2008
4	14 de marzo a 24 de abril de 2008
5	24 de abril a 20 de mayo de 2008
6	20 de mayo a 31 de julio de 2008
Total	6 informes de gestión SAE-SOT

Fuente: Esta pasantía

Cuadro 33. Consolidado general actividades SOT 2007 y 2008 desarrolladas durante la pasantía

Función del Sistema	Total
Paquetes tecnológicos de interés para el sector	148
Empresas convocadas	212
Capacitaciones	23
Personas capacitadas	551
Empresas asistidas técnicamente	9
Empresas asesoradas	47

Fuente: Esta pasantía

6.19 PRESUPUESTO DE LA EJECUCIÓN DE LA PASANTÍA

La ejecución de recursos económicos relacionados con el desarrollo de actividades en la pasantía se describe en la siguiente tabla.

Cuadro 34. Ejecución del presupuesto en el desarrollo de la pasantía

Recursos	Cantidad	Valor Unitario (\$)	Inversión Total (\$)
Recurso Humano	1 (anual)	12000000	12000000
Portafolio de Servicios	40	3500	140000
Servicio de Internet	30 (Horas)	1500	45000
Servicio de telefonía	480 (minutos)	50	24000
Fotocopias	1000	50	50000
CD's	15	1000	15000
Manual de Manipulación de Alimentos	200	3500	700000
Papelería	1000	16	16000
Viáticos	5	50000	250000
Imprevistos	-	1300000	1300000
Total			14540000

Fuente: Esta Pasantía

Asimismo de manera complementaria se identifican beneficios que justifican la importancia en el desarrollo del proyecto.

- La generación de recursos económicos por la adquisición de material didáctico que complemente la prestación de los servicios prestados.
- Entrada de recursos económicos por la demanda de empresas del sector a eventos, seminarios y ferias organizadas por Cámara de Comercio de Pasto, logrado por la articulación que realiza el Sistema de Orientación Tecnológica (SOT).
- El acercamiento de las empresas hacia la entidad, siendo sujetas a todos los acompañamientos y beneficios brindados por Cámara de Comercio de Pasto, constituyéndose como un ente de desarrollo local y regional a nivel empresarial y del sector objetivo de la pasantía.

7. CONCLUSIONES

- Las empresas y organizaciones dedicadas a actividades agroindustriales relacionadas con el procesamiento o elaboración de alimentos en nuestro departamento, presentan muchas debilidades con respecto a la aplicación de las normas sanitarias y su respectiva legalización, situación que permite que la demanda de los servicios del Sistema de Orientación Tecnológica sea constante, y la vinculación de las empresas sea mayor.
- Una de las herramientas de apoyo para el programa es contar con la base de establecimientos matriculados en Cámara de Comercio de Pasto, que permitió captar las empresas que puedan demandar de los servicios del Sistema de Orientación Tecnológica.
- La vinculación a los servicios del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), les permite a las empresas y organizaciones continuar con el acompañamiento que presta el programa, en el momento que lo requieran.
- Las actividades desarrolladas dentro del programa de fortalecimiento empresarial de la Cámara de Comercio de Pasto, como el acompañamiento técnico realizado por el Sistema de Orientación Tecnológica a empresas agroindustriales, constituyen estrategias claves para el desarrollo local y regional, ya que permite detectar necesidades prioritarias que generan alternativas precisas de solución y resultados más rápidos y evidentes.
- El manejo de especificaciones sanitarias dentro de las instalaciones y proceso de alimentos implica generar mejores condiciones técnicas de producción y calidad de los productos, resultados alcanzados en muchas de las empresas beneficiadas por el acompañamiento técnico.
- La situación sanitaria y tecnológica de las empresas agroindustriales de nuestro departamento no es prominente, con respecto al cumplimiento de la normatividad impuesta por las autoridades competentes, debido al poco conocimiento de las normas, la producción empírica o artesanal y la imposibilidad de mejoramiento técnico por los gastos o inversión que genera dichos cambios.
- Las diferentes actividades desarrolladas por el pasante en el programa Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), permitieron difundir en los distintos municipios del departamento de Nariño el compromiso socio-económico y

cultural de la Cámara de Comercio de Pasto en la región, fundamental dentro de las funciones de las Cámaras de Comercio en Colombia.

- Una de las principales fortalezas del programa de apoyo empresarial SOT es el desarrollo de competencias de la Ingeniería Agroindustrial, ya que permite involucrar su perfil ocupacional y profesional en el desarrollo de las actividades y servicios prestados, generando así los resultados esperados en el planteamiento de este proyecto.

8. RECOMENDACIONES

- Realizar mayor fortalecimiento de recursos del programa para la promoción de sus servicios, debido a que la demanda potencial de empresas y organizaciones del departamento es significativa, y llegar a todo el sector implicaría incrementar los recursos logísticos para suplir dicha demanda.
- Tanto el Sistema de Orientación Tecnológica SOT y el Sistema de Apoyo Empresarial SAE, deberían unificarse en un solo programa de fortalecimiento empresarial, debido a que hay similitud en el componente de información y el grupo objetivo, estrategia que permitiría obtener recursos para fortalecer actividades de ambos programas y mejorar la calidad de los servicios.
- El Sistema de Orientación Tecnológica ha evolucionado desde el momento en que fue adoptado por la Cámara de Comercio de Pasto, con respecto al tipo de empresas, el número de personas beneficiadas y los resultados obtenidos, debería considerarse fortalecer el programa con la integración de otros campos productivos de importancia en el departamento de Nariño, como el agrícola, pecuario y metalmecánica.
- Una de las debilidades que presenta el programa es la no continuidad en el proceso con las empresas, debido a que los responsables del manejo del Sistema de Orientación Tecnológica (SOT), son practicantes y el calendario académico de las universidades no permite el acoplamiento entre el actual encargado y sus sucesores. Ante esto se recomienda considerar la asignación de un coordinador que sea funcionario de la entidad y con un perfil profesional afín que garantice la dirección y continuación del programa.

BIBLIOGRAFIA

CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO, Anuario Estadístico, movimiento del registro público 2006, San Juan de Pasto, 2007.p.12

CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO, Base de datos de establecimientos de la Cámara de comercio de Pasto, actualización 31 de Mayo de 2008.

CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO. Servicios de apoyo y Fortalecimiento empresarial “Informe de Gestión y Balance Social”. Pasto, enero de 2007.

INSTITUTO DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS, listado de registros y permisos sanitarios fabricados en el departamento de Nariño, actualización 30 de Julio de 2008.

MINISTERIO DE DESARROLLO ECONÓMICO. Decreto 898 de 7 de mayo de 2002. Bogotá D.C, Colombia.2002.

MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 4444 de 28 de noviembre de 2005. Bogotá D.C, Colombia.2002.

NETGRAFÍA

[http://www. Gobiernoenlinea.gov.co/tramites_buscar_generico-asp](http://www.Gobiernoenlinea.gov.co/tramites_buscar_generico-asp)>

<http://www.invima.gov.co/invima/entidad/somos.jsp?codigo>

<http://www.sot.org.co/test/NoticiasyEventos/INFOSOT>.

ANEXOS

ANEXO A. Base de datos empresas registradas en Cámara de comercio de pasto segmentadas por descripción de actividades asignadas por código CIUU

CONSULTA ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	DESCRIPCION_DIVISION	EMAIL	CODIGO CIUU	DESCRIPCION_CIUU
DULCES FRUPY	SIBUNDOY		D 152101	CONSERVACION Y ENVASADO DE FRUTAS EN RECIPIENTES HERMETICOS
ANDINA DE CONSERVAS	PASTO	andinadeconservas@pasto.com	D 152100	ELABORACION DE ALIMENTOS COMPUESTOS PRINCIPALMENTE DE FRUTAS, LEGUMBRES Y HORTALIZAS
INDUSTRIAS UMAX	PASTO	inumayux06@yahoo.com	D 152100	ELABORACION DE ALIMENTOS COMPUESTOS PRINCIPALMENTE DE FRUTAS, LEGUMBRES Y HORTALIZAS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS GUAMUEZ	PASTO		D 152102	ELABORACION Y ENVASE DE JUGOS DE FRUTAS
INDUSTRIA DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DE NARIÑO INPADENA	PASTO	inpadena@latinmail.com	D 152102	ELABORACION Y ENVASE DE JUGOS DE FRUTAS
PRODUCTOS EL NARANJITO	PASTO		D 152102	ELABORACION Y ENVASE DE JUGOS DE FRUTAS
SURTISABORES	COLÓN		D 152102	ELABORACION Y ENVASE DE JUGOS DE FRUTAS
FRUTIROBLES	LA FLORIDA	frutirobles@yahoo.es	D 152104	ELABORACION Y ENVASE DE MERMELADAS, JALEAS Y COMPOTAS
CONSULTA ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	DESCRIPCION_DIVISION	EMAIL	CODIGO CIUU	DESCRIPCION_CIUU
PRODUCTOS YENNI	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
LA ANTIOQUENITA PRODUCTOS UNO A	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
SABORES AL GUSTO AMZ	PASTO	dianabiologia@hotmail.com	D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
PRODUCTOS ANGELITA	PASTO	crisso826@hotmail.com	D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
COMESTIBLES ANGIE	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
COMESTIBLES LA COSECHA	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
PRODUCTOS LA PASTUSITA	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DELY	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
PRODUCTOS MIGUELIN	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS

CONSULTA ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	DESCRIPCION_DIVISION	EMAIL	CODIGO CIUU	DESCRIPCION_CIUU
PAPAS DORADITAS	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
GLADYS MARIELA IBARRA GUZMAN	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
COMESTIBLES ALEJANDRA	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
PRODUCTOS CIELITO	PASTO		D 158915	ELABORACION DE PASABOCAS FRITOS (PAPAS, PATACON, YUCA) Y OTROS PRODUCTOS FRITOS
FABRICA DE LACTEOS LA VICTORIA	TANGUA		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LACTEOS LA VICTORIA KM 15	TANGUA		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LACTEOS LA VICTORIA PASTO	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
INDUSTRIA ALIMENTICIA CHAMBU	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
MEALS MERCADEO DE ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.	PASTO	cpinzon@cremhelado.com.co	D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
PRODUCTOS LACTEOS DELIFRUIT DE NARIÑO	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LACTEOS PRIMAVERA	MALLAMA		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
PRODUCTOS MIJITAYO MC	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
PRODUCTOS LACTEOS FLORIDA PRODULACFLOR	LA FLORIDA		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
INDUSTRIAS DEL PACIFICO SANTIAGO	SANTIAGO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LACTEOS BELLA SUIZA	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
QUESERIA LAS DELICIAS	TUQUERR ES		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
FABRICA DE QUESO ANDINA	SAPUYES		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LACTEOS GUADALUPE DE CATAMBUCO	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LABSA SA	SIBUNDOY		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LA PRADERA INDUSTRIA ALIMENTICIA DE NARIÑO	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
PRISTIKO	PASTO	pristikolaunióndelsabor@yahoo.es	D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
ESTRALAC	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
REPOSTERIA MIS DELICIAS	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS

CONSULTA ESTABLECIMIENTOS ACTIVOS	DESCRIPCION_DIVISION	EMAIL	CODIGO CIUU	DESCRIPCION_CIUU
LACTEOS DOÑA MARIA	TUQUERR ES		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LACTEOS CLARABELLA	MALLAMA		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
LACTEOS SANTIAGO	SANTIAGO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
PRODUCTOS DITA DE NARIÑO PRODITAN	PASTO		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
REFRESCOS GOLOSITOS	SANDONA		D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
KUMIS PATIANITO EL AUTENTICO SABOR DEL PATIA	PASTO	caduranster@gmail.com	D 153000	ELABORACION DE PRODUCTOS LACTEOS
INDUSTRIA COLOMBIANA DE ALIMENTOS S.A. INDUCOLSA S.A.	PASTO		A 012104	OBTENCION DE LECHE
LACTEOS ANDINOS DE NARIÑO LTDA	PASTO	landinos@telesat.com.co	D 153001	PASTEURIZACION, HOMOGENEIZACION, VITAMINIZACION Y ENVASE DE LECHE LIQUIDA
MANJARES DEL SUR	PASTO		D 153010	PRODUCCION DE AREQUIPE
PLANTA ARANDA	PASTO	correo@colacteos.com	A 012106	PRODUCCION DE MANTEQUILLA, QUESO Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS, EN LA MISMA UNIDAD DE PRODUCCION PECUARIA
KUMIS DEL PATIA	PASTO	kumisdelpatia@yahoo.es	A 012106	PRODUCCION DE MANTEQUILLA, QUESO Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS, EN LA MISMA UNIDAD DE PRODUCCION PECUARIA
KUMIS PATIANO EL ORIGINAL	PASTO		A 012106	PRODUCCION DE MANTEQUILLA, QUESO Y OTROS PRODUCTOS LACTEOS, EN LA MISMA UNIDAD DE PRODUCCION PECUARIA
EMULSIONADORA Y TIENDA DE COMESTIBLES LA FORTUNA	PASTO		D 153002	PRODUCCION DE MANTEQUILLA
FABRICA DE QUESO SAN MARTIN	SAPUYES		D 153003	PRODUCCION DE QUESO, CUAJADA, REQUESON

Fuente: Base de datos establecimientos comerciales Cámara de Comercio de Pasto (actualización 31/05/08)

ANEXO B. Ficha de Usuarios SAE (Sistema de apoyo empresarial)

	CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO SISTEMA DE APOYO EMPRESARIAL – SAE
Fecha:	No. De Carné:
Sig. Top.	
Titulo:	
Nombre de Usuario:	
C.C:	
Teléfono:	Celular:
Dirección:	
E-mail:	
Consultor	
Independiente <input type="checkbox"/>	Empresario <input type="checkbox"/> Estudiante <input type="checkbox"/>

ANEXO C. Base de Datos Usuarios SAE

No	USUARIOS	TELEFONO	CELULAR	E-MAIL	est.	emp.	indp.
1	PAOLA ANDREA ORTIZ		3014407070	andrea-pink13@yahoo.es	x		
2	DARIO DELGADO REVELO	7226636	3162564720	dariodeld@hotmail.com	x		
3	JULIO PRADO SALCEDO	7214948	3108070292	julioprasa@yahoo.es			x
4	LUIS FELIPE BUCHELI BASTIDAS		3155833919	luisfelipe2@yahoo.es	x		
5	ESTEBAN MARTINEZ	7228317		esteban.martinez@BBVA.com.co	x		
6	DAVID ALEXANDER GALVEZ	7238400		daga87060@hotmail.com	x		
7	M.DANIELA BOLAÑOS		3117200724	cacheticos0727@hotmail.com	x		
8	ALEJANDRA NIETO CARDENAS	7238038	3006877978	malenicar10@hotmail.com	x		
9	JOHN E. ARANDA	7312673	3165581375		x		
10	GRACE VALLEJO		3007843926	greysua@hotmail.com	x		
11	JHON FERNANDO RODRIGUEZ	3137678921	3154929623	psicojhonfer@telesat.com.co			x
12	OMAR ALBERTO JURADO		3147449164				x
13	NIXON LIONICIO ERASO		3132289672				x
14	ALEX RICAURTE		3168227163	ALEXRICAURTEM@HOTMAIL.COM	x		
15	FELIPE DE LA CRUZ	7203349	3117902963	Educacion21@Gmail.com	x		
16	HOVER ALEXANDER CORTES		3117175895	cortesdelgado.hoveralexander@gmail.com	x		
17	DIANA JANET IBARRA		3155813286		x		
18	FEDERICO BOLAÑOS		3113058814	fiedelbal@hotmail.com	x		
19	XIMENA ANDREA ORDOÑEZ ORDOÑEZ			ximenandrea22@yahoo.es	x		
20	DIANA ZAMORA						
21	FRANCISCO LOPEZ	7202723	3162524373	Faloz999@yahoo.com	x		
22	DARIO DELGADO REVELO	7236636	3162564720	dariodeld@hotmail.com	x		
23	ANA MARIA GORDILLO		3014393526	chica-xtrema@hotmail.com	x		
24	CARLOS H. DE LA ROSA	7214113	3006191367	carlitosawa@hotmail.com			x
25	SARA JURADO ORTIZ	7306906	3162862956	saraiuradoo@yahoo.es	x		
26	JAQUELINE ARTEAGA ZAMBRANO	7207973		jaguelinsita@hotmail.com	x		
27	JOHANA MARCELA CALVACHE	7219673	3163405989		x		

No	USUARIOS	TELEFONO	CELULAR	E-MAIL	est.	emp.	indp.
28	DIANA MILENA LOPEZ QUENORAN	7208481	3137804846				
29	PAOLA NARVAEZ MUÑOZ	7295698	3116210522	juripaoo304@hotmail.com	x		
30	DIANA MILENA PABON CORTES		3128151134	monalite1@hotmail.com	x		
31	ANA BEYBA DIAZ MENA	7225307	3008295571		x		
32	NANCY LILIANA DELGADO		3128281140	nancydd07@yahoo.es	x		
33	GINNA ALEJANDRA ENRIQUEZ GARCIA	7314764	3113916784	ginna-26@yahoo.es			x
34	HARRY SEVILLANO		3138140514	harrysevi73@gmail.com	x		
35	DARIO DELGADO REVELO	7236636	3162564720	dariodeld@hotmail.com	x		
36	MILENA RAMOS		3122421700	mile1382@hotmail.com	x		
37	BLADIMIR ROSERO		3162987449	bladiro07@hotmail.com	x		
38	DIANA MARCELA CALVACHE	7219673	3163405989		x		
39	DARIO DELGADO REVELO	7236636	3162564720	dariodeld@hotmail.com	x		
40	DIANA MILENA PABON CORTES		3128151134	monalite1@hotmail.com	x		
41	MILENA RAMOS		3122421700	mile1382@hotmail.com	x		
42	DIANA MILENA PABON CORTES		3128151134	monalite1@hotmail.com	x		
43	LORENA FIGUEROA CARDENAS		3013913188	lore2102@yahoo.es	x		
44	FERNANDO DAVID GOMEZ						
45	MARIA ANTONIETA RIVERA		3154113721				x
46	MARIA DEL CARMEN RUIZ Z.	7299778					x
47	ANTONIO PALACIOS MUÑOZ	7206685	3152838076	anjopalacios@latinmail.com			x
48	NATHALY MARCELA BASTIDAS GUEVARA	7290041	3013787823	marcela.bg@hotmail.com	x		
49	PAOLA NATHALIA MESIAS RUEDA	7308543	3008236253	paito-mesias.ra5@hotmail.com	x		
50	ANDREA CAROLINA ZUTTA	7208861	3173052488	brillito-11@hotmail.com	x		
51	MILDERD NATHALIA ENRIQUEZ VILLARREAL	7290113	3008178402	mona1807@hotmail.com	x		
52	GABRIEL VALENCIA		3122203771	valenciagabriel1983@yahoo.es		x	
53	ALEJANDRA LUNA ARCINIEGAS	7212122		alexalunar@hotmail.com	x		
54	VICKY YAMILA RIOS	7324581		vicky-15_64@hotmail.com	x		

No	USUARIOS	TELEFONO	CELULAR	E-MAIL	est.	emp.	indp.
55	HECTOR MEDINA	7296486	3137589027		x		
56	RUBEN PORTILLA	7320232	3155611670	rubensdyze@hotmail.com	x		
57	WILSON ASCUNTAR MUÑOZ	7302309	3152867054	w.lgam@hotmail.com	x		
58	LUIS IRLANDO HERNANDEZ		3167271382				x
59	GEOVANNY VIVEROS	7300247	3154052849		x		
60	ROCIO A. PAZ DELGADO	7205396	3155198230	rochipaz22@hotmail.com	x		
61	LILIANA MARIA ESCOBAR GOMEZ		3147732356	limaria2006@hotmail.com			x
62	JHON ALEXANDER PABON		3147155383	j.a.pabon@hotmail.com	x		
63	CARLOS ANDRES ARGOTE	7214850	3117127042	carlitos7argo7@hotmail.com	x		
64	PAOLA CORAL MENESES	7203674	3154460777	tatta84@hotmail.com	x		
65	NATHALY MORENO	7201245	3113266293	natybell500@hotmail.com	x		
66	FELIPE DE LA CRUZ	7203349	3117902963	educacion21@misena.edu.co	x		
67	JHOANA BOLAÑOS MUÑOZ		3136303938	jhpaty@latinmail.com	x		
68	ALEXANDRA ANGANROY	7203058	3172460747	alexa@yahoo.es	x		
69	VIVIANA PAZMIÑO	7237256	3003198383	vivis1104@hotmail.com	x		
70	PAOLA A. RAMIREZ ENRIQUEZ	7237355	3002202007	princesa-180305@hotmail.com	x		
71	SUSANA IBARRA E.		3104192374			x	
72	SANDRA C. ZAMBRANO	7239906	3005571271	samy_z29@hotmail.com	x		
73	FEDERICO BOLAÑOS		3113058814				
74	MAURICIO MARTINEZ BASTIDAS		3117741994		x		
75	ERWIN DELGADO ARAUJO	7221843	3168019044	erwin172@latinmail.com	x		
76	ANA VICTORIA MARTINEZ	7201413	3117441707	anavictoriama@hotmail.com	x		
77	IVAN ARTURO B.	7311815	3007792432			x	
78	JHON FREDY MARTINEZ	7330494	3014209187	johnfmp45@hotmail.com		x	
79	DIANA ANDREA OVIEDO LOPEZ		3117272842		x		
80	MARIA CRISTINA TORRES JIMENEZ	7302704		cristinatorresj@yahoo.com		x	
81	JULIANA ROMO MONTERO	7235002	3014206019	juli-rm-@hotmail.com	x		
82	MARIO BRAVO	7214604	3177281878	mabppagc@hotmail.com	x		

Fuente: Informes de gestión SAE Octubre/2007 a Julio/2008 (base de datos de usuarios SAE).

ANEXO D. Entrega de Cartilla “Manual de Manipulación de Alimentos” a personas beneficiadas en capacitaciones de Manipulación de alimentos



Cámara de Comercio de Pasto
 Registro de Control entrega
 Manual de Manipulación de Alimentos (10 de julio 2008)
 Cámara móvil Conaca.

No.	Nombre	Cedula	Empresa	Dirección	Teléfono fijo/celular	e-mail
1	María Magdalena Mora	27156122	ICBF	Bombona	320-6258375	
2	Carmen Zúñiga Avanzado	27156996	ICBF. P. Comunitaria	Bombona	3128360103	
3	Imelda Díaz	36465056	ICBF. P. Comunitaria	Bombona	3148383409	
4	Florencia Gomez	27156339	MC-07 ICBF	Bombona	312 943 2507	11 Bto
5	Katrin Watson Braun	40992256	Comidas Rápidas	Consaga	3108698106	
6	Lidia Narvaez	27155918	I.C.B.F.	Bombona		10 ^a Bto
7	Carmen Diaz	36765217	I.C.B.F.	Bombona	3148416808	
8	Tullio Rosero	5233570	panca	Hatillo	3136430949	
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

Rosario Florencio H.



Cámara de Comercio de Pasto
 Registro de Control entrega
 Manual de Manipulación de Alimentos

No.	Nombre	Cedula	Empresa	Dirección	Teléfono fijo/celular	e-mail
1	Carmona Soto	27487908	Industria la forjadora	B / Colón	314633967	
2	Bernardo Millon Sánchez Bedoya	10546347	Particular	Vale/ la esperanza	3147871927	willian.sanchez@yahoos.es
3	Genilda Jaja E.	59123715	Particular	Casera 12		
4	Rosa C Rosero C	2748812	Reyesaludo piroso	B/ Ricuarte.	3142867903	
5	Ramiro Hernández A	87302644	Independiente	B/ Ricardo	3122690900	ramiroh@ymail.com
6	Gertrudis Guerrero R	12981038	Sector Puelato	Vda Sra Pedro	3128091771	gertrudis@yahoos.es
7	Lucia Salazar Ortega	30744410	Particular	B/ Ricuarte	3143804720	
8	- OSD, N A -					
9	Rebeca Pantajo	49321501	Rebaquin.	San Isidro	3146607005	
10	Cruz Alba Delgado	36880441	Asociación Florinda	San Isidro	0995212944	
11	Gloria Samba M.	36736656	Ceridas lapidas	sector el tránsito	3177506020	
12	Doracema E. Estrada	27323565	Hogaren P. ICBF	Ospina	3164270257	
13	Olga Sumarez	27326890	Alga Jume.	Ospina	3155446553	
14	Beatriz A. Cuatrecasas	27334417	Andosa (autónoma)	San Isidro	3167216804	
15	Consuelo Mallo	3693350	Paradiso	San Isidro	3127201433	
16	Ayda Elvar Rivas	27332278	Hogar Comunitario	San Isidro.		
17	Yimena Suárez	27374535	Restaurante Escolar	Ospina, Casco Urbano	3163778386	
18						
19						



Cámara de Comercio de Pasto
Registro de Control entrega
Manual de Manipulación de Alimentos
Fecha: 12 de Julio 2008
Responsable: Yolanda Pinzon

No.	Nombre	Cedula	Empresa	Dirección	Teléfono fijo/celular	e-mail
1	Maria Genia Hum	31088450	Serpio decimo	Barrio Vista hermosa		
2	Maura Panaja	27230063	SAPIROESINA	el recreo		
3	Ayda Vallejo	369317111	Pinzola Alimentos	Concepción	379 773 8886	
4	Esperanza Casante	36932-110	C. E. Pinzón	Concepción Pinzón	36 20 27 303	
5	Yolanda Benavides	36934-324	Tecnico Graciano	TUGUERRES		
6	Eunice Easo Maya	27595225	ANEXA SANLUIS 6	Tolima B/ Santabien	36 No 20280	
7	Yolanda Benavides	27595225	ANEXA SANLUIS 6	Tolima B/ Santabien	36 No 20280	
8	Mary Alicia Guerrero	1077107207	C. E. Puente alto	V/ Puente alto	312 253038	
9	ROLD INSUASTY	36757805	C. E. Chalitola	V/ Chalitola	316 670 65 85	
10	Maria Isabel Estrella B	50650320	Escuela	Tuguerres	312 827 26 39	
11	Fátima y Delgado V.	36934-383	Escuela	Tuguerres	316 653 07 64	
12	Alfonso Saldarriá Gudo	5983075	Camara (CO Tuguerres)	C/ 14 No 20-182do Pdo	315 6977889	
13	Misaela Bastidas	59653-312	Camara de Comercio	C/ 14 No 20-78 2do P:90	312501226	
14					3179505985	
15						
16						
17						
18						
19						

ANEXO E. Guía de tramites INVIMA

Guía INVIMA

Presentación:

Para la Cámara de Comercio de Pasto es un compromiso mejorar la calidad de los servicios técnicos especializados ofrecidos a los empresarios del departamento de Nariño tales como asistencia técnica, capacitación, orientación tecnológica, entre otros, a través del apoyo virtual y presencial, logrando trabajar principalmente con el sector alimentos y agroindustrial de nuestra región.

Uno de los principales objetivos es brindar asesorías puntuales mediante asistencia directa o virtual con empresas u organizaciones para solucionar problemas productivos y de legalización sanitaria como lo es el registro INVIMA.

Es por ello que se pone a disposición esta guía del INVIMA que permita a los empresarios una mejor comprensión y orientación de los procesos del trámite de Registro y permiso Sanitario, permitiendo que se legalicen ante dicha entidad.

INVIMA

El INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) es una institución oficial de vigilancia y control de carácter técnico científico, que trabaja para la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos mediante la aplicación de las normas sanitarias relacionadas con los productos de su competencia.

Corresponde al INVIMA ejecutar políticas en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de medicamentos, productos biológicos, **alimentos**, bebidas, cosméticos, dispositivos y elementos medico – quirúrgicos, odontológicos, productos naturales, homeopáticos y los generados por biotecnología, reactivos de diagnóstico y otros que puedan tener impacto en la salud individual y colectiva.

Principales Funciones del INVIMA

- a. Expedir los registros sanitarios, así como la renovación, ampliación, modificación y cancelación de los mismos, cuando le corresponda, de conformidad con la reglamentación que sobre el particular expedida el Gobierno Nacional con fundamento en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993; los registros así expedidos no podrán tener una vigencia superior a la señalada por el Gobierno Nacional en el desarrollo de la facultad establecida en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993.

- b. Proponer, desarrollar, divulgar y actualizar las normas científicas y técnicas que sean aplicables en los procedimientos de inspección, vigilancia sanitaria, control de calidad, evaluación y sanción; relacionados con los registros sanitarios.
- c. Identificar y evaluar las infracciones a las normas sanitarias y procedimientos establecidos y adelantar las investigaciones que sean del caso; aplicar las medidas de seguridad sanitaria de ley y las sanciones que sean de su competencia, de conformidad con la Ley 9 de 1979 y remitir a otras autoridades los demás casos que les correspondan.
- d. Proponer medidas de carácter general para promover la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de los productos establecidos en artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes, así como en su transporte, almacenamiento y en las demás actividades propias de su comercialización.
- e. Adelantar cuando se considere conveniente, las visitas de inspección y control a los establecimientos productores y comercializadores de los productos establecidos en el artículo 245 de la Ley 100 de 1993 y en las demás normas pertinentes, sin perjuicio de lo que en estas materias deban adelantar las entidades territoriales.
- f. Responder y hacer cumplir las normas y reglamentos pertinentes que emanen de la Dirección del Sistema de Seguridad Social en Salud.

Registro sanitario de Alimentos

Es el documento expedido por el INVIMA, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar y comercializar un alimento con destino al consumo humano, esta regido por el decreto 3075 de 1997 de buenas practicas de manufactura que son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

El registro sanitario tendrá una vigencia de diez años, contados a partir de la fecha de su expedición y podrá renovarse por períodos iguales en los términos establecidos en la normatividad pertinente.

Para realizar dicho tramite, la empresa debe ceñirse a los principios de las Buenas Practicas de Manufactura estipuladas en el decreto 3075 de 1997, para cumplir con las condiciones sanitarias correspondientes que permitan garantizar la calidad y la inocuidad del producto hacia los consumidores.

NOMBRE DEL TRÁMITE

SOLICITAR REGISTRO SANITARIO O RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS PRODUCIDOS O ENVASADOS EN EL PAIS. (NACIONALES). MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER.

EN QUE CONSISTE ÉL TRÁMITE

El usuario como persona jurídica o natural que desee solicitar la expedición o renovación de un registro sanitario AUTOMATICO para Alimentos producidos o envasados en Colombia (Nacionales), debe:

- Diligenciar el Formulario único de Solicitud Registro Sanitario Automático de Alimentos - Expedición y Renovación, (Original y copia), suministrado por el INVIMA sin costo alguno en la Carrera 68D No. 17 – 11 Bogotá D.C, oficina de atención al usuario, ó a través de la pagina web www.invima.gov.co (link tramites y servicios → Formatos y formularios vigentes → alimentos → Formularios de solicitud de registro sanitario automático, renovación y de actualización de la información de alimentos.
- Realizar la ficha técnica de acuerdo al formato establecido, este se encuentra anexo en el formato de solicitud de registro sanitario.
- Cancelar el valor de la tarifa legal vigente en DAVIVIENDA, cuenta empresarial No. 00286999868-8. Este valor será suministrado en el Grupo Funcional Alimentos de la Subdirección de Licencias y Registros, en la Oficina de Atención al usuario, ó consultando la pagina web de la entidad (Link tramites y Servicios – Tarifas legales vigentes por tipo de Producto). El pago debe efectuarse en forma individual es decir una consignación por cada producto ó trámite solicitado.

		REFERENCIA 1 000000000																	
		No. CUENTA RECAUDADORA 00286999868 - 8																	
CIUDAD: _____ FECHA: ____/____/____		MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL INVIMA INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS																	
Nombre de la cuenta: INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO BANCO</th> <th>NÚMERO DEL CHEQUE</th> <th>NÚMERO DE CUENTA DEL CHEQUE</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	CÓDIGO BANCO	NÚMERO DEL CHEQUE	NÚMERO DE CUENTA DEL CHEQUE	VALOR													REFERENCIA 2 (Número del RUT ó Cédula del responsable del trámite)		
CÓDIGO BANCO	NÚMERO DEL CHEQUE	NÚMERO DE CUENTA DEL CHEQUE	VALOR																
TOTAL CHEQUES \$ _____		REFERENCIA 3																	
TOTAL EFECTIVO \$ _____		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Código Tarifa</th> <th>Multa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td>Número de proceso sancionatorio</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>Código</td> </tr> <tr> <td> </td> <td>1401</td> </tr> </tbody> </table>		Código Tarifa	Multa		Número de proceso sancionatorio		Código		1401								
Código Tarifa	Multa																		
	Número de proceso sancionatorio																		
	Código																		
	1401																		
TOTAL CONSIGNACIÓN \$ _____		REFERENCIA 4																	
NOTA: Comprobante válido con el sello del cajero.																			
				Nombre del titular del trámite ó sancionado															
				Dirección del titular del trámite ó sancionado															
				Teléfono del titular del trámite ó sancionado															
Nombre del responsable del trámite																			
LEER INSTRUCCIONES AL DORSO																			

Instrucciones de Diligenciamiento:

- Debe diligenciarse un comprobante por cada trámite o producto (ver tabla 1), a excepción de los códigos 4003, 4005 y sea el mismo titular y el mismo expediente.
- En referencia 3 diligenciar el código de acuerdo a la codificación a la que pertenece el producto (ver tabla 1).
- Forma de pago: Efectivo o Cheque de Gerencia a nombre de Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos - INVIMA.
- El Banco no recibe formatos de recaudo que no se encuentren completamente diligenciados.
- El RUT o cédula será de quien reporte esta transacción a entidades fiscalizadoras, como responsable
- Si la consignación corresponde a una MULTA, registre el número del proceso sancionatorio.

Lista de tarifas vigentes de acuerdo a tipo de producto:

REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS Y/O RENOVACIÓN REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS			
CODIGO	CONCEPTO	SMLDV	TARIFA
2001	Alimentos adicionados y/o enriquecidos y/o fortificados y/o con vitaminas, minerales, aminoácidos, proteínas, oligoelementos, ácidos grasos y otros.	216	\$ 3.322.800
2002	Leche entera en polvo adicionada con vitamina A, leche líquida entera, leche líquida semidescremada, leche líquida descremada, leche en polvo entera, leche en polvo semidescremada, leche en polvo descremada, alimentos sustitutos y complementarios de la leche materna, alimentos infantiles.	168	\$ 2.584.400
2003	Derivados cárnicos: conservas, semiconservas, preparados, gelatina de pata de res, subproductos cárnicos.	176	\$ 2.707.467
2004	Derivados de las frutas: refrescos de frutas, néctares, jugos concentrados, pulpas adicionadas de vitamina C, concentrados, pulpas, pulpas azucaradas, mezclas líquidas a base de frutas, mezclas en polvo a base de frutas, mezclas en gel a base de frutas, frutas deshidratadas, pulpas deshidratadas, helados de frutas, dulces de fruta, postres de frutas, compotas.	154	\$ 2.369.033
2005	Derivados Lácteos: Bebidas fermentadas, crema de leche, mantequilla, aceite o grasa de mantequilla, quesos, suero, arequipe, manjar blanco, dulce de leche, postres de leche, leche condensada azucarada, leche en polvo saborizada, leche líquida saborizada, leche en polvo azucarada, helados de leche, helado de crema, helado de leche con grasa vegetal.	196	\$ 3.015.133
2006	Derivados de la Pesca: conservas, semiconservas y preparados, preparados con crustáceos.	131	\$ 2.015.217
2007	Frutas, hortalizas, conservas de frutas, bocadillos, encurtidos, mermeladas, jaleas, oleaginosas, conservas de legumbres, productos a base de oleaginosas, soya, preparados de soya, maní, pistachos, frutos secos, harina de oleaginosas, tubérculos, harinas de tubérculos, productos a base de tubérculos, tubérculos precocidos congelados, sagu, colados, raíces, bulbos, rizomas	157	\$ 2.415.183
2008	Cereales y derivados: Harinas, pastas alimenticias, preparados con y a base de cereales; productos de panadería, sopas, cremas, mezclas para preparar sopas o cremas, mezclas deshidratadas para la elaboración de sopas o cremas, alimentos para niños a base de cereales, granos, granulados, extruidos,	167	\$ 2.569.017

	texturizados.		
2009	Alimentos y bebidas dietéticas: hidratantes y carbonatadas, mezclas en polvo para preparar bebidas hidratantes, cremas no lácteas.	153	\$ 2.353.650
2010	Bebidas Estimulantes: café, té, mate, aromáticas, chocolate, cocoa, mezclas con café, te y/o cocoa; tisanas; mezclas para infusión; granizados.	141	\$ 2.169.050
2011	Gaseosas, refrescos de agua, aguas envasadas, aguas envasadas saborizadas, helados de agua, hielo para consumo directo, granizados, cervezas no alcohólicas, bebidas embriagantes y bebidas de bajo contenido alcohólico.	156	\$ 2.399.800
2012	Azúcares y derivados: dulces, confites, caramelos, azúcar, miel de abejas, gomas, chocolatinas, productos apícolas, dulces o caramelos de chocolate, mezclas de azúcar para preparar refrescos o bebidas saborizadas, merengues, melazas, productos de confitería, panela, concentrado de caña panelera, chocolate y su sucedáneos, gelatina y sus derivados.	144	\$ 2.215.200
2013	Especias, condimentos, salsas, aderezo, vinagre, mayonesa, mostaza, sal para consumo humano.	179	\$ 2.753.617
2014	Grasas, aceites, margarinas, emulsiones para untar, emulsiones, minarinas, aliñados grasos, mezclas de aceites, mantecas comestibles.	144	\$ 2.215.200
2015	Margarina con vitamina A.	149	\$ 2.292.117
2016	Licores: aguardiente, whisky, cognac, brandy, ron, vodka, ginebra, gyn, tequila, licor, cremas, licor anisado, pisco, materias primas como alcoholes, alcohol extraneuro rectificando, alcohol vínico, alcohol de malta, alcohol de cereales, tafias, grapa, cachaza, licores saborizados.	127	\$ 1.953.683
2017	Vinos, aperitivos, cócteles, refrescos vínicos.	133	\$ 2.045.983
2018	Cervezas	132	\$ 2.030.600
2019	Alimentos y bebidas preparados: platos listos para el consumo, arepas, pizzas, pastas con o sin relleno, burritos mexicanos, tacos mexicanos, empanadas, tamales, pasabocas, cereales, granos, tubérculos, hortalizas, ensaladas de frutas, salpicón.	103	\$ 1.584.483
2020	Alimentos diversos: huevo en conserva, liofilizados, pasteurizados, levadura, aditivos de uso directo para el consumidor, edulcorantes artificiales, edulcorantes naturales y caracoles de tierra (<i>escargot</i>), saborizantes artificiales, saborizantes naturales, esencias, colorantes naturales, colorantes artificiales.	108	\$ 1.661.400

d. Una vez se realice la consignación, legajamos en una carpeta de color blanco los siguientes documentos en forma ordenada indicando los folios respectivos.

- Copia al carbón del recibo de pago realizado en DAVIVIENDA
- Formato de relación de documentos que constituyen el expediente indicando los folios respectivos.

- Formulario único de Solicitud Registro Sanitario Automático de Alimentos Expedición y renovación (original y copia).
- Ficha técnica del producto o productos.(original firmado por el representante legal o jefe de producción).
- Certificado de Cámara de Comercio no mayor a 90 días de expedición del titular y el fabricante. (Original).

e. Radicar la solicitud de Registro Sanitario con los documentos requeridos.

- Medios Manual: Acercarse a la Carrera 68D # 17-21 a las ventanillas de radicación.
- Página de Internet: Entrar a la pagina web www.invima.gov.co y realizar la radicación en trámites con expediente (Link tramites en línea→solicitud de tramites y servicios en línea→registrarse como nuevo usuario→Diligenciar los datos solicitados→entrar como usuario→permiso sanitario nuevo→ buscar → diligenciar formato→enviar solicitud→imprimir hoja de radicación generado.

f. Enviar los documentos establecidos adjuntando también el documento de radicación generado por trámites en línea por correo certificado o de confianza a la siguiente dirección:

Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos INVIMA

Carrera 68D No.17-11/21 Bogotá, Colombia

Centro de documentación – INVIMA VIRTUAL

Subdirección de registros sanitarios

Número de Radicación: (cite el número de la primera radicación contenido en la hoja generada por trámite en línea).

g. A través del portal del INVIMA, usted puede solicitar el estado de tramite ingresando a www.invima.gov.co (Link tramites en línea →solicitud de tramites y servicios en línea→consulta estado de tramite, o comunicándose por Vía telefónica al PBX 2948700 Ext. 39-52-3953-3942.

Permiso Sanitario:

Es el documento expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, por el cual se autoriza a un microempresario para fabricar y vender alimentos de consumo humano, en el territorio nacional, exceptuando los siguientes alimentos:

- a. Carnes, productos cárnicos y sus preparados.
- b. Leche en todas las variedades.
- c. Leches fermentadas, crema de leche, mantequilla, quesos frescos y maduros.
- d. Aceites o grasas de mantequilla.
- e. Productos de la pesca y sus derivados.
- f. Mayonesa y productos preparados a base de huevo.
- g. Alimentos de baja acidez (enlatados).
- h. Alimentos o comidas precocidas y congeladas de origen animal listas para el consumo.
- i. Agua envasada.
- j. Alimentos infantiles.

El permiso tendrá una vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de su notificación, el cual no será renovable; vencido el permiso sanitario, el microempresario, deberá obtener el respectivo registro sanitario conforme a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, o las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan.

Nota: Las microempresas dedicadas a la fabricación de alimentos deberán cumplir con las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos previstas en el Título II del Decreto 3075 de 1997, exceptuando las señaladas en los artículos 24, 25, 26 y 27 del Capítulo V–Aseguramiento y Control de Calidad–; artículos 36, 37, 38, 39 y 40 del Capítulo VIII –Restaurante y Establecimientos de Consumo de Alimentos. El cual puede revisarse en la misma pagina (Link Normatividad).

El proceso de trámite implica 2 procesos visita concepto favorable INVIMA y tramite permiso Sanitario.

Procedimiento

NOMBRE DEL TRÁMITE

Visita para emitir concepto sobre microempresas que fabriquen alimentos.

EN QUE CONSISTE ÉL TRÁMITE

Los microempresarios de alimentos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización y expendio de productos alimenticios bajo vigilancia y control del INVIMA, podrán solicitar al Instituto visitar las instalaciones de su establecimiento para verificar que el mismo cumple las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Para ello el solicitante (Representante legal o apoderado) deberá:

- a. Diligenciar la solicitud del trámite (Oficio) en forma escrita, en original y copia, registrando el nombre exacto del trámite (*solicitud de visita para concepto de*

microempresarios que fabrican alimentos), nombre del establecimiento, dirección, teléfono, ciudad, principales productos que fabrica, datos necesarios para su identificación y localización, firmada por el representante legal o apoderado del establecimiento (No existe formato estándar)

b. Cancelar el valor de la tarifa legal vigente en DAVIVIENDA cuenta empresarial No. 00286999868-8. Código 4051 para emitir concepto sobre microempresarios que fabriquen alimentos) Este valor será suministrado en la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas, en la oficina de atención al usuario ó consultando la pagina web del INVIMA (Link tramites y Servicios – Tarifas legales vigentes por tipo de Producto). El pago debe efectuarse en forma individual es decir una consignación por cada visita solicitada.

-Para solicitud de visita para concepto de microempresarios que fabrican alimentos \$76.917-

c. Radicar la solicitud y documentación requerida en las ventanillas de radicación de trámites del Centro de Atención al Usuario INVIMA.

En Cali: Vía correo. El usuario que así lo prefiera puede remitir la documentación por correo certificado a nombre de la Subdirección de Alimentos y bebidas Alcohólicas INVIMA grupo Occidente 2. Calle 23N #3N63 Edificio Almirante local 2 tel: 6611643, 6611640 Cali.

En Bogotá: Fuera de Bogotá. Vía correo. El usuario que así lo prefiera puede remitir la documentación por correo certificado a nombre de la Subdirección de Alimentos y bebidas Alcohólicas INVIMA Carrera 68D No. 17 – 11 Bogotá D.C.

d. El Representante legal o apoderado deberá notificarse del concepto técnico (favorable o desfavorable) de la visita en cuanto al cumplimiento o no de las BPM mediante la firma del acta al momento de la visita, de la cual se anexara en el momento de trámite de permiso sanitario INVIMA.

REQUISITOS Y DOCUMENTOS NECESARIOS PARA EL TRÁMITE

Los documentos necesarios para el trámite son:

- Copia al carbón del recibo de pago de acuerdo a la tarifa legal vigente por el valor del trámite. 4051 –microempresarios- (Tarifas legales vigentes).
- Oficio dirigido a la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas del INVIMA solicitando *Visita para emitir concepto sobre microempresas que fabriquen alimentos*. especificando en forma puntual nombre del establecimiento, dirección,

teléfono, ciudad, listado de productos que fabrica y los datos necesarios para su identificación y localización.

LUGAR AL CUAL DEBE ACUDIR EL CIUDADANO

Para Radicar el Trámite.

Subdirección de Alimentos y bebidas Alcohólicas INVIMA grupo Occidente 2. Calle 23N #3N63 Edificio Almirante local 2 tel: 6611643, 6611640 Cali.

INVIMA. Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas INVIMA Carrera 68D No. 17 – 11 Tel.: 2948700 Ext.:3920

E mail: invimasal@invima.gov.co

Pagina Internet: www.invima.gov.co

Horario de atención al publico: Lunes a Viernes 8:00 a.m. a 12:00 y de 1:00 p.m. a 4:00 p.m.

Fuera de Bogotá. Vía Correo. Subdirección de Alimentos y bebidas Alcohólicas INVIMA grupo Occidente 2. Calle 23N #3N63 Edificio Almirante local 2 tel: 6611643, 6611640 Cali.

Fuera de Bogotá. Vía Correo. El usuario que así lo prefiera puede remitir la documentación por correo certificado a nombre de la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas INVIMA Carrera 68D No. 17 – 11 Bogotá D.C.

Procedimiento:

NOMBRE DEL TRÁMITE

SOLICITAR PERMISO SANITARIO PARA LA FABRICACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS ELABORADOS POR MICROEMPRESARIOS

EN QUE CONSISTE ÉL TRÁMITE

Si usted es una persona natural o jurídica (Microempresario) que fabrica y comercializa Alimentos de consumo humano y requiere la expedición de un Permiso sanitario deberá solicitarlo en la Subdirección de Registros Sanitarios del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

a. Diligenciar el Formulario único de Solicitud de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios, (Original),

suministrado por el INVIMA sin costo alguno en la Carrera 68D No. 17 – 11 Bogotá D.C, oficina de atención al usuario, ó a través de la pagina web www.invima.gov.co (link tramites y servicios → Formatos y formularios vigentes → alimentos → Formularios de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios y de actualización de la información.

b. Realizar la ficha técnica de acuerdo al formato establecido por el INVIMA, este se encuentra anexo en el formato de solicitud de permiso sanitario.

c. Cancelar el valor de la tarifa legal vigente en DAVIVIENDA, cuenta empresarial No. 00286999868-8. Este valor será suministrado en el Grupo Funcional Alimentos de la Subdirección de Licencias y Registros, en la Oficina de Atención al usuario, ó consultando la pagina web de la entidad (Link tramites y Servicios – Tarifas legales vigentes otros procedimientos).

El formulario de DAVIVIENDA para el pago de tarifas incluye los siguientes campos:

- DAVIVIENDA** (Logo)
- CIUDAD** y **FECHA** (con subcampos para día, mes y año)
- No. CUENTA RECAUDADORA**: 00286999868-8
- REFERENCIA 1**: 000000000
- Nombre de la cuenta**: INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA
- REFERENCIA 2**: (Número del RUT o Cédula del responsable del trámite)
- REFERENCIA 3**: (Código Tarifa, Multa, Número de proceso sancionatorio, Código SACI)
- REFERENCIA 4**: (Nombre del titular del trámite o sancionado)
- Descripción del titular del trámite o sancionado**
- Teléfono del titular del trámite o sancionado**
- Nombre del responsable del trámite**
- Tabla de Pagos**:

NÚMERO	NÚMERO DEL CHEQUE	NÚMERO DE CUENTA DEL CIRCULAR	VALOR
TOTAL CHEQUES			\$
TOTAL EFECTIVO			\$
TOTAL CONSIGNACIÓN			\$
- NOTA**: Comprobante válido con el sello del cajero.
- LEER INSTRUCCIONES AL DORSO**
- MI MEMO 337 41062 2 Págs. 4/7**
- BANCO** y **CLIENTE** (Etiquetas laterales)

Instrucciones de Diligenciamiento:

- Debe diligenciarse el comprobante para el trámite designado (ver tabla 2).
- En referencia 3 diligenciar el código de acuerdo a la codificación a la que pertenece el trámite (ver tabla 2).
- Forma de pago: Efectivo o Cheque de Gerencia a nombre de Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos - INVIMA.
- El Banco no recibe formatos de recaudo que no se encuentren completamente diligenciados.
- El RUT o cédula será de quien reporte esta transacción a entidades fiscalizadoras, como responsable

Lista de tarifas vigentes de acuerdo a otros procedimientos.

OTROS PROCEDIMIENTOS			
CODIGO	CONCEPTO	SMLDV	TARIFA
4046	Permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios	23	\$ 353.817

d. Una vez se realice la consignación, legajamos en una carpeta de color blanco los siguientes documentos en forma ordenada.

- Formulario único de solicitud de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios, diligenciado correctamente y firmado por el Titular. (original).
- Certificado de Cámara de Comercio no mayor a 90 días de expedición del titular y el fabricante. (Original).
- Copia del acta de visita en la cual consta el concepto favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.(no mayor a un (1) año).
- Ficha técnica según modelo INVIMA del producto o productos.(original firmado por el representante legal o jefe de producción).
- Copia al carbón del recibo de pago de los derechos de permiso sanitario realizado en DAVIVIENDA.

e. Radicar la solicitud de Permiso Sanitario con los documentos requeridos.

- Medios Manual Acercarse a la Carrera 68D # 17-21 a las ventanillas de radicación.
- Página de Internet Entrar a la pagina web www.invima.gov.co y realizar la radicación en trámites con expediente (Link tramites en línea→solicitud de tramites y servicios en línea→registrarse como nuevo usuario→Diligenciar los datos solicitados→entrar como usuario→permiso sanitario → buscar → diligenciar formato→enviar solicitud→imprimir hoja de radicación generado.

f. Enviar los documentos establecidos adjuntando también el documento de radicación generado por trámites en línea por correo certificado o de confianza a la siguiente dirección:

Instituto Nacional de Vigilancia de medicamentos y Alimentos INVIMA
Carrera 68D No.17-11/21 Bogotá, Colombia
Centro de documentación – INVIMA VIRTUAL
Subdirección de registros sanitarios

Número de Radicación: (cite el número de la primera radicación contenido en la hoja generada por trámite en línea).

f. A través del portal del INVIMA, usted puede solicitar el estado de trámite ingresando a www.invima.gov.co (Link tramites en línea →solicitud de tramites y servicios en línea→consulta estado de tramite, o comunicándose por Vía telefónica al PBX 2948700 Ext. 39-52-3953-3942.

ANEXO F. Ficha de Evaluación Asesorías y Orientaciones Cámara de Comercio de Pasto

Formato de evaluación asesorías y orientaciones de Cámara de comercio de Pasto.

 	Asesorías y Orientaciones		Código: R-PC-001
			FECHA DE APLICACIÓN: 11 DE FEB DE 2008
			VERSIÓN: 2

NOMBRE DE USUARIO: _____ **CEDULA:** _____ **DIRECCIÓN:** _____
TEL CELULAR: _____ **TEL FIJO:** _____ **E-MAIL:** _____
HORA INICIO: _____ **HORA FIN:** _____ **FECHA:** _____

CLASE DE USUARIO: EMPRESARIO EMPRESA: _____
 ESTUDIANTE INSTITUCIÓN: _____
 PARTICULAR

TIPO DE CONSULTA: ASESORÍA ORIENTACIÓN:

TEMA DE CONSULTA: CODIGO DE BARRAS PATENTES IMPORTACIONES
 MARCAS REG.INVIMA EXPORTACIONES
 OTRO: CUAL?: _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES:

LA ATENCION FUE: EXCELENTE BUENA REGULAR DEFICIENTE
LA INFORMACIÓN FUE: EXCELENTE BUENA REGULAR DEFICIENTE

FIRMA DE USUARIO: _____

PERSONA QUE ATENDIÓ: ROIMAN MORENO MONTEZUMA **DPTO O ÁREA:** SOT (SAE), PROM Y DESARR EMPRESARIAL

ANEXO G. Base de datos usuarios SOT

Empresa	Actividad	Municipio	teléfono	E-mail
Asociación Futuro Verde	Producción Agroindustrial de frutas tropicales	Sotomayor	311-3826749	juancarlos.solarte@hotmail.com
Productos Angelita	Elaboración de Pasabocas fritos	Pasto	312-2410980	criss0826@hotmail.com
Criaderos de truchas Don Santy	Criadero, eviscerado y empaque de truchas	El Encano	7311315	ricardo5700@hotmail.com
Productos la gran colombiana	Elaboración de Pasabocas fritos	Pasto	7311815	lagranjapasto@hotmail.com
Pasabocas Meloso	Elaboración de Pasabocas fritos	Pasto	314-7697521	
Asociación Turrón y panadería El Manzano	Elaboración de Pasabocas y pastelería	El Remolino	312-2203771	valenciagabriel1983@yahoo.es
All Natural	Conservas de frutas	Chachagüí	7330494	jhonfm45@hotmail.com
Trapiche Comunitario de Mallama	Elaboración de panela	Mallama (piedrancha)	301-4001370	abejitaarias@hotmail.com
Colegio Artemio Mendoza	Institución académica	Pasto	7205001	
La pradera, Industria alimenticia de Nariño Ltda.	Elaboración de productos lácteos	Pasto (coba negra)	7293305	
El Campesinito	Preparación, distribución y venta de maní y habas	Pasto	7221289	
Distribuciones Rivera del Sur	Distribución y venta de esencias y saborizantes	Pasto	317-8127700	martha001@yahoo.com
Charles Maní	Preparación, distribución y venta de maní y habas	Pasto	7206286	
Trapiche Santa Clara	Elaboración de Panela	Nariño	301-2440500	angelmeza_pasto@hotmail.com
Independiente	particular	Pasto	7307460	quialbogo@hotmail.com
Independiente	particular	Pasto	7308576	catherine_nathalia@hotmail.com
Dulce Café	Trilla, tostión y molido de café	Sandoná	7287250	
Alcaldía Municipal de Sandoná	"Gerencia Ambiental"	Sandoná	7288103	

Empresa	Actividad	Municipio	teléfono	E-mail
Independiente	particular	Sandoná	7288163	
Industrias Madrigal del Sur Ltda.	Fabrica de tisanas, condimentos y especias	Pasto	7309095	
Panadería Caicedonia	Elaboración de pan y pasteles	Pasto	7305939	
Manjares del Sur	Elaboración de productos derivados de la leche	Pasto	7303290	
Grupo Asociativo La Solita	Elaboración de Panela	El peñol (El Tambo)	313-7186870	gotadeo@hotmail.com
Productos Laura	Elaboración de pasabocas fritos	Pasto	7304695	
Coofa Ltda.	Artesanías de paja toquilla	Sandoná	7288260	
Agroancuya	Manejo de especies menores	Ancuya	316-8904738	johana_307@yahoo.com
Kumis del patia	Elaboración de productos derivados de la leche	Pasto	7313073	
Comercializadora JAM	Extracción y empaque de miel	Pasto	300-6140543	gudelar@yahoo.es
Cabildo menor de economía INGA de Aponte	Producción agroindustrial de café	Tablón de Gómez	313-4756697	atme2004@gmail.com
Central Avícola	Manejo de especies menores	Buesaco	315-4922925	sscirus@hotmail.com
Café Victoria	Trilla, tostión y molido de café	Pasto	7206267	cafevictoria12@hotmail.com
Sena	Fondo Emprender	Pasto	7214411	yaqueeom@gmail.com
Molino San Fernando	Elaboración de productos de molienda	Ipiales	301-4207542	alvarosotelo@gmail.com
Dulces Rivera	Elaboración de Pasabocas	Pasto (Catambuco)	313-6505287	
Pan latino	Panadería	Pasto	7311150	
Risalsas	Elaboración de salsas y condimentos	Pasto	7216844	risalsas_pasto@hotmail.com
La Cigarra Ltda.	Elaboración de gaseosas, refrescos y aguas sabor izadas	Pasto	7215170	ijquansolarte@gmail.com
Papas Doraditas	Elaboración de pasabocas fritos	Pasto	315-4186851	jorluga@hotmail.com

Fuente: Esta Pasantía

ANEXO H. Acta de visita de Inspección sanitaria INVIMA fábrica de alimentos

**ACTA DE VISITA DE INSPECCION SANITARIA
A FABRICAS DE ALIMENTOS**

CIUDAD Y FECHA: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL _____
DIRECCIÓN _____

NIT _____

TELÉFONOS _____ FAX _____

CIUDAD _____ DEPARTAMENTO _____

REPRESENTANTE LEGAL _____

ACTIVIDAD INDUSTRIAL _____

PRODUCTOS QUE ELABORA _____

MARCAS QUE COMERCIALIZA _____

PROCESO A TERCEROS _____

REGISTROS SANITARIOS _____

OBJETIVO DE LA VISITA _____

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE , CARGO E INSTITUCIÓN.

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL _____

CONCEPTO _____

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	INSTALACIONES FÍSICAS		
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación		
1.2	La construcción es resistente al medio ambiente y a prueba de roedores		
1.3	El acceso a la planta es independiente de casa de habitación		
1.4	La planta presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales o personas		
1.5	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio		
1.6	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad		
1.7	Los accesos y alrededores de la planta se encuentran limpios, de materiales adecuados y en buen estado de mantenimiento		
1.8	Se controla el crecimiento de malezas alrededor de la construcción		
1.9	Los alrededores están libres de agua estancada		
1.10	La planta y sus alrededores están libres de basura y objetos en desuso y animales domésticos		
1.11	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas		
1.12	Existe clara separación física entre las áreas de oficinas, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitarios, etc.		
1.13	La edificación está construida para un proceso secuencial		
1.14	Las tuberías se encuentran identificadas por los colores establecidos en las normas internacionales		
1.15	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.		
2.-	INSTALACIONES SANITARIAS		
2.1	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado y funcionamiento (lavamanos, duchas, inodoros)		
2.2	Los servicios sanitarios están dotados con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, etc.)		
2.3	Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados (área social)		
2.4	Existen vistieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados del área de proceso		
2.5	Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimiento, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito		
3.-	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
3.1	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		
3.1.1	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable		
3.1.2	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte		
3.1.3	Los guantes están en perfecto estado, limpios, desinfectados		
3.1.4	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en piel o enfermedades infectocontagiosas		
3.1.5	El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente		
3.1.6	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso		

3.1.7	Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, etc.		
3.1.8	No se observan manipuladores sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse		
3.1.9	Los visitantes cumplen con todas las normas de higiene y protección: uniforme, gorro, prácticas de higiene, etc.		
3.1.10	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario		
3.1.11	Los manipuladores y operarios no salen con el uniforme fuera de la fabrica		
3.2	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria		
3.2.2	Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad		
3.2.3	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc.		
3.2.4	Existen programas y actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros		
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas		
4.-	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
4.1	ABASTECIMIENTO DE AGUA		
4.1.1	Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua		
4.1.2	El agua utilizada en la planta es potable		
4.1.3	Existen parámetros de calidad para el agua potable		
4.1.4	Cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua		
4.1.5	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones		
4.1.6	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor) se transporta por tuberías independientes e identificadas		
4.1.7	El tanque de almacenamiento de agua está protegido, es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente		
4.1.8	Existe control diario del cloro residual y se llevan registros		
4.1.9	El hielo utilizado en la planta se elabora a partir de agua potable		
4.2	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS		
4.2.1	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos		
4.2.2	Los trampagrasas están bien ubicados y diseñados y permiten su limpieza		
4.3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS (BASURAS)		
4.3.1	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de de los desechos sólidos o basuras		
4.3.2	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas		
4.3.3	Después de desocupados los recipientes se lavan antes de ser colocados en el sitio respectivo		
4.3.4	Existe local e instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento		
4.3.5	Las emisiones atmosféricas no representan riesgo de contaminación de los productos.		
4.4	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
4.4.1	Existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección		
4.4.2	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores		
4.4.3	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación y empleo y rotación de los mismos		

4.5	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
4.5.1.	Existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas		
4.5.2	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas		
4.5.3	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas		
4.5.4	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)		
4.5.5	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave		
5.-	CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN		
5.1	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
5.1.1.	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubierto con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar		
5.1.2	La áreas circundantes de los equipos son de fácil limpieza y desinfección		
5.1.3	Cuenta la planta con los equipos mínimos requeridos para el proceso de producción		
5.1.4	Los equipos y superficies son de acabados no porosos, lisos, no absorbentes		
5.1.5	Los equipos y las superficies en contacto con el alimento están diseñados de tal manera que se facilite su limpieza y desinfección (fácilmente desmontables, accesibles, etc.)		
5.1.6	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza		
5.1.7	Las bandas transportadoras se encuentran en buen estado y están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminación del producto		
5.1.8	Las tubería, válvulas y ensambles no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto		
5.1.9	Los tornillos, remaches, tuercas o clavijas están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso		
5.1.10	Los procedimiento de mantenimiento de equipos son apropiados y no permiten presencia de agentes contaminantes en el producto (lubricantes, soldadura, pintura, etc.)		
5.1.11	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos		
5.1.12	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico y evitan la contaminación cruzada		
5.1.13	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.)		
5.1.14	Los cuartos fríos están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura		
5.1.15	Los cuartos fríos están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones		
5.1.16	Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición		
5.2	HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO		
5.2.1	El área de proceso o producción se encuentra alejada de focos de contaminación		
5.2.2	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado		
5.2.3	Las paredes son lisas y de fácil limpieza		
5.2.4	La pintura está en buen estado		
5.2.5	El techo es liso, de fácil limpieza y se encuentra limpio		
5.2.6	Las uniones entre las paredes y techos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad		
5.2.7	Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas		
5.2.8	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o		

	roturas		
5.2.9	El piso tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje		
5.2.10	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas		
5.2.11	En pisos, paredes y techos no hay signos de filtraciones o humedad		
5.2.12	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso		
5.2.13	Existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y solución desinfectante y ubicados en las áreas de proceso o cercanas a ésta		
5.2.14	Las uniones de encuentro del piso y las paredes y de éstas entre sí son redondeadas		
5.2.15	La temperatura ambiental y ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios y personas		
5.2.16	No existe evidencia de condensación en techos o zonas altas		
5.2.17	La ventilación por aire acondicionado o ventiladores mantiene presión positiva en la sala y tiene el mantenimiento adecuado: limpieza de filtros y del equipo		
5.2.18	La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial)		
5.2.19	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias		
5.2.20	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada		
5.2.21	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano		
5.2.22	Existe lavabotas a la entrada de la sala de proceso, bien ubicado, bien diseñado (con desagüe, profundidad y extensión adecuada) y con una concentración conocida y adecuada de desinfectante (donde se requiera)		
5.3	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
5.3.1	Existen procedimientos escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad		
5.3.2	Previo al uso las materias primas son sometidas a los controles de calidad establecidos		
5.3.3	Las condiciones y equipo utilizado en el descargue y recepción de la materia prima son adecuadas y evitan la contaminación y proliferación microbiana		
5.3.4	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas		
5.3.5	Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil		
5.3.6	Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y sobre estibas		
5.3.7	Se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las materias primas		
5.3.8	Se llevan registros de rechazos de materias primas		
5.3.9	Se llevan fichas técnicas de las materias primas: procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.		
5.4	ENVASES		
5.4.1	Los materiales de envase y empaque están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin		
5.4.2	Los envases son inspeccionados antes del uso		
5.4.3	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación		
5.5	OPERACIONES DE FABRICACIÓN		
5.5.1	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento		
5.5.2	Se realizan y registran los controles requeridos en los puntos críticos del proceso para asegurar la calidad del producto		
5.5.3	Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto		
5.5.4	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar clasificar, batir, secar) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación		
5.5.5	Existe distinción entre los operarios de las diferentes áreas y restricciones en cuanto a acceso y movilización de los mismos cuando el proceso lo exige.		

5.6	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
5.6.1	Al envasar o empacar el producto se lleva un registro con fecha y detalles de elaboración y producción		
5.6.2	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento o proliferación de microorganismos		
5.6.2	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias		
5.7	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO		
5.7.1	El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito, que garantiza el mantenimiento de las condiciones sanitarias del alimento		
5.7.2	El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc.)		
5.7.3	Se registran las condiciones de almacenamiento		
5.7.4	Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos		
5.7.5	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso		
5.7.6	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento se almacenan en una área identificada y exclusiva para este fin y se llevan registros de cantidad de producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final		
5.8	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
5.8.1	Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana		
5.8.2	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc.)		
5.8.3	Los vehículos con refrigeración o congelación tienen adecuado mantenimiento, registro y control la temperatura		
5.8.4	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos		
5.8.5	Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario		
5.8.6	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"		
6.-	SALUD OCUPACIONAL		
6.1	Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y bien ubicados (extintores, campanas extractoras de aire, barandas, etc.)		
6.2	Los operarios están dotados y usan los elementos de protección personal requeridos (gafas, cascos, guantes de acero, abrigos, botas, etc.)		
6.3	El establecimiento dispone de botiquín dotado con los elementos mínimos requeridos		
7.-	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD		
7.1	VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS		
7.1.1	La planta tiene políticas claramente definidas y escritas de calidad		
7.1.2	Posee fichas técnicas de materias primas y producto terminado en donde se incluyan criterios de aceptación, liberación o rechazo		
7.1.3	Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos, procesos, condiciones de almacenamiento y distribución de los productos		
7.1.4	Existen manuales de las técnicas de análisis de rutina vigentes a disposición del personal de laboratorio a nivel de fisicoquímico, microbiológico y organoléptico		
7.1.5	Cuenta con manuales de operación estandarizados para los equipos de laboratorio de control de calidad		
7.1.6	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos capacitados		

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular el decreto 3075 de 1997, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de _____ (máximo 30 días a partir de la notificación).

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE CONDICIONADO _____ al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 8. de la presente Acta.

PENDIENTE _____ Presenta deficiencias que indirectamente pueden afectar la inocuidad del producto procesado

DESFAVORABLE _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA:

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____, en la ciudad de _____

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita.

Fuente: www.invima.gov.co

ANEXO I. Ejemplo Actas de visitas por el SOT en Empresas asistidas



Sistema de Orientación Tecnológica
Cámara de Comercio de Pasto

ACTA DE VISITA PARA DIAGNOSTICO SANITARIO

CIUDAD Y FECHA: Pasto, 27 de feb de 2008.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL Panadería Caicedonia.

DIRECCIÓN _____

NIT _____

TELEFONOS 7305937. FAX _____

CIUDAD Pasto DEPARTAMENTO Nariño.

REPRESENTANTE LEGAL Alvio Olmedo.

ACTIVIDAD INDUSTRIAL Fabricación de Pan.

FECHA DE AUTORIZACION: _____ AUTORIDAD SANITARIA QUE LA OTORGO: _____

MARCAS QUE COMERCIALIZA Pan

PROCESO A TERCEROS _____

REGISTROS SANITARIOS _____

OBJETIVO DE LA VISITA Diagnostico y ficha Técnica.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO E INSTITUCION.
Raimon Moscu M.

ATENDIO LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.
Alvio Olmedo.

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL. 27 de feb 08.



Sistema de Orientación Tecnológica
Cámara de Comercio de Pasto

ACTA DE VISITA PARA DIAGNOSTICO SANITARIO

CIUDAD Y FECHA: 4 de Marzo de 2008.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL Productos Larva.

DIRECCIÓN Carretera 2da A No. 210 # 57.

NIT 30727995-1

TELÉFONOS 7304695. FAX _____

CIUDAD Pasto DEPARTAMENTO Nariño

REPRESENTANTE LEGAL Gladiis Manuele Ibarra

ACTIVIDAD INDUSTRIAL Fábrica de Papas.

FECHA DE AUTORIZACION: 4. AUTORIDAD SANITARIA QUE LA OTORGO: CdeC

MARCAS QUE COMERCIALIZA Papas Larva. "Productos Larva"

PROCESO A TERCEROS _____

REGISTROS SANITARIOS _____

OBJETIVO DE LA VISITA _____

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO E INSTITUCION.

Ibina Horacio Hernandez, - Asesor Técnico. -

ATENCIÓN LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL.

ANEXO J. Ejemplo Informe de diagnostico y plan de mejoramiento desarrollado por SOT en Empresas asistidas

Visita de Asistencia técnica
Diagnostico Panadería Pan latino
Informe No.1

Fecha de Visita: 4 de Agosto de 2008
Persona que atendió la visita: Mario Salas

Elaborado por:

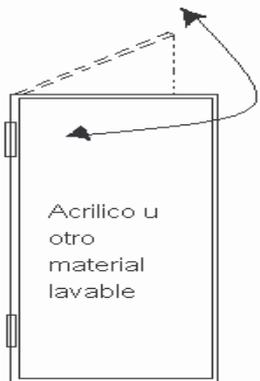
Roiman Moreno Montezuma

Revisado por:

Linda Gálvez
Coordinadora Cámara de Comercio de Pasto

Cámara de Comercio de Pasto
Sistema de Orientación Tecnológica
Sector Alimentos
Cámara de Comercio de Pasto Sede Sur
San Juan de Pasto
2008

	ASPECTOS VERIFICADOS	OBSERVACIONES
1.-	INSTALACIONES FÍSICAS	
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación	Zona urbana
1.2	La construcción de la planta es resistente al medio ambiente y a prueba de roedores, presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales o personas	Área correctamente delimitada
1.3	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio	Si esta separada
1.4	Los accesos y alrededores de la planta se encuentran limpios, de materiales adecuados y en buen estado de mantenimiento	Zona Urbana
1.5	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas	No cumple, La puerta instalada no posee cierre hermético ni automatizado, se debe acondicionar dicha puerta en vaivén o de bisagra doble, que permita realizar el recorrido de 180°, esto impedirá el contacto directo del área de enfriamiento y crecimiento con la contaminación del aire externo.
	<ul style="list-style-type: none"> Adecuar puertas herméticas de doble bisagra (Vaivén), cuya superficie este adecuada en acrílico u otro material que permita realizar la limpieza y desinfección sin que sufra oxidación o corrosión, (especialmente entre proceso y baño) 	



1.6	Existe clara separación entre las áreas de oficinas, recepción, producción, laboratorios, servicios sanitarios, etc.	Si cumple																																																
1.7	Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc.	No cumple																																																
<p>Solución:</p> <p>Se debe realizar una señalización de cada una de las áreas de proceso, seguridad industrial e condiciones de higiene.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Áreas de Proceso</th> <th>Insumos</th> <th>Seguridad industrial</th> <th>Higiene y sanitarios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pesado</td> <td>Recepción</td> <td>Usar casco</td> <td>Lavamanos proceso</td> </tr> <tr> <td>Mezclado y amasado</td> <td>Azúcar</td> <td>Usar gafas</td> <td>Baños Hombres/mujeres</td> </tr> <tr> <td>Moldeado</td> <td>Harina</td> <td>Usar Guantes</td> <td>Instructivo lavado de manos</td> </tr> <tr> <td>Crecimiento</td> <td>Mantequilla</td> <td>Zona de Alto riesgo</td> <td>Mantén en orden el lugar de proceso</td> </tr> <tr> <td>Horneado</td> <td>Grasa</td> <td>Líquido Inflamable (ACPM)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Enfriado</td> <td>Levadura</td> <td>Líquido Inflamable y volátil (Gas propano)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Empaque</td> <td>leche</td> <td>Gradas</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Entrada</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>salida</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Extintor</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Botiquín</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Áreas de Proceso	Insumos	Seguridad industrial	Higiene y sanitarios	Pesado	Recepción	Usar casco	Lavamanos proceso	Mezclado y amasado	Azúcar	Usar gafas	Baños Hombres/mujeres	Moldeado	Harina	Usar Guantes	Instructivo lavado de manos	Crecimiento	Mantequilla	Zona de Alto riesgo	Mantén en orden el lugar de proceso	Horneado	Grasa	Líquido Inflamable (ACPM)		Enfriado	Levadura	Líquido Inflamable y volátil (Gas propano)		Empaque	leche	Gradas				Entrada				salida				Extintor				Botiquín	
Áreas de Proceso	Insumos	Seguridad industrial	Higiene y sanitarios																																															
Pesado	Recepción	Usar casco	Lavamanos proceso																																															
Mezclado y amasado	Azúcar	Usar gafas	Baños Hombres/mujeres																																															
Moldeado	Harina	Usar Guantes	Instructivo lavado de manos																																															
Crecimiento	Mantequilla	Zona de Alto riesgo	Mantén en orden el lugar de proceso																																															
Horneado	Grasa	Líquido Inflamable (ACPM)																																																
Enfriado	Levadura	Líquido Inflamable y volátil (Gas propano)																																																
Empaque	leche	Gradas																																																
		Entrada																																																
		salida																																																
		Extintor																																																
		Botiquín																																																
2.-	INSTALACIONES SANITARIAS																																																	
2.1	La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado y funcionamiento (lavamanos, duchas, inodoros)	No cumple, Debido a que solo se cuenta con un baño, hay que señalar que es UNISEX, (item anterior), es necesario realizar un mantenimiento de tuberías para evitar desagües.																																																
2.2	Los servicios sanitarios están dotados con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, etc.)	No cumple, Dotar sanitarios de: 1. Dispensador de jabón líquido germicida o con desinfectante, no perfumado. 2. Dispensador de toallas desechables. 3. Dispensador de papel higiénico. 4. Recipiente para eliminación de papel higiénico y toallas																																																

		desechables siguiendo los colores de señalización presentados en el cuadro siguiente (accione con palanca de pie y protegido con bolsa plástica que permita su correcta eliminación de basura).
2.3	Existe casilleros, lockers, cafetería, o área destinada para ubicar indumentaria ajena al proceso.	No Cumple, Adecuar un área de cafetería, locker, vestier y descanso para los trabajadores, preferiblemente en el piso 2 de la planta.
3.-	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	
3.1.1	Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable	No Cumple, se debe adecuar un uniforme (overol en dril o de color blanco, sin bolsillos ni cremallera, mangas cortas, puede ser enterizo o con individuales), se puede usar botas o calzado blanco cerrado y antideslizable.
3.1.2	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte	Si cumple
3.1.3	Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en piel ni enfermedades infectocontagiosas y presentan reconocimiento médico.	Si cumple
3.1.4	Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, ni se observa en ellos prácticas antihigiénicas.	No cumple, el consumo de café, refrescos y otro tipo de alimentos debe realizarse en área de cafetería.
3.1.5	Los visitantes cumplen con todas las normas de higiene y protección: uniforme, gorro, prácticas de higiene, etc.	No cumple, se debe hacer uso de gorro, tapabocas y delantal.
3.1.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario	No cumple, en cada cambio de actividad debe haber un lavado de manos.
3.1.7	Los manipuladores y operarios no salen con el uniforme fuera de la fabrica	Si cumple.
3.2	EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN	
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria permanente y se llevan registros	No cumple, el programa de capacitación lo facilita Cámara de Comercio como acompañamiento de empresa favorecida.
3.2.2	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc.	Leer el ítem anterior
3.2.3	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas	Los empleados recibirán una capacitación en manipulación de alimentos por Cámara de Comercio de Pasto, como

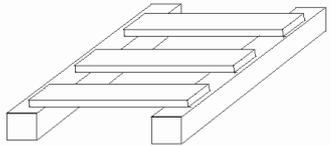
		empresa favorecida.																				
4.-	CONDICIONES DE SANEAMIENTO																					
4.1	ABASTECIMIENTO DE AGUA																					
4.1.1	El agua utilizada en la planta es potable	Si cumple																				
4.1.2	Cuenta con registros de laboratorio que verifican la calidad del agua	Solicitar a Empopasto un examen microbiológico y físico químico del agua de las instalaciones o un certificado del agua del acueducto que llega a la planta.																				
4.1.3	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	Si cumple																				
4.1.4	El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor) se transporta por tuberías independientes e identificadas	No aplica																				
4.1.5	El tanque de almacenamiento de agua está protegido, es de capacidad suficiente y se limpia y desinfecta periódicamente	No cumple																				
4.1.6	Existe control diario del cloro residual y se llevan registros	No cumple, se debe cotizar en el mercado un indicador de agua residual en ppm o por color.(cintas de cloro residual)																				
4.1.7	El hielo utilizado en la planta se elabora a partir de agua potable	No aplica																				
4.2	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS																					
4.2.1	El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	Si cumple																				
4.2.2	Los trampagrasas están bien ubicados y diseñados y permiten su limpieza	No cumple																				
4.3	MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS (BASURAS)																					
4.3.1	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos																					
<ul style="list-style-type: none"> Manejar tres tipos de recipientes para la disposición de residuos sólidos, estos deben colocarse en cada área según los residuos generados, debe ser accionamiento de pie. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Recipiente</th> <th>Color recipiente</th> <th>Tipo de Residuo</th> <th>Material</th> <th>Áreas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Amarillo</td> <td>Residuos Orgánicos</td> <td>Harina, azúcar, sal, mantequilla, grasa, residuos orgánicos y mezclas de harinas, restos de pan.</td> <td>Mezclado y pesado Horneado Punto de venta</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Azul</td> <td>Residuos Inorgánicos</td> <td>Papel, papel de toallas desechables, empaque, bolsas, plástico, madera.</td> <td>Pesado Empaque Punto de venta</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Verde</td> <td>Desechos</td> <td>Papel higiénico, mugre o polvo, hollín, oxido, basura general etc.</td> <td>Inodoros Punto de venta Lavamanos Horneado 1 en área general de producción</td> </tr> </tbody> </table>			Recipiente	Color recipiente	Tipo de Residuo	Material	Áreas	1	Amarillo	Residuos Orgánicos	Harina, azúcar, sal, mantequilla, grasa, residuos orgánicos y mezclas de harinas, restos de pan.	Mezclado y pesado Horneado Punto de venta	2	Azul	Residuos Inorgánicos	Papel, papel de toallas desechables, empaque, bolsas, plástico, madera.	Pesado Empaque Punto de venta	3	Verde	Desechos	Papel higiénico, mugre o polvo, hollín, oxido, basura general etc.	Inodoros Punto de venta Lavamanos Horneado 1 en área general de producción
Recipiente	Color recipiente	Tipo de Residuo	Material	Áreas																		
1	Amarillo	Residuos Orgánicos	Harina, azúcar, sal, mantequilla, grasa, residuos orgánicos y mezclas de harinas, restos de pan.	Mezclado y pesado Horneado Punto de venta																		
2	Azul	Residuos Inorgánicos	Papel, papel de toallas desechables, empaque, bolsas, plástico, madera.	Pesado Empaque Punto de venta																		
3	Verde	Desechos	Papel higiénico, mugre o polvo, hollín, oxido, basura general etc.	Inodoros Punto de venta Lavamanos Horneado 1 en área general de producción																		

4.3.2	Existe área destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en perfecto estado de mantenimiento	No aplica, se eliminan los residuos al paso de aseo municipal
4.3.3	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies y proliferación de plagas	En un documento especificar el día, la hora, y el responsable de la evacuación de residuos sólidos de la planta.
4.3.4	Después de desocupados los recipientes se lavan antes de ser colocados en el sitio respectivo	En el registro de manejo de residuos sólidos especificar el instructivo de lavado de recipientes.
4.4	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
4.4.1	Existen procedimientos escritos específicos de limpieza y desinfección	Programa de L y D desarrollado con ayuda de Cámara de Comercio de Pasto por favorecimiento de asistencia técnica a empresa.
4.4.2	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores	Formatos incluidos en el programa de L y D.
4.5	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)	
4.5.1.	Existen procedimientos escritos específicos de control integrado de plagas	No cumple, se debe crear un documento de un plan preventivo de control de plagas, como fumigación periódica, ficha técnica de insumos utilizados, fecha de control etc.
4.5.2	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	Si Cumple
4.5.3	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas	Se debe especificar el procedimiento en el programa de control plagas.
4.5.4	Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados para control de plagas (electrocutores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.)	Se debe especificar los insumos y fichas técnicas para control de plagas en la planta y punto de venta.
4.5.5	Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	No cumple, pero si se puede realizar
5.-	CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN	
5.1	EQUIPOS Y UTENSILIOS	
5.1.1.	Los equipos y superficies en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubierto con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar	No cumple, la mayoría de estantes, sillas, gabinetes y mesas son de madera.(Madera no es permitida). Cambiar materiales a acero inoxidable o plástico liso.(mesas, estantes, gabinetes etc.) Realizar un mantenimiento de estantes de crecimiento y enfriamiento, patas de las mesas con pintura inoxidable.

5.1.2	La áreas circundantes de los equipos son de fácil limpieza y desinfección	Pensar en una distribución del área del proceso de tal forma que todos los elementos, mesas, equipos y estantes queden ubicados en una secuencia lógica de proceso y separados a 30 cms de la pared.
5.1.3	Cuenta la planta con los equipos mínimos requeridos para el proceso de producción	Hace falta la instalación de un cuarto de crecimiento que permita inocuidad y manejo higiénico de la levadura y el proceso de fermentación.
5.1.4	Los equipos y superficies son de acabados no porosos, lisos, no absorbentes	Buscar alternativas de mesas, bandejas y equipos que posean superficies lisas en acero inoxidable o plástico, sin texturas ni adecuaciones difíciles de realizar procedimientos de higiene.
5.1.5	Los equipos y las superficies en contacto con el alimento están diseñados de tal manera que se facilite su limpieza y desinfección (fácilmente desmontables, accesibles, etc.)	Buscar la utilización de herramientas y utensilios fácil de desmontar y diseños redondeados.
5.1.6	Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza	Realizar mantenimiento de pintura antiinflamable a tanque de ACPM y ubicar una plataforma o estiba.
5.1.7	Las bandas transportadoras se encuentran en buen estado y están diseñadas de tal manera que no representan riesgo de contaminación del producto	No aplica
5.1.8	Las tuberías, válvulas y ensamblajes no presentan fugas y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto	Revisar u hacer un mantenimiento adecuado de tuberías y conductos de combustible.
5.1.9	Los tornillos, remaches, tuercas o clavijas están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso	Si aplica
5.1.10	Los procedimientos de mantenimiento de equipos son apropiados y no permiten presencia de agentes contaminantes en el producto (lubricantes, soldadura, pintura, etc.)	Aplicar lubricantes de grado alimenticio en molinos, mezcladoras, balanzas.
5.1.11	Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos	Tener un formato que especifique fecha y el equipo al que se realizó mantenimiento, pintura o lubricación.
5.1.12	Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico y evitan la contaminación cruzada	Si aplica
5.1.13	Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.)	No aplica, utilizar termómetros en refrigerador y cuarto de crecimiento.
5.1.14	Los equipos de refrigeración están dotados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior.	Manejar un formato de control diario de temperatura de refrigerador para verificar el manejo adecuado del sistema de refrigeración.

5.2	HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO	
5.2.1	Las paredes, ventanas, pisos y techos se encuentran limpias y en buen estado.	No cumple, realizar un mantenimiento de paredes, superficies y techos con pintura de aceite o acrílica que permita el fácil mantenimiento y limpieza y desinfección.
5.2.2	Los sifones están equipados con rejillas adecuadas.	No cumple, se debe hacer uso de sifones con agujero y no rejilla vertical.
5.2.3	Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso.	Si cumple
5.2.4	Existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y solución desinfectante y ubicados en las áreas de proceso o cercanas a ésta.	Adecuar técnicamente el lavamanos para racionamiento de pie con válvula de bola, aumentando la tubería y inhabilitando la llave de mano.
5.2.5	Las uniones de encuentro del piso y las paredes y de éstas entre sí son redondeadas	No cumple, realizar un mantenimiento de pisos y paredes con impermeabilizante SIKA en fillos entre baldosas y baldosas, baldosas y pared, columnas y pisos, área de baños, tratando de acondicionar un diseño redondeado donde sea posible de tal forma que garantice la no acumulación de suciedad y se verifique una superficie lisa.
5.2.6	Las uniones entre las paredes y techos están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad	Si cumple, al techo se debe realizar mantenimiento de pintura acrílica.
5.2.7	Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias	Las lámparas deben ser de luz blanca, protegidas con una cubierta plástica lisa.
5.2.8	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano	Si aplica
5.2.9	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	No cumple, existen elementos en desuso, que no pertenecen a la planta, obsoletos y que constituyen desorden en la planta. Se debe retirar todos los elementos no aptos para la industria de alimentos, cuadros, almanaques, cortinas, escaleras, vitrinas sin uso, etc.
5.3	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
5.3.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas y se encuentran dentro de su vida útil	No cumple, Señalizar áreas de insumos de acuerdo al cuadro inicial de señalización de insumos.
5.3.2	Se llevan registros escritos de las condiciones de conservación de las	Formato de recepción de

	materias primas	insumos: hora, fecha, proveedor, fecha de vencimiento, cantidad, precio, próxima recepción, responsable del formato.
5.3.3	Las materias primas empleadas se encuentran dentro de su vida útil	Si aplica
5.3.4	Se llevan fichas técnicas de las materias primas: procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.	Solicitar ficha técnica a proveedores de todos los insumos, herramientas, utensilios y equipos que ingresen a la panadería.
5.4	ENVASES	
5.4.1	Los materiales de envase y empaque están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin	Si aplica, solicitar ficha técnica empaques
5.4.2	Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación	Si aplica
5.5	OPERACIONES DE FABRICACIÓN	
5.5.1	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento	No cumple, hay que mejorar el orden de la planta, eliminar elementos inservibles y que ocupan espacio y pensar en una distribución adecuada. No colocar bandejas o recipientes en el suelo, ubicar estantes o soportes que impidan realizar de forma correcta dicho proceso.
5.6	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE	
5.6.1	El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento	No cumple
<p>El proceso de empaque es uno de los puntos críticos del proceso en cuanto a la contaminación del producto, y si este no se controla, de nada sirve las precauciones tomadas en el manejo y manipulación inicial hasta llegar a dicha etapa.</p> <p>Las medidas de higiene y las buenas prácticas de manipulación deben ser estrictas en esta área.</p> <p>Las mesas deben ser de acero inoxidable.</p> <p>No deben existir sillas.</p> <p>Aislar completamente el área de empaque.</p> <p>Las personas que accedan al área deben realizar su respectiva limpieza y desinfección de manos antes de ingresar.</p> <p>Filtro de lavado de botas para el acceso a este lugar</p> <p>Controlar el acceso de personal o si este lo hace debe tomar las medidas básicas de seguridad e higiene.</p>		
5.6.2	Al envasar o empaque el producto se lleva un registro con fecha y detalles de elaboración y producción	Manejo de control de trazabilidad, proporcionado por Cámara de Comercio
5.6.3	Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar clasificar, batir, secar) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación	Si cumple
5.6.4	El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento o proliferación de microorganismos	No cumple, seguir recomendaciones ítem anterior.
5.6.5	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas	No aplica, productos de venta

	sanitarias	directa.
5.7	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO	
5.7.1	El almacenamiento del producto terminado es ordenado y se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito, que garantiza la conservación y el mantenimiento de las condiciones sanitarias del alimento.	Utilización de bandejas plásticas sobre la de madera, plan de higienización de punto de venta.
5.7.2	Se registran las condiciones de almacenamiento	No aplica
5.7.3	El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en pilas, sobre estibas apropiadas, con adecuada separación de las paredes y del piso	Diseñar estibas de madera para insumos, a una altura de 15 cms del piso, adecuar sus bases en caucho para no permitir su daño cuando se realiza lavado de pisos. 
5.7.4	Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento se almacenan en una área identificada y exclusiva para este fin y se llevan registros de cantidad de producto, fecha de vencimiento, devolución y destino final	No aplica
5.8	CONDICIONES DE TRANSPORTE	
5.8.1	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación, y son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario	Si cumple, Transportar en canastillas plásticas y protegidas del aire o exterior.
5.8.2	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos	Se emplea una moto
5.8.3	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"	Ubicar un aviso alusivo al transporte de alimentos cuando se embarque en el vehículo.
6.-	SALUD OCUPACIONAL	
6.1	Existen equipos e implementos de seguridad en funcionamiento y bien ubicados (extintores, campanas extractoras de aire, barandas, etc.)	Ubicar el extintor en una altura apta, con un aviso de instrucciones de uso, y una señalización (ver cuadro inicial)
6.2	Los operarios están dotados y usan los elementos de protección personal requeridos (gafas, cascos, guantes de acero, abrigos, botas, etc.)	Utilizar gorro, casco y gafas cuando se opere el horno, existe riesgo de seguridad industrial en dicho proceso.
6.3	El establecimiento dispone de botiquín dotado con los elementos mínimos requeridos	No cumple, dotar de un botiquín en área de locker o un área estratégica de la planta.
7.-	ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD	
7.1	VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS	

7.1.1	Posee fichas técnicas de productos terminados en donde se incluyan criterios de aceptación, liberación o rechazo	Realizar ficha técnica de los productos que se fabrica en Panadería pan latino, para ello Cámara de Comercio de Pasto asesora en dicho diseño.
7.1.2	Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos capacitados	Solicitar certificados de capacitación en alimentos a empleados.

La planta se encuentra actualmente en estado condicionado al comprometerse los propietarios a realizar las recomendaciones y cambio respectivos.

El presente diagnostico es entregado a los propietarios de la Panadería Pan Latino, el día ___ del mes _____ del año 2008.

Se firma constancia de entrega por:

Roiman Moreno Montezuma
Asesor Técnico SOT

Representante legal de Empresa
Ced o nit.

**ANEXO K. Ejemplo Programa de Limpieza y desinfección desarrollado en
Asistencia técnica SOT a empresas**

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**PANADERIA
PAN LATINO**

PASTO

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
CONTENIDO			
			Pág.
1. GENERALIDADES			3
1.1 ALCANCE			3
1.2 INTRODUCCION			3
1.3 OBJETIVOS			4
1.3.1 Objetivo general			4
1.3.2 Objetivos específicos			4
1.4 DEFINICIONES			5
2. TIPOS DE SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			7
2.1. AGENTE LIMPIADOR			7
2.1.1. Compuestos utilizados para la limpieza			8
2.2. AGENTES DESINFECTANTES			8
2.2.1. Principales agentes de desinfección			9
2.3. DETERMINACION DE LOS AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			10
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
			Pág.
2.3.1. Determinación de los agentes de limpieza			11
2.4. DESCRIPCIÓN DE LOS DETERGENTES			11
2.4.1 Detergente Industrial			11
2.4.6. Determinación de los agentes desinfectantes			13
2.5 DESCRIPCIÓN DE DESINFECTANTES			13
2.5.2 Hipoclorito de sodio			14
3. CLASIFICACIÓN DE ÁREAS			15
3.1 ÁREAS HÚMEDAS Y LIMPIAS			17
3.2 ÁREAS HÚMEDAS Y SUCIAS			17
3.3 ÁREAS SECAS Y LIMPIAS			17
3.4 ÁREAS SECAS Y SUCIAS			17
ANEXOS			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Código: PL-LD-P-00-01		
	Fecha de emisión: 24-03-08		
1. GENERALIDADES			
<p>El presente programa de Limpieza y desinfección es un documento donde están contempladas las diferentes funciones de aseo e higiene que se realiza en la Panadería Pan Latino. La ejecución de este programa está a cargo por todas las personas que laboran en cada una de las áreas, para tal efecto recibirán un entrenamiento relacionado con todas y cada una de las operaciones que involucra este programa. Así mismo se debe resaltar la importancia del compromiso que debe adquirir todo el personal de la empresa para que este programa funcione correctamente y cumpla los objetivos planteados.</p>			
1.1 ALCANCE			
<p>El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas de la Panadería Pan Latino, como son las de producción, empaque, despachos, baños y residuos sólidos, realizando un buen aseo e higiene de instalaciones, equipos, personal y demás que tengan contacto directo o indirecto con el producto elaborado en cualquiera de las fases del proceso.</p>			
1.2 INTRODUCCIÓN			
<p>Cámara de Comercio de Pasto a través de los programas de apoyo en asistencia técnica brindados por el departamento de promoción y desarrollo empresarial como lo es el Sistema de Orientación Tecnológica SOT Alimentos, teniendo en cuenta que las operaciones de limpieza y desinfección son parte esencial de la producción y calidad de los alimentos y la eficiencia con que estas operaciones se llevan a cabo ejerce una enorme influencia en la calidad y seguridad del producto, y además siguiendo los lineamientos que se hacen en el Decreto 3075 de 1997, ha elaborado e implementado un programa de limpieza y desinfección que le permita mantener la higiene durante todas las áreas y las etapas del proceso, garantizando de esta manera la inocuidad y calidad del producto. Una de las herramientas será establecer una serie de normas o procedimientos, con el fin de mantener la planta libre de posibles focos de contaminación, proporcionar un área de trabajo limpia, saludable, segura y prevenir condiciones que podrían ser ofensivas al producto y por ende al consumidor.</p>			
<p>Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto. En este sentido, en el momento de diseñar el programa hay que tener en cuenta aspectos relacionados con la naturaleza de la suciedad, el tipo de superficie a limpiar, las sustancias detergentes y desinfectantes a usarse y el grado de limpieza y desinfección requeridas. Además se debe contar con procedimientos de higiene escritos, que indiquen en forma clara que se va a limpiar y desinfectar, la frecuencia, como y quien es el responsable de hacerlo, materiales a utilizar, así mismo debe asegurarse que dichos procedimientos se apliquen y cumplan.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha:	Firma	Fecha:

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Código: PL-LD-P-00-01
	Fecha de emisión: 24-03-08
1.3 OBJETIVOS	
1.3.1 OBJETIVO GENERAL	
<p>Establecer en la Panadería Pan Latino los procedimientos para realizar la limpieza y desinfección de áreas, dependencias, equipos, utensilios, medio ambiente y personal, de tal manera que se pueda garantizar la inocuidad de los productos y cumplir con las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.</p>	
1.3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar y validar los procedimientos de limpieza y desinfección para los equipos, utensilios, herramientas, personal e instalaciones físicas de la planta. • Definir y promulgar el programa de limpieza y desinfección para que cada uno de los miembros de la empresa lo conozca y lo acepte como cultura de calidad en el desarrollo de su trabajo. • Garantizar el cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección definidos por la empresa, con el fin de elaborar productos de calidad. • Cumplir con lo reglamentado en el decreto # 3075 de 1997. 	

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
1.4 DEFINICIONES.			
<p>1.4.1 COMPUESTOS ÁCIDOS. Son de naturaleza ácida (pH menor de 7). Se utilizan para remover materiales incrustados en superficies.</p> <p>1.4.2 COMPUESTOS ALCALINOS. Son de naturaleza alcalina (pH mayor de 7). Pueden ser de acción muy fuerte, como los utilizados para eliminar suciedades pesadas como las que se encuentran en los hornos, también pueden remover grasas.</p> <p>1.4.3 DESINFECCIÓN. Destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, etc.</p> <p>1.4.4 DESINFECTANTE. Agente químico que mata los microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.</p> <p>1.4.5 DETERGENTE. Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplean en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.</p> <p>1.4.6 DISPERSION. Separación de los materiales adheridos a la suciedad en partículas individuales.</p> <p>1.4.7 EMULSIFICACIÓN. Mezcla de grasas y aceites con agua y mantenimiento en suspensiones de las mismas.</p> <p>1.4.8 ENJUAGUE. Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización y desinfección, por medio de agua limpia y potable.</p> <p>1.4.9 ESTERILIZACIÓN. Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.</p> <p>1.4.10 LIMPIEZA. Es la eliminación de los microorganismos y sustancias químicas presentes en las superficies, mediante el fregado y lavado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objeto eliminar los residuos e impurezas.</p> <p>1.4.11 HUMEDECIMIENTO. Permitir que el agua entre en contacto con las superficies.</p> <p>1.4.12 INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan.</p> <p>1.4.13</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>1.4.13 LIMPIADORES SOLVENTES. Son productos que contienen alcohol o éter y se utilizan para disolver depósitos sólidos. Se usan para eliminar suciedades generadas por productos derivados de petróleo como aceites lubricantes y grasas.</p> <p>1.4.14 PPM (Partes por millón). Forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes que indica la cantidad de mg del agente en un litro de solución.</p> <p>1.4.15 PORCENTAJE. Se refiere al peso del soluto por 100 unidades de peso de la solución, esta forma se reporta como porcentaje peso a peso. También el porcentaje puede ser volumen a volumen, o sea que tanto volumen del soluto se tiene por 100 unidades de la solución.</p> <p>1.4.16 SAPONIFICACION. Solubilización de la grasa.</p> <p>1.4.17 SOLUCIÓN. Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.</p> <p>1.4.18 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
2. TIPOS DE SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			
2.1. AGENTE LIMPIADOR			
<p>Es la sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplean en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión. Uno de los puntos clave para asegurar una buena limpieza con el costo más adecuado, es la selección de la solución limpiadora (Agentes de limpieza). A medida que aumenta la complejidad del agente de limpieza, se incrementa igualmente su costo. Los criterios o características deseables de un agente limpiador son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Poder humectante para entrar en contacto con la superficie a lavar. ▶ Poder emulsificante para formar emulsión con la grasa. ▶ Poder disolvente para disolver las proteínas. ▶ Poder dispersante para quebrar las partículas de suciedad. ▶ Poder germicida para poder destruir los microorganismos presentes. ▶ Poder penetrante para entrar en la partícula Láctea que se forma en la superficie de los equipos. ▶ Baja toxicidad. ▶ Acción no corrosiva. ▶ Económico. ▶ Fácil de enjuagar. ▶ Facilidad de trabajar en bajas concentraciones. ▶ Formación de poca espuma. ▶ Compatible con materiales de construcción de áreas y equipos. ▶ Tipo de aplicación. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>Además de los criterios anteriormente mencionados se debe tener en cuenta el tipo de superficie a limpiar y la naturaleza de la mugre, el método de limpieza a realizar y los compuestos del agente limpiador.</p> <p>2.1.1. Compuestos utilizados para la limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Compuestos alcalinos: son de naturaleza alcalina (pH mayor de 7). Pueden ser de acción muy fuerte, como los utilizados para eliminar suciedades pesadas como las que se encuentran en los hornos, también pueden remover grasas. Los otros son considerados de fuerza media, se usan diluidos para limpiar suciedades livianas. Este tipo de detergente será utilizado en la Panadería Pan Latino. ▶ Compuestos ácidos: son de naturaleza ácida (pH menor de 7). Se utilizan para remover materiales incrustados en superficies. Se usan para tipos específicos de limpieza, no pueden ser utilizados como detergentes de todo propósito. ▶ Detergentes sintéticos: son llamados también agentes humedecedores, tienen una función muy importante como componentes de agentes limpiadores, tienen poder para separar la suciedad de las superficies sucias y no causan irritación ni daño alguno, también se eliminan fácilmente al enjuagar con agua. También de uso en la Panadería Pan Latino ▶ Limpiadores solventes: son productos que contienen alcohol o éter y se utilizan para disolver depósitos sólidos. Se usan para eliminar suciedades generadas por productos derivados de petróleo como aceites lubricantes y grasas. Utilizado para realizar limpieza para tanque y superficies de grasa del horno. <p>2.2. AGENTE DESINFECTANTE.</p> <p>Son las sustancias utilizadas para llevar a cabo los procesos de desinfección requeridos en las áreas y equipos de producción y tienen como objetivo la disminución de la carga bacteriana. La elección de la solución desinfectante (Agente desinfectante) depende de una combinación de factores como espectro, tipo de aplicación y costo. Los criterios o características deseables de un agente desinfectante son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Que elimine un amplio espectro de microorganismos. ▶ No sea tóxico para el hombre en las dosis usadas. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<ul style="list-style-type: none"> ▶ No sea corrosivo. ▶ Que posea acción detergente. ▶ Estable. ▶ Acción rápida (bajo tiempo de contacto). ▶ Que no se inactive por materia orgánica. ▶ pH del desinfectante vs. el medio donde va a actuar. ▶ Económico. ▶ Fácil de enjuagar. ▶ Facilidad de trabajar en bajas concentraciones. 			
2.2.1. Principales agentes de desinfección.			
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Amonios cuaternarios. Modo de acción; Tensoactivos catiónicos que reducen la tensión superficial de la membrana citoplasmática, afectando la permeabilidad y el intercambio de sustancias y nutrientes entre el interior y el exterior. Dosis de Uso: 300 ppm- 400 ppm. Ventajas; propiedades tensoactivas, por lo que pueden usarse para lavado, amplio espectro (Gram+, Gram-, hongos y virus), buen efecto residual, baja toxicidad a las dosis de uso, por lo no requiere enjuague, amplia experiencia en su uso, no causan olor, color ni sabor y muy estables. Desventajas; costo alto, no tiene poder esporicida, generan espuma, problema en algunas aplicaciones y puede generarse resistencia bacteriana. ▶ Clorados. Modo de acción; producen oxidación de proteínas y muerte celular. Dosis de Uso 200 ppm – 500 ppm. Ventajas; alta efectividad y espectro, bajo costo, facilidad de aplicación. Desventajas; altamente corrosivo en superficies aún en acero inoxidable, produce problemas de irritación de mucosas y inestabilidad de soluciones por evaporación. ▶ Alcoholes. Modo de acción; bacteriostáticos. Dosis de Uso Etanol 70%, Isopropanol 71% - 90%. Ventajas; bajo costo, fácil preparación, baja toxicidad y no requiere enjuagues. Desventajas; pobre actividad bactericida. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>2.3. DETERMINACION DE LOS AGENTES DE LIMPIEZA Y DE DESINFECCION</p> <p>La determinación de los agentes de limpieza y de los agentes de desinfección se realiza en base a las variables fundamentales de:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Efectividad de la acción de limpieza y desinfección en base a los tipos de contaminación Microbiológica, Física y Química que puede encontrarse presente en equipos, superficies, instalaciones, herramientas y utensilios, y personal. ▶ Precio. ▶ Afinidad con el material de las instalaciones, de los equipos y de las herramientas y utensilios. (Ainox, Aluminio, Hierro, Concreto, Ladrillo, Cerámica, Caucho, Plástico, Azulejo, Lámina, etc.). ▶ Nivel de toxicidad. ▶ Facilidad de manejo. ▶ Rendimiento, disposición para trabajar en bajas concentraciones. <p>En la Panadería Pan Latino se recomienda el usos de detergente Alcalino en polvo o liquido no perfumado para fábrica de alimentos, y la utilización de Hipoclorito de Sodio a la concentración comercial 3.5, 4.25, 5.02 o 13%.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Código: PL-LD-P-00-01		
	Fecha de emisión: 24-03-08		

2.3.1. Determinación de los agentes de limpieza.

(Detergente Industrial para fábrica de alimentos - jabón líquido-).

Del cual se conoce de ante mano, la conveniencia de su uso en la industria de alimentos. El proceso de validación se plasma en las siguientes tablas

Cuadro 1. Validación de agentes de limpieza. (Precio, Toxicidad, Manejo, Rendimiento y Afinidad con el material de áreas y equipos).

SOLUCION	PRECIO	TOXICO	AFINIDAD	MANEJO	RENDIMIENTO
Líquida	Conveniencia	No	Si	Fácil	Alto

El agente limpiador (Detergente Industrial) se usara en las tareas de limpieza de áreas, de equipos, de personal, del material de empaque y envase, de vehículos de transporte y de herramientas y utensilios. Ver instructivos de limpieza y desinfección.

2.4. DESCRIPCIÓN DE DETERGENTES

2.4.1 Detergente Industrial

Solicitar ficha técnica de detergente a adquirir (en las tiendas comerciales de estos insumos).

Ejemplos:

2.4.1 Detergente Industrial Proqui 100.

Detergente líquido biodegradable de gran poder desengrasante, destacado poder espumante y no corrosivo.

Propiedades:

- Principio activo: Alquil – Aril – sulfonato de sodio
- Aspecto: líquido pardo transparente.
- Solubilidad: Disuelve fácilmente en agua a cualquier temperatura
- PH: 6 - 6.5
- Densidad. A 25°C 1.06 g/ml
- Compatibilidad. Como producto anión activo es compatible con otros detergentes y sustancias anionactivas y no iónicas

Aplicaciones y Dosificación:

Se utiliza como detergente industrial para la limpieza de máquinas, pisos, instalaciones y equipos en general a concentraciones del 1-2%

Precauciones:

No usarlo concentrado sino en las recomendaciones dadas.

Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01													
		Fecha de emisión: 24-03-08													
<p>2.4.7. Determinación de los agentes desinfectantes.</p> <p>Teniendo en cuenta las recomendaciones y concentraciones para el uso de los agentes desinfectantes por parte del fabricante, y las variables de Precio, Toxicidad, Afinidad con el material de construcción de áreas y de equipos, Manejo y Rendimiento.</p> <p>En la siguiente tabla se muestra las variables a tener en cuenta por los agentes desinfectantes después de ser evaluados.</p> <p>Cuadro 2. Validación de agentes de desinfección. (Precio, Toxicidad, Manejo, Rendimiento y Afinidad con el material de áreas y equipos.).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>SOLUCION</th> <th>PRECIO</th> <th>TOXICO</th> <th>AFINIDAD</th> <th>MANEJO</th> <th>RENDIMIENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>COLORO</td> <td>\$2200 + IVA / K</td> <td>Baja</td> <td>Si</td> <td>Fácil</td> <td>Alto</td> </tr> </tbody> </table> <p>Podemos utilizar desinfectantes para la desinfección ambiental.(reducción de la carga microbiana de ambientes o aire).</p> <p>2.5 DESCRIPCIÓN DE DESINFECCIONANTES Ejemplo para desinfección de ambientes:</p> <p>2.5.1 Delvolid. Es un fungicida, cuyo componente activo es la natamicina. Es muy eficaz en cantidades muy pequeñas contra hongos y levaduras que pueden dañar los productos alimenticios. Este producto no tiene acción antibacteriana.</p> <p>Propiedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contiene 50% del principio activo natamicina. • No posee color, olor, ni sabor. • A temperatura ambiente se disuelven aproximadamente 50 mg en un litro. • Solubilidad: baja a pH neutro, a medida que el pH aumenta o disminuye la solubilidad también aumenta. <p>Aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muy activo frente a prácticamente todos los hongos y levaduras. • No tiene propiedades bactericidas. • Utilícese del 1 al 2,5% para control de mohos y levaduras en el ambiente. <p>Precauciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al ser un producto de grado alimenticio no tiene ningún problema durante su manipulación. 				SOLUCION	PRECIO	TOXICO	AFINIDAD	MANEJO	RENDIMIENTO	COLORO	\$2200 + IVA / K	Baja	Si	Fácil	Alto
SOLUCION	PRECIO	TOXICO	AFINIDAD	MANEJO	RENDIMIENTO										
COLORO	\$2200 + IVA / K	Baja	Si	Fácil	Alto										
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –													
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08												

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>2.5.2 Hipoclorito de Sodio.</p> <p>Por su alto poder el hipoclorito de sodio un bactericida y virucida de primer orden. Se utiliza para bloqueo, tiene propiedades oxidantes, blanqueantes y desinfectantes sirven de varias aplicaciones como tratamiento y desinfección de afluentes industriales, de desinfección de equipos no corrosivos, etc. Es inestable a temperaturas altas, agitación o rayos ultravioletas.</p> <p>Propiedades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concentración: 13%, 3.5%, 4.25% o dependiendo la casa comercial • Alcalinidad: 14 –20 ppm • Peso molecular: 74.5 • Densidad: 8 Kg /m³ <p>Desventajas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baja alcalinidad a pH alcalino. • Baja actividad con materia orgánica. • Corroe metales. • Alto riesgo para el manipulador. <p>Aplicaciones y Dosificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desinfección de instalaciones, equipos, utensilios y personal. • Utilícese a concentraciones de 50 ppm para desinfección de manos, antebrazos, y a 150-200 ppm para desinfección de implementos y equipos. <p>Precauciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • No almacenarlo con sustancias orgánicas incompatibles, como ácido y productos orgánicos. • Usar elementos de protección para cara, manos, vías respiratorias ojos y cuerpo. • Usar envase plástico o de fibra de vidrio. • Mantenerlo en lugar fresco, ventilado y la sombra. • En caso de ingestión tomar leche o leche de magnesia. • En caso de contacto con la piel retirarse la ropa y removerse con grandes cantidades de agua. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>2.5.5 Timsen</p> <p>Es un compuesto con elevada potencia biocida con acción sobre bacterias, hongos, algas y virus. Actúa en presencia de materia orgánica ya que no se inactiva con esta, no pierde sus propiedades en presencia de oxígeno, rayos ultra violeta, etc.</p> <p>Propiedades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principio activo: 40 % de N alquil dimetil bencilo amonio. • Vehículo; 60% de urea estabilizada. • Desprovisto de olor con ligero sabor amargo. <p>Buena penetración y excelente acción germicida.</p> <p>Aplicaciones y Dosificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higienizante y desodorante de herramientas, utensilios, marmitas, pailas, ollas, dilución 1 g. en 20 lt. de agua (20 ppm) • Elimina la viscosidad, y olor a moho de los tanques, recipientes e instalaciones, dilución 1 g. en 20 lt. de agua (20 ppm) • Higienización de las tuberías, equipos de motor, válvulas, accesorios, dilución 1 g. en 2 lt. de agua (200 ppm) <p>Precauciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es incompatible con jabones y detergentes aniónicos, tales detergentes deben ser completamente lavados. • Este producto no causa irritación a la piel. • No emana vapores ni gases tóxicos. <p>Solicitarlo a proveedores directos (Alico S.A)</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
3. CLASIFICACIÓN DE ÁREAS			
La planta de producción de Panadería Pan Latino se ha clasificado en las siguientes áreas y subáreas:			
<ul style="list-style-type: none"> • Área de Producción. <ul style="list-style-type: none"> • Subárea de Pesado • Subárea de Mezclado y amasado • Subárea de Cortado y Moldeo • Subárea de Crecimiento y fermentado • Subárea de Horneado • Subárea de Enfriado • Subárea de Empaque • Área de Almacenamiento de Insumos y despacho • Área de almacenamiento de implementos de aseo. • Área de baños • Área de Casilleros y cafetería • Área de vías de acceso. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>Para realizar la clasificación de las áreas de la Panadería Pan Latino, se tuvo en cuenta las actividades que se realizan en cada una de ellas, así como las condiciones de asepsia que necesita cada una de estas para efectuar sus labores evitando los riesgos de contaminación. De esta manera las área de la planta se clasifican teniendo en cuenta 2 criterios principalmente: el contenido de humedad de las áreas y el grado de limpieza y desinfección de éstas, así las áreas se clasifican teniendo en cuenta las siguientes categorías:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Según contenido de humedad: <ul style="list-style-type: none"> • Áreas húmedas. Áreas en las cuales se mantiene una alta humedad relativa debido al elevado empleo de agua, ya sea para labores de producción, como para tareas de limpieza. • Áreas secas. Áreas donde el nivel de humedad debe ser bajo para evitar la proliferación de microorganismos y deterioro del producto, o donde el uso del agua no es tan frecuente o no es tan elevado, tanto para realización del proceso como para la limpieza de las instalaciones, equipos y utensilios, etc. • Según el grado de limpieza y desinfección: <ul style="list-style-type: none"> • Áreas limpias o de ambiente controlado. son las áreas de la planta donde se tienen características especiales de limpieza y se mantiene un control microbiológico por medios físicos y/o químicos y donde el acceso es restringido. • Áreas sucias. Áreas donde se realizan actividades de limpieza, pero no se lleva un control microbiológico, y además es de libre acceso al personal. 			
Proyectó: ROÍMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION		Código: PL-LD-P-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>La planta Panadería Pan Latino se encuentra clasificada en los siguientes 4 grupos:</p> <p>3.1 ÁREAS HÚMEDAS Y LIMPIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de baños • Área de lavado de manos • Área de Producción. <ul style="list-style-type: none"> • Subárea de Empaque • Subárea de Horneado <p>3.3 ÁREAS SECAS Y LIMPIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Subárea de Pesado • Subárea de Mezclado y amasado • Subárea de cortado y moldeado • Subárea de crecimiento • Subárea de enfriado • Área de Punto d venta <p>3.4 ÁREAS SECAS Y SUCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de Almacenamiento de Insumos y despacho • Área de almacenamiento de implementos de aseo. • Área de cafetería y casilleros <p>3.4 ÁREAS HUMEDAS Y SUCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de vías de acceso 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Anexos del Programa de L y D

ANEXO
INSTRUCTIVO DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES
DETERGENTES Y DESINFECTANTES

INSTRUCTIVO PARA LA PREPARACION DE SOLUCIONES DETERGENTES		Código: PL-LD-I-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
OBJETIVO.			
Establecer el procedimiento escrito para la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes con el fin de asegurar la uniformidad de estas sustancias y así poder garantizar una buena limpieza y desinfección.			
ALCANCE.			
Aplica a todas las áreas de la planta.			
INDICACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DETERGENTES.			
1. Alistar los materiales a utilizar:			
<ul style="list-style-type: none"> • Balde con capacidad de 12 Lt. • Jarra de 1 litro dividido en 10 partes o un recipiente con medida en ml. • Solución detergente a utilizar. 			
2. Disolver el detergente de acuerdo a los instructivos de limpieza y desinfección o fichas técnicas del producto o generalmente al 1%.			
20 litros de agua se adiciona 200 ml de detergente o llenamos hasta el tope dos de las divisiones de la jarra de litro.(200 gramos)			
10 litros de agua se adiciona 100 ml de detergente o llenamos hasta el tope una de las divisiones de la jarra de litro.(100 gramos)			
RECOMENDACIONES			
<ul style="list-style-type: none"> • Usar detergente líquido industrial para fábrica de alimentos, no debe ser perfumado, preferiblemente con poder germicida. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO PARA LA PREPARACION DE SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: PL-LD-I-00-01		
	Fecha de emisión: 24-03-08		
INDICACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESINFECTANTES.			
<p>1. Alistar los materiales a utilizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Balanza. • Balde con capacidad de 12 Lt. • Jeringa volumétrica en cm o ml. • Solución desinfectante a utilizar (Delvucid, Timsen o Hipoclorito de sodio). 			
SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO.			
<p>1. Para preparar soluciones de hipoclorito de sodio a diferentes concentraciones se utiliza la siguiente fórmula:</p> $g \text{ o ml} = \frac{V \times ppm}{C \times 10}$ <p>V: volumen en litros que se desea preparar. ppm: concentración de la solución que se desea preparar. C: concentración en porcentaje de cloro activo del producto comercial. 10: es un factor. g o ml: gramos o mililitros del producto comercial que deben ser medidos.</p> <p>Ejemplo: preparar 200 litros de solución clorada a 50 ppm a partir de hipoclorito de sodio al 11%.</p> $g \text{ o ml} = \frac{V \times ppm}{C \times 10} \qquad \frac{200 \times 50}{11 \times 10} = 90.9 \text{ ml}$ <p>Respuesta: en una caneca de 200 litros adicionar 90.9 ml de hipoclorito de sodio al 11% y completar a volumen con agua.</p>			
RESPONSABLE:			
Auxiliares de cada área.			
FRECUENCIA:			
Cada vez que se requiera la preparación de una solución detergente y/o desinfectante.			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Anexos del Programa de L y D

**ANEXO
INSTRUCTIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PERSONAL**

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL PERSONAL		Código: PL-LD-I-00-01	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
OBJETIVO.			
Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección del personal que labora en la planta y de esta manera evitar la contaminación de los productos durante su manipulación.			
ALCANCE.			
Aplica a todas las áreas de la Planta.			
INDICACIONES.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Agua. • Solución de Jabón Líquido. 2. Limpiar y desinfectar las manos y antebrazos antes de iniciar el trabajo, cada vez que ingrese a las zonas de producción, especialmente si viene del baño, cada vez que cambie de actividad y en cualquier momento que estén sucias o contaminadas. Ver instructivo. 3. Limpiar y desinfectar las botas o zapato blanco industrial antes de iniciar la jornada de trabajo y cada vez que ingrese a una zona de producción diferente a la que pertenece. Ver instructivo. 4. Limpiar y desinfectar los guantes y petos cada vez que se cambie de actividad. Ver instructivo. 5. Cumplir siempre y en todo momento con las conductas BPM establecidas en el Decreto 3075 de 1997 para las personas manipuladoras de alimentos. 6. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza, si es correcto el personal está listo para manipular alimentos, en caso contrario volver a la etapa 1. 7. Realizar la limpieza de los implementos de aseo (ver instructivo y dejar ordenada el área de trabajo). 			
RESPONSABLE:			
Todo el personal de la planta.			
FRECUENCIA:			
Cada vez que se vaya a manipular alimentos.			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS Y ANTEBRAZOS		Código: PL-LD-I-00-02	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
OBJETIVO.			
Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección de manos y antebrazos y de esta manera evitar la contaminación de los productos durante su manipulación.			
ALCANCE.			
Aplica a todas las áreas de la Planta.			
INDICACIONES.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Detergente o jabón líquido. • Agua. 2. Retirar joyas, pulseras, relojes, anillos, etc. que tenga en las manos y antebrazos. 3. Humedecer manos y brazos hasta el codo con agua potable. 4. Aplicar a las manos y antebrazos solución limpiadora (jabón líquido). 5. Frotar las manos dorso con dorso, palma con palma y entre los dedos, de igual manera los antebrazos. 6. Enjuagar con agua de chorro. 7. Retirar la humedad de las manos y antebrazos con secador. 8. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza, si es correcto, las manos y antebrazos están listos para realizar cualquier actividad de manipulación de alimentos, en caso contrario volver a la etapa 1. 			
RESPONSABLE:			
Todo el personal que labora en la planta de producción.			
FRECUENCIA:			
Al ingresar a las áreas de producción y cada vez que se cambie de actividad.			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BOTAS		Código: PL-LD-I-00-03	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
OBJETIVO.			
Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección de las botas de dotación, de tal manera que se evite ingresar contaminación a las áreas de producción de la planta.			
ALCANCE.			
Aplica a todas las áreas de la Planta.			
INDICACIONES.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Agua. • Escoba. • Solución de detergente (ver instructivo). 2. Sumergir la escoba o una toalla absorbente en la solución de detergente y restregar las botas o calzado por la parte externa y por la suela. 3. Enjuagar con agua o limpiar con una toalla húmeda. 4. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza, si es correcto, las botas o calzado están listas para ser utilizadas, en caso contrario volver a la etapa 1. 5. Realizar la limpieza de los implementos de aseo (ver instructivo) y dejar ordenada el área. 			
RESPONSABLE:			
Todo el personal que labora en la planta de producción.			
FRECUENCIA:			
Cada vez que se ingrese a las áreas de producción.			
Nota. Cada 8 días todos los trabajadores de la planta deberán llevar las botas o calzado a la casa para realizar un lavado al interior de estas, mediante el siguiente procedimiento:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Introducir las botas o calzado en agua para que se humedezcan. 2. Agregar al interior detergente en polvo y esperar una hora. 3. Restregar con un cepillo por dentro y por fuera. 4. Enjuagar con agua. 5. Dejar escurrir. 6. Dejar secar. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GUANTES Y PETOS		Código: PL-LD-I-00-04	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de guantes y petos.</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de guantes y petos en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE GUANTES Y PETOS.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar la solución limpiadora a base de detergente diluido al 1% en agua. 3. Alistar solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 300 ppm. 4. Humedecer con agua limpia los guantes y petos. 5. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa de los guantes y petos. 6. Restregar los guantes y petos con cepillo y esponjilla. 7. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 9. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa de los guantes y de los petos. 10. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 11. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 12. Escurrir los guantes y petos para eliminar el exceso de agua. 13. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 14. Aprobar el uso de guantes y petos. 15. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CASILLEROS		Código: PL-LD-I-00-05	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO.</p> <p>Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección de casilleros, de tal manera que se garantice la efectividad en el procedimiento.</p> <p>ALCANCE.</p> <p>Aplica al área de baños y casilleros.</p> <p>INDICACIONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Toalla. • Toallas desechables. 2. Desalojar el casillero. 3. Humedecer una toalla. 4. Limpiar muy bien la superficie del casillero con una toalla humedecida tanto interna como externamente. 5. Secar con toallas desechables. 6. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza, si es correcto, los casilleros están listos para ser utilizados, en caso contrario volver a la etapa 1. 7. Realizar la limpieza de los implementos de aseo (ver instructivo) y dejar ordenada el área de trabajo. <p>RESPONSABLE:</p> <p>Auxiliar responsable de cada casillero.</p> <p>FRECUENCIA:</p> <p>Cada 8 días.</p>			
Projectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

HIGIENE DEL PERSONAL		Código: PL-LD-I-00-06	
		Fecha de emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO. Establecer de manera escrita las recomendaciones higiénicas que debe tener el personal para realizar sus actividades dentro de la planta y de esta manera evitar la contaminación de los productos durante su manipulación.</p> <p>ALCANCE. Aplica a todas las áreas de la Planta.</p> <p>RECOMENDACIONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mantener una limpieza personal adecuada. Darse un baño corporal diario antes de ir al trabajo. 2. Lavarse las manos antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área y después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento. 3. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante el uso del gorro, además se debe usar el protector de bocas. 4. No usar anillos, aretes, joyas, adornos, broches, pinzas, relojes o cualquier otro objeto que pueda contaminar el producto. 5. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Tampoco se debe usar cosméticos durante la jornada de trabajo. 6. No se permite comer, beber, masticar cualquier objeto o producto, fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra área donde exista riesgo de contaminación del alimento. 7. No se permite usar tener lapiceros, termómetros u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores del uniforme o detrás de la oreja. 8. Evitar toser o estornudar sobre los productos. 9. El personal que presente infecciones en la piel o enfermedad infectocontagiosa debe informar de manera inmediata a su jefe inmediato para tomar las medidas pertinentes. Las heridas leves y no infectadas deben cubrirse con un material sanitario, antes de entrar a la línea de proceso. 10. Los alimentos solo pueden ser tomados en la cafetería de la Planta. No se permite que los empleados tomen sus alimentos en lugares diferentes o sentados en el piso o en lugares contaminados. 11. No salir o llegar a las instalaciones de la Planta con el uniforme puesto. 12. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas anteriormente. <p>RESPONSABLE: Todo el personal de Planta.</p> <p>FRECUENCIA: Siempre que el personal se encuentre dentro de las instalaciones de la Planta.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Anexos del Programa de L y D

**ANEXO
INSTRUCTIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE
INSTALACIONES FÍSICAS**

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUE DE RESERVA DE AGUA		Cod: PL – LD - I- 00 - 09	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
OBJETIVO.			
Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección de tanque de reserva de agua manera que se garantice efectividad en el procedimiento.			
ALCANCE.			
Aplica al área de suministro y dosificación de agua potable (tanque de reserva).			
INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUE DE RESERVA.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar cepillo con cabo, esponjilla, guantes plásticos, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 5 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (50 ml de detergente en 5 litros de agua). 3. Alistar 5 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 100 ppm. 4. Humedecer con agua limpia la superficie interna y externa del tanque de reserva. 5. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 6. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 7. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 8. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa del tanque de reserva. 9. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 10. Enjuagar con agua hasta remover por completo la solución desinfectante. 11. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 12. Llenar el tanque a su capacidad máxima. 13. Dosificar en el tanque de forma homogénea hipoclorito de sodio a 5 14. Aprobar el suministro de agua a la planta 15. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. 			
RESPONSABLE.			
Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.			
FRECUENCIA.			
Antes de cada uso o de evacuación completa de agua potable dosificada.			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS		Cod: DS – LD - I- 00 - 07									
		Fecha de Emisión: 24-03-08									
<p>OBJETIVO. Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección de los baños, de manera que se garantice efectividad en el procedimiento.</p> <p>ALCANCE. Aplica a los baños de la Planta.</p> <p>INDICACIONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Paños absorbentes. • Escoba y Trapeador. • Alistar 5 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (50 ml de detergente). • Alistar 5 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 400 ppm 2. Barrer el área (pisos, paredes, techo, ventanales y puertas), y recoger los residuos sólidos con ayuda de escoba. 3. Limpiar los espejos. 4. Limpiar y desinfectar los lavamanos y los dosificadores de jabón. 5. Limpiar el dispensador de toallas desechables. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a todas las superficies con el cepillo o escoba limpia restregando hasta eliminar la suciedad. 7. Trapear los pisos hasta que queden perfectamente limpios. 8. Enjuagar el trapeador. 9. Sumergir el trapeador en la solución de hipoclorito de sodio 10. Escurrir el trapeador. 11. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie del piso y paredes con un trapero o paño previamente limpio y desinfectado. 12. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 13. Lavar y desinfectar los recipientes de los residuos sólidos. Ver instructivo 14. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza, si es correcto, baños listos para ser utilizados, en caso contrario volver a la etapa 1. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 15. Aprobar el uso de los sanitarios. 16. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Periódica.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2">Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto</td> <td colspan="2">Revisó: PAN LATINO Representante Legal –</td> </tr> <tr> <td>Firma</td> <td>Fecha: 17-03-08</td> <td>Firma</td> <td>Fecha: 17-03-08</td> </tr> </table>				Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –		Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –									
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08								

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE ESPEJOS		Cod: PL – LD - I- 00 - 08	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO.</p> <p>Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza de espejos, de manera que garantice efectividad en el procedimiento.</p> <p>ALCANCE.</p> <p>Aplica a los baños la Planta.</p> <p>INDICACIONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Paño limpio. • Limpiavidrios. 2. Aplicar por aspersión el limpiavidrios. 3. Limpiar con un paño, hasta que queden completamente limpios. 4. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza, si es correcto, los espejos están listos para ser utilizados, en caso contrario volver a la etapa 1. 5. Realizar la limpieza de los implementos de aseo (ver instructivo) <p>RESPONSABLE.</p> <p>Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA.</p> <p>Periódica.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN LAVAMANOS Y DOSIFICADORES DE JABÓN		Cod: PL – LD - I- 00 - 09	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
OBJETIVO.			
Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección de lavamanos y dosificadores de jabón, de manera que se garantice efectividad en el procedimiento.			
ALCANCE.			
Aplica al área de sanitario de la planta.			
INDICACIONES.			
1. Alistar los materiales a utilizar:			
<ul style="list-style-type: none"> • Paños absorbentes. • Esponjilla sabra. • Alistar 1 litro de solución limpiadora ya preparada para sanitarios a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (10 ml 10 gr) en un balde plástico. • Alistar 1 litro de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 300 ppm. 			
2. Restregar las superficies del lavamanos y del dosificador de jabón con esponjillas sabra humedecida en la solución limpiadora.			
3. Enjuagar con agua.			
4. Secar con un paño absorbente.			
5. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio con ayuda del mismo paño.			
6. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos.			
7. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza de los lavamanos y de los dosificadores de jabón, si es correcta listos para ser utilizados, en caso contrario volver a la etapa 1.			
8. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección.			
RESPONSABLE.			
Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.			
FRECUENCIA.			
Periódica.			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DEL SECADOR DE MANOS O DISPENSADOR DE TOALLAS DESECHABLES		Cod: PL – LD - I- 00 - 10	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO. Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza del secador de manos o dispensador de toallas desechables, de manera que se garantice efectividad en el procedimiento.</p> <p>ALCANCE. Aplica a los baños de la Planta.</p> <p>INDICACIONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: 2. Paños absorbentes. 3. Esponjilla sabra. 4. Alistar 1 litro de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1%. 5. Alistar 1 litro de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 300 ppm. 6. Humedecer el paño en agua. 7. Limpiar externamente el secador con un paño húmedo. 8. Restregar las superficies del secador o del dosificador de toallas desechables con esponjillas sabra humedecida en la solución limpiadora. 9. Enjuagar con agua. 10. Secar con un paño absorbente. 11. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio con ayuda del mismo paño. 12. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 13. Secar con un paño absorbente. 14. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza del secador de manos, si es correcta listos para ser utilizados, en caso contrario volver a la etapa 1. 9. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Periódica.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ORINALES Y SANITARIOS		Cod: PL – LD - I- 00 - 11									
		Fecha de Emisión: 24-03-08									
<p>OBJETIVO. Establecer el procedimiento escrito para realizar la limpieza y desinfección de los orinales y sanitarios, de manera que se garantice efectividad en el procedimiento.</p> <p>ALCANCE. Aplica al área de sanitarios de planta.</p> <p>INDICACIONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Alistar los materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Paños absorbentes. • Guantes. • Cepillo. • Balde. • Alistar 3 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1%. • Alistar 1 litro de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 300 ppm. • Colocarse los guantes. 2. Restregar las superficies de los orinales y sanitarios con esponjilla, la que ha sido sumergida previamente en la solución limpiadora (en las partes de difícil acceso de los sanitarios utilizar un cepillo adecuado) 3. Accionar la manija para hacer ir el agua. 4. Enjuagar con agua y retirar completamente el detergente con ayuda de un paño absorbente. 5. Desinfectar con hipoclorito de sodio utilizando un paño absorbente. 6. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 7. Accionar la manija para hacer ir el agua. 8. Retirar completamente el desinfectante con ayuda de un paño absorbente. 9. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza de los orinales y sanitarios, si es correcta listos para ser utilizados, en caso contrario volver a la etapa 1. 10. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Periódica.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto</td> <td colspan="2">Revisó: PAN LATINO Representante Legal –</td> </tr> <tr> <td>Firma</td> <td>Fecha: 17-03-08</td> <td>Firma</td> <td>Fecha: 17-03-08</td> </tr> </table>				Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –		Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –									
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08								

Limpieza y desinfección de pisos, paredes y techo Área de Producción y Punto de Venta		Cod: PL - LD - I- 00 – 13									
		Fecha de Emisión: 24-03-08									
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de pisos, paredes y techo.</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de pisos, paredes y techo en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS, PAREDES Y TECHO.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, escoba, trapero, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 20 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (200 ml de detergente) en un balde plástico. 3. Alistar 20 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 200 ppm. 4. Evacuar con la escoba los residuos extraños de pisos, paredes y techo de las todas las áreas. 5. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a todas las superficies techo, paredes y pisos con el cepillo o escoba limpia restregando hasta eliminar la suciedad. 6. Enjuagar la solución limpiadora con abundante agua. 7. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie del techo, paredes y pisos con un recipiente previamente limpio y desinfectado en forma de enjuague. 8. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 9. Enjuagar la solución desinfectante con abundante agua. 10. Eliminar el exceso de agua arrastrando con una escoba hacia la fuga de agua o con el trapeador. 11. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 12. Aprobar el uso del área. 13. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Periódica.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto</td> <td colspan="2">Revisó: PAN LATINO Representante Legal –</td> </tr> <tr> <td>Firma</td> <td>Fecha: 17-03-08</td> <td>Firma</td> <td>Fecha: 17-03-08</td> </tr> </table>				Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –		Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –									
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08								

Anexos del Programa de L y D

**ANEXO
INSTRUCTIVOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS,
HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS.**

Limpieza y desinfección de traperos, escobas, cepillos y esponjillas		Cod: PL - LD - I- 00 – 02	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de limpieza y desinfección de traperos, escobas, cepillos y esponjillas utilizados en área de la fábrica.</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de limpieza y desinfección para traperos, escobas, cepillos, y esponjillas utilizados en las áreas de la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TRAPEROS, ESCOBAS, CEPILLOS Y ESPONJILLAS.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar traperos, escobas, cepillos y esponjillas, guantes plásticos, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 5 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (5 ml de detergente). 3. Alistar 5 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 4. Evacuar los residuos extraños de los traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas. 5. Introducir traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas en un balde o recipiente plástico con agua limpia. 6. Restregar manualmente (usar guantes plásticos), los traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas hasta eliminar la suciedad mas relevante de estos elementos. 7. Eliminar el agua sucia del balde donde se introdujeron los traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas. 8. Escurrir manualmente (usar guantes plásticos) traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas. 9. Introducir los traperos, escobas, cepillos y esponjillas a un balde o recipiente plástico con solución limpiadora y restregar hasta remover por completo la suciedad de los elementos. 10. Evacuar el agua resultante de la actividad de la limpieza. 11. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 12. Escurrir manualmente (usar guantes plásticos) traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas. 13. Evacuar el agua resultante del proceso de escurrido. 14. Aplicar la solución desinfectante introduciendo en un balde o recipiente plástico a los traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas 15. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 16. Escurrir manualmente (usar guantes plásticos) traperos, escobas, cepillos y esponjillas. 			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas		Cod: PL - LD - 1- 00 – 02	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>17. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante.</p> <p>18. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección.</p> <p>19. Aprobar el uso de los de traperos, escobas, cepillos, toallas y esponjillas.</p> <p>20. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección.</p> <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROÍMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de mesa de empaque		Cod: PL - LD - I- 00 - 12	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de mesa de empaque.</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de mesas en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% en un balde plástico. 3. Alistar la solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 4. Evacuar los residuos extraños de la mesa con una esponjilla. 5. Restregar la mesa con agua limpia y esponjilla limpia y desinfectada. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie con el cepillo restregando hasta eliminar la suciedad. 7. Limpiar con agua limpia hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie con una taza plástica. 9. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 10. Enjuagar con abundante agua el mesón hasta eliminar por completo los residuos de cloro. 11. Secar con una toalla limpia y desinfectada los restos de agua clorada que queden en la mesa. 12. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 13. Aprobar el uso de la mesa de empaque. 14. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de mesa de Amasado		Cod: PL – LD - I- 00 - 09	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de mesa de amasado.</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de mesas en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESONES.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% en un balde plástico. 3. Alistar 5 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 300 ppm. (11.5 ml de cloro en 5 litros de agua potable). 4. Evacuar los residuos extraños de la mesa con una esponjilla. 5. Restregar la mesa con agua limpia y esponjilla limpia y desinfectada. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie con el cepillo restregando hasta eliminar la suciedad. 7. Limpiar con agua limpia hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie con una taza plástica. 9. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 10. Enjuagar con abundante agua el mesón hasta eliminar por completo los residuos de cloro. 11. Secar con una toalla limpia y desinfectada los restos de agua clorada que queden en la mesa. 12. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 13. Aprobar el uso de la mesa de amasado. 14. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de canastillas	Pagina 6 de 7		
	Cod: PL - LD - I- 00 - 12		
	Fecha de Emisión: 24-03-08		
	Fecha revisión: NA		
OBJETIVO:			
Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de canastillas de área de almacenamiento de producto.			
ALCANCE:			
Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de canastillas.			
INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% en un balde plástico. 3. Alistar 5 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 4. Evacuar los residuos extraños de las canastillas con una esponjilla. 5. Restregar las canastillas con agua limpia y esponjilla limpia y desinfectada. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie con el cepillo restregando hasta eliminar la suciedad. 7. Limpiar con agua limpia hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie con una taza plástica. 9. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 10. Enjuagar con abundante agua el mesón hasta eliminar por completo los residuos de cloro. 11. Secar con una toalla limpia y desinfectada los restos de agua clorada que queden sobre las canastillas o dejar escurrir. 12. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 13. Aprobar el uso de las canastillas. 14. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. 			
RESPONSABLE.			
Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.			
FRECUENCIA.			
Cada vez que se utilicen.			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de balanza		Cod: PL - LD - I- 00 - 12	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de balanza</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de balanza en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BALANZA.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 1 litro de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (10 ml de detergente) en un balde plástico. 3. Alistar 1 litro de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 4. Evacuar los residuos extraños de la balanza. 5. Restregar la mesa de la balanza con una esponjilla limpia. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie con la esponjilla restregando hasta eliminar la suciedad. 7. Limpiar con agua limpia hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Aplicar la solución desinfectante con una toalla desechable a toda la superficie de la balanza. 9. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 10. Evacuar y secar con una toalla limpia y desinfectada los restos de agua clorada que queden en la balanza. 11. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 12. Aprobar el uso de balanza. 13. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de Refrigerador		Cod: PL - LD - I- 00 - 12	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de Refrigerador</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de refrigerador en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE REFRIGERADOR.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 5 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (50 ml de detergente) en un balde plástico. 3. Alistar 3 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 4. Desarmar las partes principales del refrigerador o que sean desmontables. 5. Evacuar los residuos extraños del refrigerador y de sus partes. 6. Humedecer con agua limpia la superficie interna y externa del refrigerador y sus partes. 7. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa del refrigerador y sus partes con un cepillo remojado con solución limpiadora y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 8. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 9. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 10. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa del refrigerador. 11. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 12. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 13. Escurrir las partes del refrigerador para eliminar el exceso de agua. 14. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección del refrigerador. 15. Aprobar el uso del refrigerador. 16. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Periódica</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de Vitrinas y mostradores	Cod: PL - LD - I- 00 - 12		
	Fecha de Emisión: 24-03-08		
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de Vitrinas y mostradores</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de vitrinas y mostradores en la fábrica.(área de producción y punto de Venta)</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE REFRIGERADOR.</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 18. Alistar 5 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (50 ml de detergente) en un balde plástico. 19. Alistar 3 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 20. Desarmar las partes principales de la vitrina o mostrador que sean desmontables. 21. Evacuar los residuos extraños de la vitrina y mostrador y de sus partes. 22. Humedecer con agua limpia la superficie interna y externa de la vitrina o mostrador y sus partes. 23. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa de la vitrina o mostrador y sus partes con un cepillo remojado con solución limpiadora y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 24. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 25. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 26. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa de la vitrina o mostrador r. 27. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 28. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 29. Escurrir las partes de la vitrina o mostrador para eliminar el exceso de agua. 30. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección de la vitrina o mostrador 31. Aprobar el uso de la vitrina o mostrador 32. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Periódica</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de Horno		Cod: PL - LD - I- 00 - 12	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
OBJETIVO:			
Especificar el proceso de Limpieza y desinfección del Horno			
ALCANCE:			
Comprende el proceso de Limpieza y desinfección del Horno en la fábrica.			
INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL HORNO.			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 20 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (200 ml de detergente) en un balde plástico. 3. Alistar 20 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. (23 ml de cloro en 20 litros de agua). 4. Desarmar las partes principales del horno o que sean desmontables. 5. Evacuar los residuos extraños del horno y de sus partes manualmente, con ayuda de un cuchillo, cepillo o esponjilla. 6. Humedecer con agua limpia la superficie interna y externa del horno. 7. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa del Horno y sus partes con un cepillo remojado con solución limpiadora y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 8. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 9. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 10. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa del horno y sus partes. 11. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 12. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 13. Escurrir las partes del equipo para eliminar el exceso de agua. 14. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección del horno. 15. Aprobar el uso del horno. 16. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. 			
RESPONSABLE.			
Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.			
FRECUENCIA.			
Periódicamente			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de Bandejas de horneado y Escabiladeros		Cod: PL - LD - I- 00 - 12	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de Bandejas de horneado y Escabiladeros</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de Bandejas de horneado y Escabiladeros en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BANDEJAS DE HORNEADO Y ESCABILADEROS.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar balde, cepillo, taza plástica, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 10 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (100 ml de detergente) en un balde plástico. 3. Alistar 10 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 4. Desmontar las bandejas del escabiladero. 5. Evacuar los residuos extraños del escabiladero y de las bandejas. 6. Humedecer con agua limpia la superficie interna y externa del escabiladero y de las bandejas. 7. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa del escabiladero y la superficie de las bandejas con un cepillo remojado con solución limpiadora y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 8. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 9. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 10. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa del escabiladero y de las bandejas. 11. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 12. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 13. Dejar escurrir para eliminar el exceso de agua. 14. Secar con toalla desechable el escabiladero y las bandejas. 15. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección del escabiladero y las bandejas. 16. Aprobar el uso del 3escabiladero y las bandejas de horneado. 17. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de cuchillos, rodillos de maderas, raspadores y regla de trazo	Cod: PL - LD - I- 00 - 12		
	Fecha de Emisión: 24-03-08		
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de de cuchillos, rodillos de maderas, raspadoras y regla de trazo</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de cuchillos, rodillos de maderas, raspadoras y regla de trazo utilizados en la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CUCCHARAS Y CUCHILLOS.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar cuchillos guantes plásticos, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1%. 3. Alistar solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 4. Evacuar los residuos extraños de de cuchillos, rodillos de maderas, raspadoras y regla de trazo. 5. Restregar de cuchillos, rodillos de maderas, raspadoras y regla de trazo con agua limpia y esponjilla. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie de las cucharas y los cuchillos, y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 7. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 9. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie de de cuchillos, rodillos de maderas, raspadoras y regla de trazo. 10. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 11. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 12. Evacuar y secar con una toalla desechable los restos de agua clorada que queden en los utensilios. 13. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 14. Aprobar el uso de cuchillos, rodillos de maderas, raspadoras y regla de trazo. 15. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

<p align="center">Limpieza y desinfección de baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos.</p>	<p align="center">Cod: PL - LD - 1- 00 – 03</p>
	<p align="center">Fecha de Emisión: 24-03-08</p>
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de limpieza y desinfección de baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos.</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de limpieza y desinfección para baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos en la fabrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BALDES PLÁSTICOS, JARRAS PLÁSTICAS Y TARROS PLÁSTICOS.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar lavaplatos, cepillo, esponjilla, guantes plásticos, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 5 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (50 ml de detergente en 5 litros de agua). 3. Alistar 5 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 100 ppm. 4. Evacuar los residuos extraños de baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos. 5. Humedecer con agua limpia la superficie interna y externa de baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa de baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos con un cepillo remojado con solución limpiadora y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 7. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 9. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa de los baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos con una taza plástica. 10. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 11. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 12. Escurrir los baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos para eliminar el exceso de agua. 13. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 14. Aprobar el uso de los baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos. 15. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. 	

Limpieza y desinfección de baldes plásticos, jarras plásticas y tarros plásticos.		Cod: PC - LD - 1- 00 – 03	
		Fecha de Emisión: 24-03-08	
<p>16. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección.</p> <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se utilicen.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de cuchillos, cucharas y peladora manual	Cod: PC - LD - I- 00 – 03		
	Fecha de Emisión: 24-03-08		
OBJETIVO:			
Especificar el proceso de Limpieza y desinfección de de cuchillos, cucharas y peladora manual.			
ALCANCE:			
Comprende el proceso de Limpieza y desinfección de cuchillos, cucharas y peladora manual utilizados en la fábrica.			
INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CUCHILLOS, CUCHARAS Y PELADORA MANUAL.			
<ol style="list-style-type: none"> 16. Preparar cuchillos, cucharas y peladora manual, guantes plásticos, implementos de protección y jeringa graduada. 17. Alistar solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1%. 18. Alistar solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 150 ppm. 19. Evacuar los residuos extraños de de cuchillos, cucharas y peladora manual. 20. Restregar de cuchillos, cucharas y peladora manual con agua limpia y esponjilla. 21. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie de los cuchillos, cucharas y peladora manual, y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 22. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 23. Evacuar el agua utilizada en la actividad de enjuague. 24. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie de los cuchillos, cucharas y peladora manual. 25. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 26. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 27. Evacuar y secar con una toalla desechable los restos de agua clorada que queden en los utensilios. 28. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 29. Aprobar el uso de cuchillos, cucharas y peladora manual. 30. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. 			
RESPONSABLE.			
Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.			
FRECUENCIA.			
Cada vez que se utilicen.			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Limpieza y desinfección de botes de basura	Cod: PL -LD - 1- 00 – 01		
	Fecha de Emisión: 24-03-08		
<p>OBJETIVO: Especificar el proceso de limpieza y desinfección de botes de basuras utilizados en área de proceso de eviscerado, área de empaque, sanitarios, insumos y área externa.</p> <p>ALCANCE: Comprende el proceso de limpieza y desinfección para botes de basura utilizados en las áreas de la fábrica.</p> <p>INDICACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BOTES DE BASURA.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar baldes y recipientes plásticos, guantes plásticos, implementos de protección y jeringa graduada. 2. Alistar 10 litros de solución limpiadora a base de detergente diluido en agua a una concentración de 1% (100 ml de detergente mas 10 litros de agua). 3. Alistar 10 litros de solución desinfectante a base de Cloro (Hipoclorito de sodio) diluido en agua en una concentración de 200 ppm. 4. Evacuar los residuos sólidos de los botes de basura y colocarlos en una bolsa plástica. 5. Restregar los botes de basura con agua limpia, cepillo y esponja. 6. Aplicar la solución limpiadora (Detergente) a toda la superficie interna y externa de los botes de basura con un cepillo remojado con solución limpiadora y restregar hasta eliminar los residuos de suciedad que contengan. 7. Enjuagar con abundante agua hasta remover por completo la mugre y los residuos de la solución de limpieza. 8. Aplicar la solución desinfectante a toda la superficie interna y externa de los botes de basura con la taza plástica. 9. Dejar actuar la solución desinfectante por 10 minutos. 10. Enjuagar con agua hasta remover la solución desinfectante. 11. Escurrir los baldes para eliminar el exceso de agua. 12. Verificar visualmente el resultado del proceso de limpieza y desinfección. 13. Aprobar el uso de los botes de basura. 14. Colocar las bolsas plásticas que cubran los recipientes. 15. Limpiar y ordenar las herramientas y utensilios empleados en el proceso de limpieza y desinfección. <p>RESPONSABLE. Operario encargado de la limpieza y desinfección del área de la fábrica bajo control de supervisor de BPM.</p> <p>FRECUENCIA. Cada vez que se evacue los residuos sólidos de los basureros.</p>			
Proyectó: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Asesor Técnico SOT Cámara de Comercio de Pasto		Revisó: PAN LATINO Representante Legal –	
Firma	Fecha: 17-03-08	Firma	Fecha: 17-03-08

Anexos del Programa de L y D

**ANEXO
REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Anexos del Programa de L y D

**ANEXO
REGISTROS DE VERIFICACION Y ACCIONES
CORRECTIVAS
DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

Programa de Capacitación Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos

**Cámara de Comercio de Pasto
Sede Sur**

**SAE
Sistema de Orientación
Tecnológica**

2008

INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura garantizan que las operaciones de fabricación y de manipulación de alimentos se realicen en condiciones que aseguren la inocuidad del producto, mejorando la calidad de los productos y su vida útil.

Además el establecimiento podrá cumplir con las exigencias sanitarias estipuladas por la ley y vigiladas por los respectivos entes competentes, previniendo los riesgos en salud de los consumidores.

Contar con un personal capacitado en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos permitirá a nuestra empresa contar con un personal preparado e idóneo en las buenas prácticas de manufactura en la fabricación de alimentos para consumo humano. Con este fin, Cámara de Comercio ha propuesto el presente programa de capacitación dirigido al personal de las distintas empresas que manejen o procesen alimentos.

JUSTIFICACIÓN

La Cámara de Comercio de Pasto ha implementado procesos de capacitación en manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura dirigido al personal manipulador de alimentos pertenecientes a empresas y expendios minoristas del sector alimentos, con el fin buscar alternativas de mejoramiento en sus procesos de producción y conservación de la inocuidad de sus productos, garantizando que los estos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos en salud inherentes a la producción, además de cumplir con los requerimientos sanitarios legales exigidos por la ley.

Teniendo en cuenta dicha importancia, este programa presenta los principales aspectos para cumplir con los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación de alimentos para consumo humano, estipulados en la legislación Colombiana a través del decreto 3075 de 1997 y vigilado por las autoridades sanitarias competentes.

La intensidad horaria para manipuladores de alimentos principiantes es de 12 horas y para renovación de 8 horas.

Objetivos

Objetivo General

Capacitar a manipuladores de alimentos pertenecientes a empresas del sector alimentos y agroindustrial de los municipios y las ciudades pertenecientes a la Jurisdicción de Cámara de Comercio de Pasto en buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

Objetivos específicos

Sensibilizar al grupo objetivo sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en el mejoramiento de la calidad del producto y la empresa.

Dar a conocer la importancia de la higiene y manipulación de alimentos como medida de acción preventiva para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

Determinar el marco legal y las entidades encargadas de vigilar y controlar las medidas de higiene alimentaria.

Motivar hacia las buenas conductas y técnicas de manipulación de alimentos.

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección en la fábrica o lugar de elaboración de los alimentos.

Dar a conocer el manejo, conservación, transporte y control de calidad de alimentos.

1. Introducción al programa de capacitación

Se darán a conocer los objetivos y el alcance de la capacitación, así como el direccionamiento del trabajo grupal y la importancia de implementar las buenas practicas de manufactura en la empresa o en la elaboración del producto.

Metodología

Se realizará una charla dirigida por el instructor designado, donde se presentará el programa de fortalecimiento empresarial de Cámara de Comercio de Pasto hacia el sector alimentos y agroindustrial en general, se informará sobre la importancia de la temática a tratar y su desarrollo, terminando con una dinámica de lluvia de ideas.

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero.

2. Definiciones generales

Se realizará el siguiente modulo donde se establecerán los conceptos primordiales para una adecuada comprensión de las BPM alimentaria contemplados en el decreto 3075 de 1997 de buenas practicas de manufactura.

Metodología

Charla académica sobre conceptos manejados en la temática de buenas prácticas de manufactura.

1. Buenas prácticas de manufactura
2. Alimento y alimentos de mayor riesgo en la salud
3. Manipulador de alimentos
4. Materia prima o insumos
5. Autoridades sanitarias

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero.

3. Marco Legal

Se realizará el siguiente modulo donde se realizará una reseña acerca del origen y creación de de las entidades encargadas de vigilancia y control sanitario en Colombia y su importancia en la prevención de la salud, y la normatividad que rige las condiciones sanitarias de fabricación y elaboración.

Metodología

Charla académica sobre marco legal en temática sanitaria
Ley 100 de 1993, reforma 1122 del 2007 y los problemas de salud publica.
Sistema de seguridad social y ambiental en salud.
Entes de vigilancia y control en materia sanitaria (INVIMA).

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero.

4. Microorganismos patógenos y las ETA´s (enfermedades transmitidas por los alimentos)

Se realizará el modulo de conocimiento sobre microorganismos patógenos y las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos contaminados.

Metodología

Charla académica sobre principales características, factores y comportamiento de microorganismos patógenos, enfermedades transmitidas por alimentos y sus causas.

Presentación de video educativo de sensibilización en el cuidado de los alimentos durante su fabricación.

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero, parlantes de Pc.

5. Higiene y manipulación de alimentos

Se realizará el modulo de conocimiento sobre manipuladores de alimentos y buenas practicas de higiene y manipulación de alimentos.

Metodología

Charla académica y participativa sobre manipuladores de alimentos, definiciones, responsabilidad, conductas y prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. Presentación de video educativo resumen de temática aplicada en los módulos anteriores.

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero, parlantes de Pc.

6. Manejo y conservación de alimentos

Se realizará el modulo de conocimiento sobre practicas de manejo, transporte y conservación de alimentos.

Metodología

Charla académica en el manejo de alimentos en lo que concierne a su manejo en el trasporte, recepción, almacenamiento y conservación.

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero, parlantes de Pc.

7. Programa de limpieza y desinfección

Se realizará el modulo de conocimiento sobre la implementación del programa de limpieza y desinfección en la empresa.

Metodología

Charla académica y taller practico en el manejo del programa de limpieza y desinfección.

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero, parlantes de Pc, planillas de formatos de registro y verificación de limpieza y desinfección.

8. Programa de Manejo de Residuos Sólidos y líquidos

Se realizará el modulo de conocimiento sobre la implementación del programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.

Metodología

Charla académica en la implementación del programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero, parlantes de Pc, planillas de formatos de registro y verificación de manejo de residuos sólidos y líquidos.

9. Programa de Control de Plagas

Se realizará el modulo de conocimiento sobre la implementación del programa de control de plagas.

Metodología

Charla académica en la implementación del programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.

Recursos Necesarios

Video Beam, CPU, Lugar de reunión, sillas, tablero, marcadores (4), borrador para tablero, parlantes de Pc, planillas de formatos de registro y verificación de control de plagas.

El Sistema de Orientación Tecnológica de la Cámara de Comercio de Pasto, hace entrega del presente programa de educación y capacitación a la empresa: _____, el día ____ del mes de ____ del año 2008.

En constancia firma responsables del programa:

Linda Gálvez
Coordinadora Cámara de Comercio
De Pasto Sede Sur

Isabel Cristina Rodríguez
Coordinadora SAE

Roiman Moreno Montezuma
Asesor Técnico SOT

Representante Legal empresa
asistida y beneficiada

Acta de Capacitación
Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos
Cámara de Comercio Sede Sur

Fecha de capacitación: _____

Intensidad Horaria: _____

Nombre	cedula	Empresa	cargo

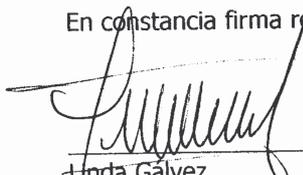
Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. (capitulo III, articulo 13, numeral b del decreto 3075 de 1997 de BPM).

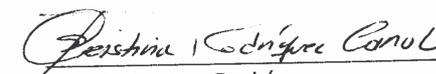
Próxima fecha de Capacitación: _____

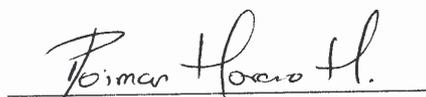
ANEXO M. Certificación SOT de Programa de Educación y capacitación cámara de comercio de Pasto en empresas asistidas

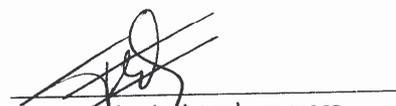
El Sistema de Orientación Tecnológica de la Cámara de Comercio de Pasto, hace entrega del presente programa de educación y capacitación a la empresa: Productos Laura., el día 17 del mes de 07 del año 2008.

En constancia firma responsables del programa:


Linda Gálvez
Coordinadora Cámara de Comercio
De Pasto Sede Sur


Isabel Cristina Rodríguez
Coordinadora SAE


Roimán Moreno Montezuma
Asesor Técnico SOT


Representante Legal empresa
asistida y beneficiada

Acta de Capacitación Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos Cámara de Comercio Sede Sur

Fecha de capacitación: 6 de Mayo de 2008.
Intensidad Horaria: 4 horas.

Nombre	cedula	Empresa	cargo
Segundo Cuasquer N	12964584	Productos Laura	Operario
Cesar Jorja Vivas	12995766	Productos Laura	Operario
Blanca Vivas Roman	30723420	Productos Laura	Operario
Margarita Vivas R.	30322990	Productos Laura	Operario
Gladys Ibarra	30727995	Productos Laura.	Operario.

Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. (capitulo III, articulo 13, numeral b del decreto 3075 de 1997 de BPM).

Próxima fecha de Capacitación: Mayo de 2009.

ANEXO N. Actas de Compromiso de servicio asistencial SOT



ASISTENCIA TECNICA SOT ALIMENTOS CAMARA DE COMERCIO DE PASTO

Mediante la presente, hago constar que mi empresa Productos La Pastusita ha recibido el acompañamiento de asistencia técnica y asesoría, en temas productivos y de saneamiento básico en BPM, por parte del programa de acompañamiento empresarial SOT Alimentos.

Queda un documento escrito que deja plasmado dicho acompañamiento, y que por mi parte comprometo a mi empresa a seguir las recomendaciones, alternativas y cambios asistidos durante el proceso y que informaré sobre estos cambios para que sean evaluados por el programa.

En constancia, se firma a los días Diez (10), del mes Diciembre del año 2007.

Teresa Cumbal
Representante Legal Empresa

Raimon Moreno H.
Asesor Técnico SOT alimentos

[Firma]
Coordinadora Cámara de Comercio
Sede Sur

Calidad y Compromiso al **Servicio Empresarial**

Calle 18 No. 28-84 - Pbx: 731 14 45 - Conmutador: 731 01 26 - 731 03 58 - 731 03 59 - Fax: (092) 731 04 40
Correo Electrónico: correo@ccpasto.org.co - A.A. 1168 - Página Web: www.ccpasto.org.co - San Juan de Pasto - Colombia



**ASISTENCIA TECNICA
SOT ALIMENTOS
CAMARA DE COMERCIO DE PASTO**

Mediante la presente, hago constar que mi empresa Pico dulces de Colombia ha recibido el acompañamiento de asistencia técnica y asesoría, en temas productivos y de saneamiento básico en BPM, por parte del programa de acompañamiento empresarial SOT Alimentos.

Queda un documento escrito que deja plasmado dicho acompañamiento, y que por mi parte comprometo a mi empresa a seguir las recomendaciones, alternativas y cambios asistidos durante el proceso y que informaré sobre estos cambios para que sean evaluados por el programa.

En constancia, se firma a los días Diez (10), del mes Diciembre del año 2007.

Representante Legal Empresa

Asesor Técnico SOT alimentos

Coordinadora Cámara de Comercio
Sede Sur

Calidad y Compromiso al **Servicio Empresarial**

Calle 18 No. 28-84 - Pbx: 731 14 45 - Conmutador: 731 01 26 - 731 03 58 - 731 03 59 - Fax: (092) 731 04 40
Correo Electrónico: correo@ccpasto.org.co - A.A. 1168 - Página Web: www.ccpasto.org.co - San Juan de Pasto - Colombia



**ASISTENCIA TECNICA
SOT ALIMENTOS
CAMARA DE COMERCIO DE PASTO**

Mediante la presente, hago constar que mi empresa Grupo Asociativo La So Ltda recibido el acompañamiento de asistencia técnica y asesoría, en temas productivos y de saneamiento básico en BPM, por parte del programa de acompañamiento empresarial SOT Alimentos.

Queda un documento escrito que deja plasmado dicho acompañamiento, y que por mi parte comprometo a mi empresa a seguir las recomendaciones, alternativas y cambios asistidos durante el proceso y que informaré sobre estos cambios para que sean evaluados por el programa.

En constancia, se firma a los días doce (12), del mes Junio del año 2008

Bernardo Jesus Serrano
Representante Legal Empresa

Joimar Horeno
Asesor Técnico SOT alimentos

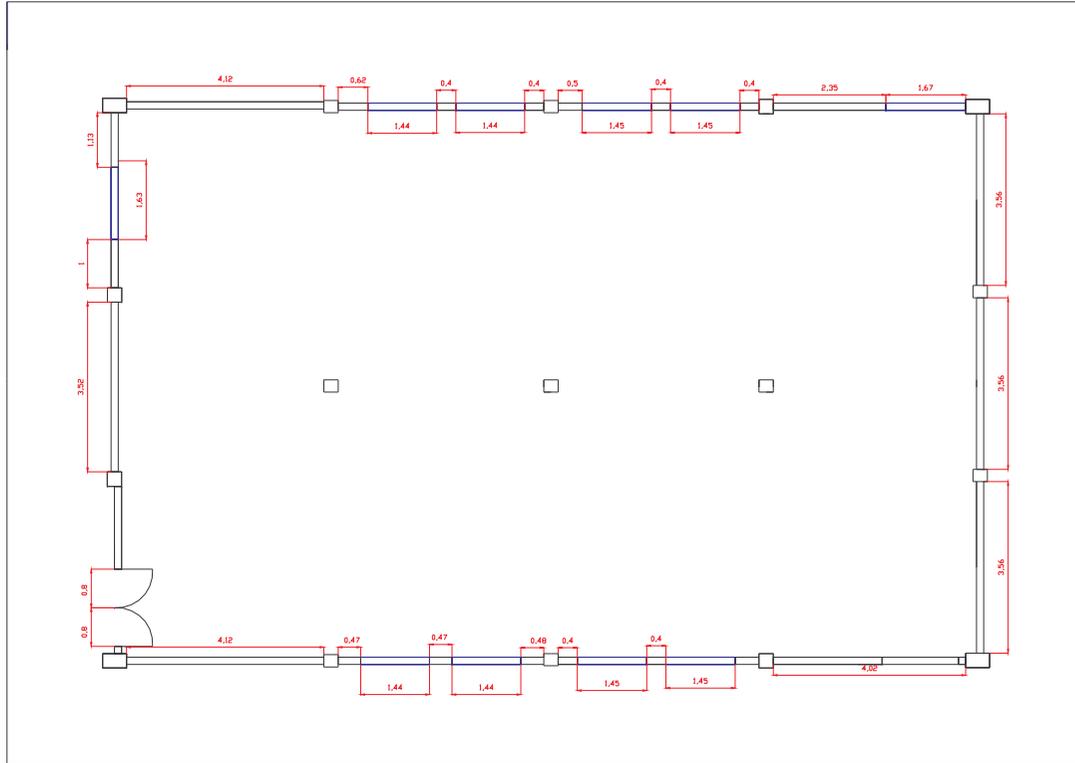
[Signature]
Coordinadora Cámara de Comercio
Sede Sur

[Signature]
Recibí 12-06-2008
Gonzalo Mero - O.

Calidad y Compromiso al **Servicio Empresarial**

Calle 18 No. 28-84 - Pbx: 731 14 45 - Conmutador: 731 01 26 - 731 03 58 - 731 03 59 - Fax: (092) 731 04 40
Correo Electrónico: correo@ccpasto.org.co - A.A. 1168 - Página Web: www.ccpasto.org.co - San Juan de Pasto - Colombia

ANEXO O. Planos estructurales de planta de trillado y tostión de café, diseñados por el SOT durante la pasantía.

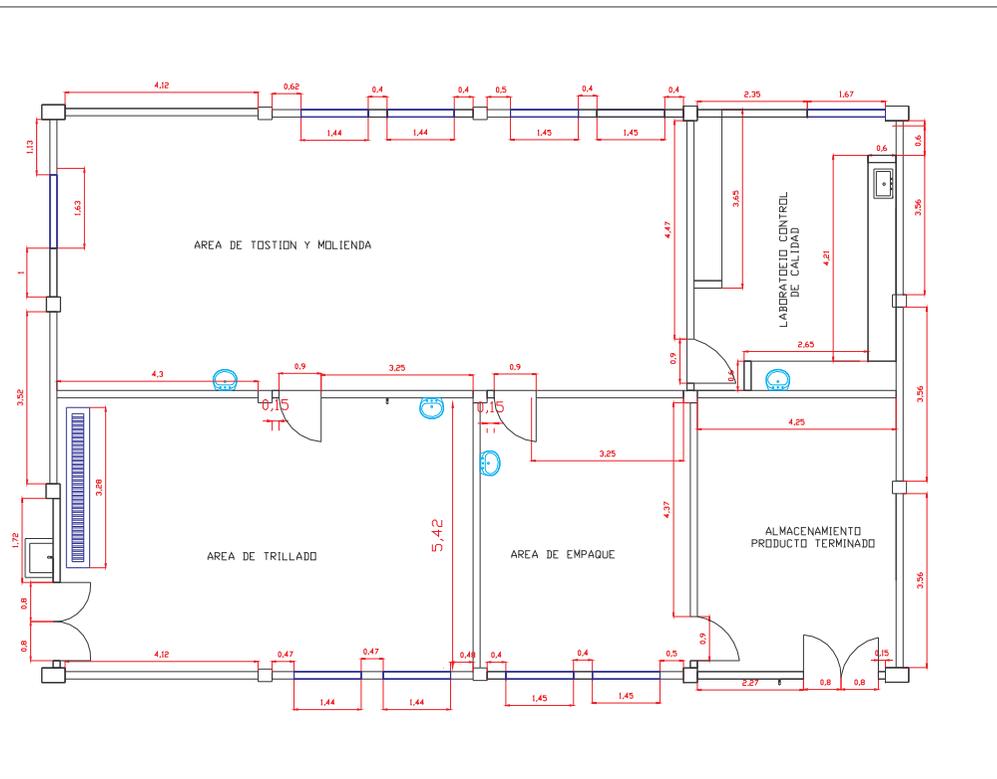
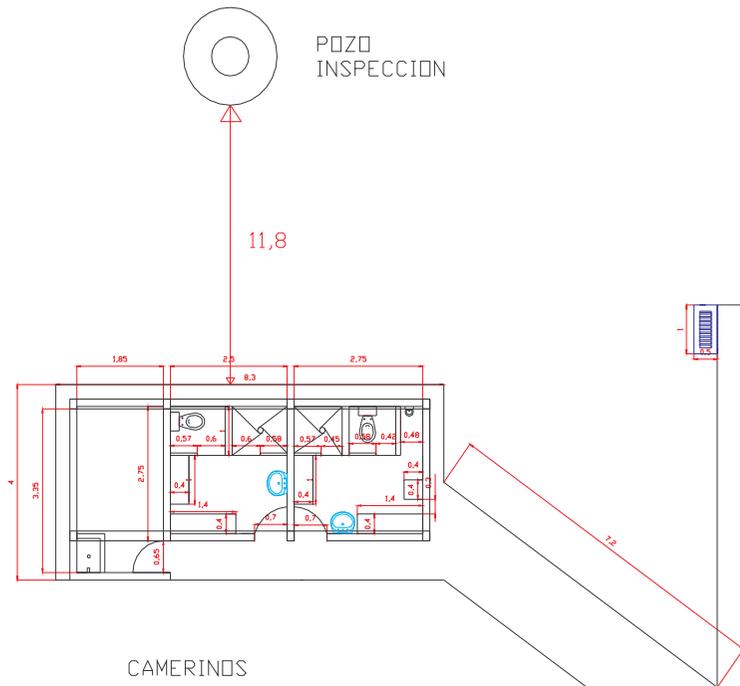


PLANTA CAFE INGA
APONTE

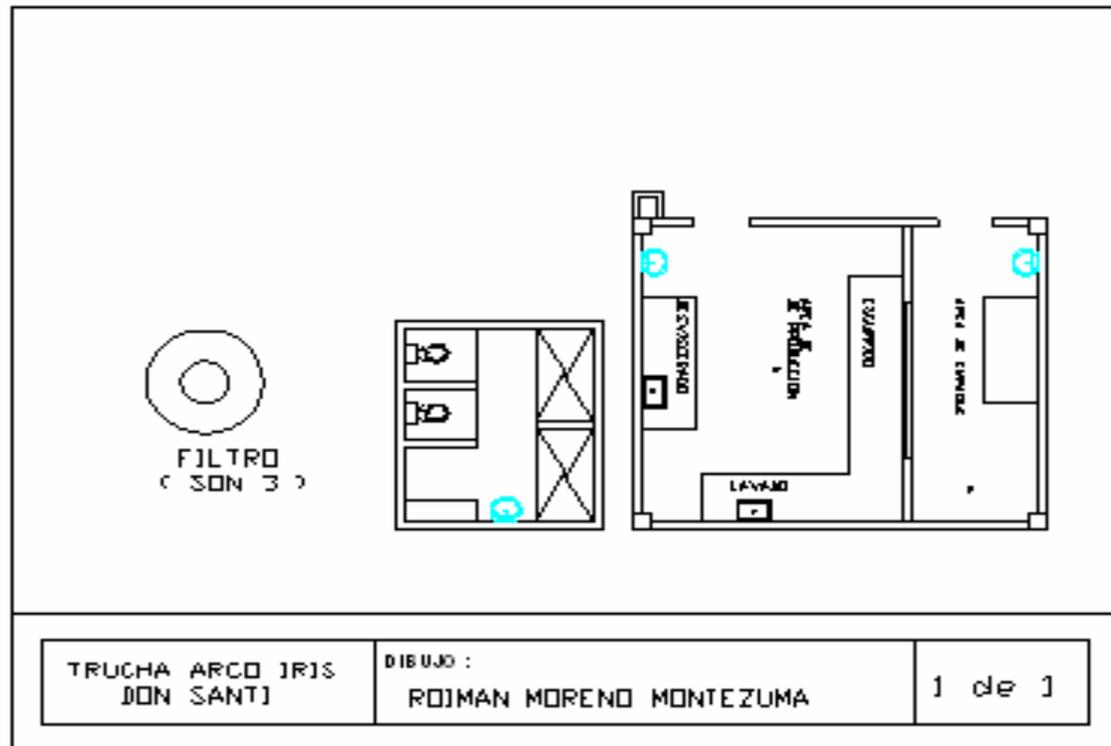
DIBUJO : ROIMAN MORENO MONTEZUMA

APROBO:

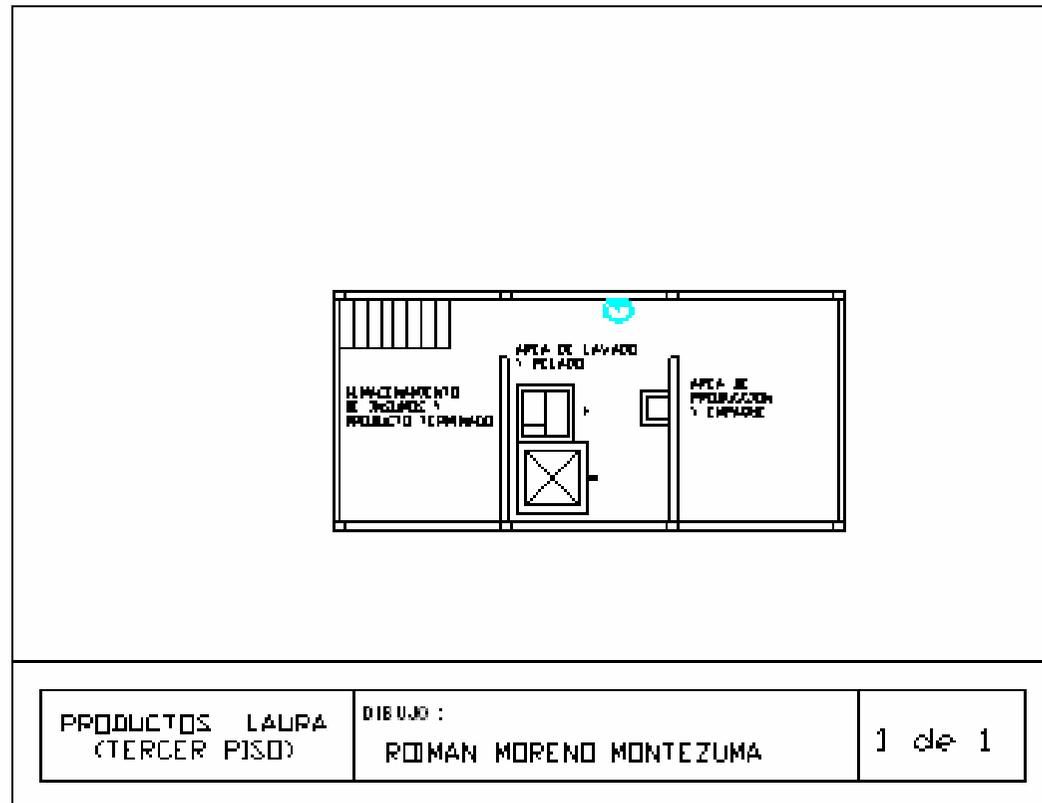
1 de 2



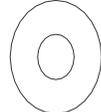
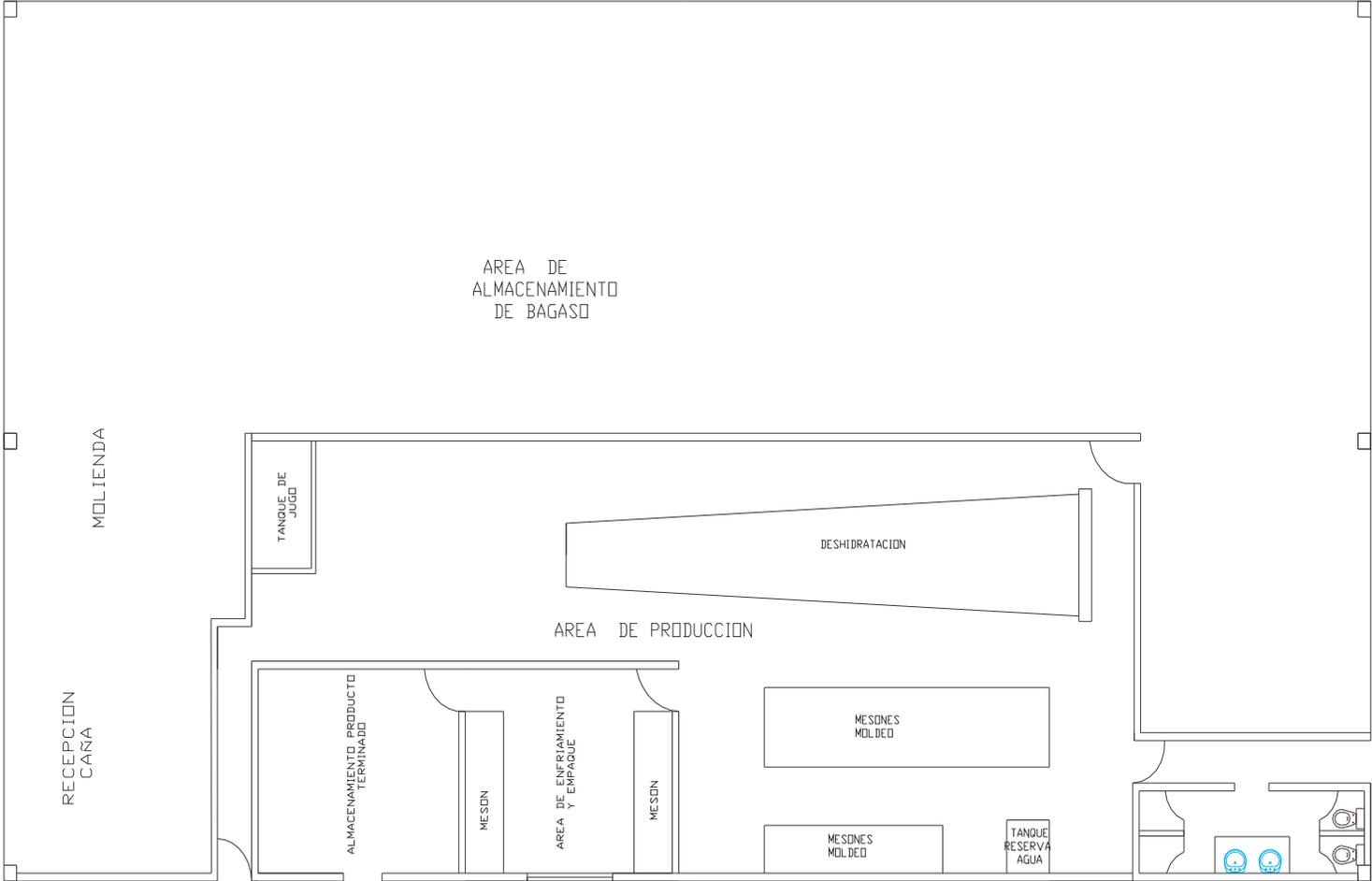
ANEXO P. Planos de adecuación de planta de empaque al vacío truchas arcoíris.



ANEXO Q. Planos estructurales de planta de Fritura Productos Laura, diseñados por el SOT durante la pasantía.



ANEXO R. Cambios Planos estructurales de trapiche Pueblo Viejo, por el SOT durante la pasantía.



POZO SEPTICO

<p>TRAPICHE PUEBLO VIEJO PEÑOL</p>	<p>DIBUJADO: 034 ROIMAN MORENO MONTEZUMA</p>	<p>APROBADO:</p>	<p>1 de 2</p>
--	---	------------------	---------------



POZO SEPTICO

<p>TRAPICHE PUEBLO VIEJO PEÑOL</p>	<p>DIBUJO: ROIMAN MORENO MONTEZUMA</p>	<p>APROBO:</p>	<p>2 de 2</p>
--	--	----------------	---------------

ANEXO S. Formato Listado de asistencia Capacitaciones



**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA**

FECHA: _____ CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ HORA: _____ OTRO CUAL?: _____
 NOMBRE DEL EVENTO: _____
 FACILITADOR/MODERADOR: _____
 CARGO: _____

Código: R-GT-025
 Revisión: Noviembre 2007
 Version:1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

EMPRESA: CAMARA DE COMERCIO DE PASTO

Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO <input type="checkbox"/> RESP. GENERACION _____ CARGO _____ RESP. CUSTODIA _____ CARGO _____	REGISTRO EN AUDIO <input type="checkbox"/> RESP. GENERACION _____ CARGO _____ RESP. CUSTODIA _____ CARGO _____
REGISTRO EN VIDEO <input type="checkbox"/> RESP. GENERACION _____ CARGO _____ RESP. CUSTODIA _____ CARGO _____	_____ _____ _____ _____

ANEXO T. Formato Evaluación de Capacitaciones



NOS INTERESA CONOCER SU OPINIÓN

EVALUACIÓN DE SEMINARIOS – CONFERENCIAS – CURSOS – TALLERES



Día _____ Mes _____ Año _____

SEDE _____

TEMA: _____

1.- Cumplió con sus expectativas? SI _____ NO _____

2.- Conoció más sobre el tema? SI _____ NO _____

3.- Califique de 1 a 5, siendo 1 deficiente y 5 excelente

➤ El contenido del taller 1 2 3 4 5

LOS FACILITADORES EN CUANTO A:

➤ Dominio del tema 1 2 3 4 5

➤ Manejo del tema 1 2 3 4 5

➤ Solución de preguntas 1 2 3 4 5

4.- Volvería a asistir a otro evento programado por la Cámara de Comercio de Pasto y por otras instituciones? SI _____ NO _____

➤ 5.- Temas que le gustaría que se tratarán en próximos encuentros?

6.- Califique la logística del evento en los siguientes conceptos, siendo 1 deficiente y 5 excelente:

➤ Las instalaciones 1 2 3 4 5

➤ La comodidad del sitio 1 2 3 4 5

➤ La forma de invitación 1 2 3 4 5

➤ La intensidad horaria 1 2 3 4 5

7.- Como se enteró del seminario, taller, conferencia o curso? _____

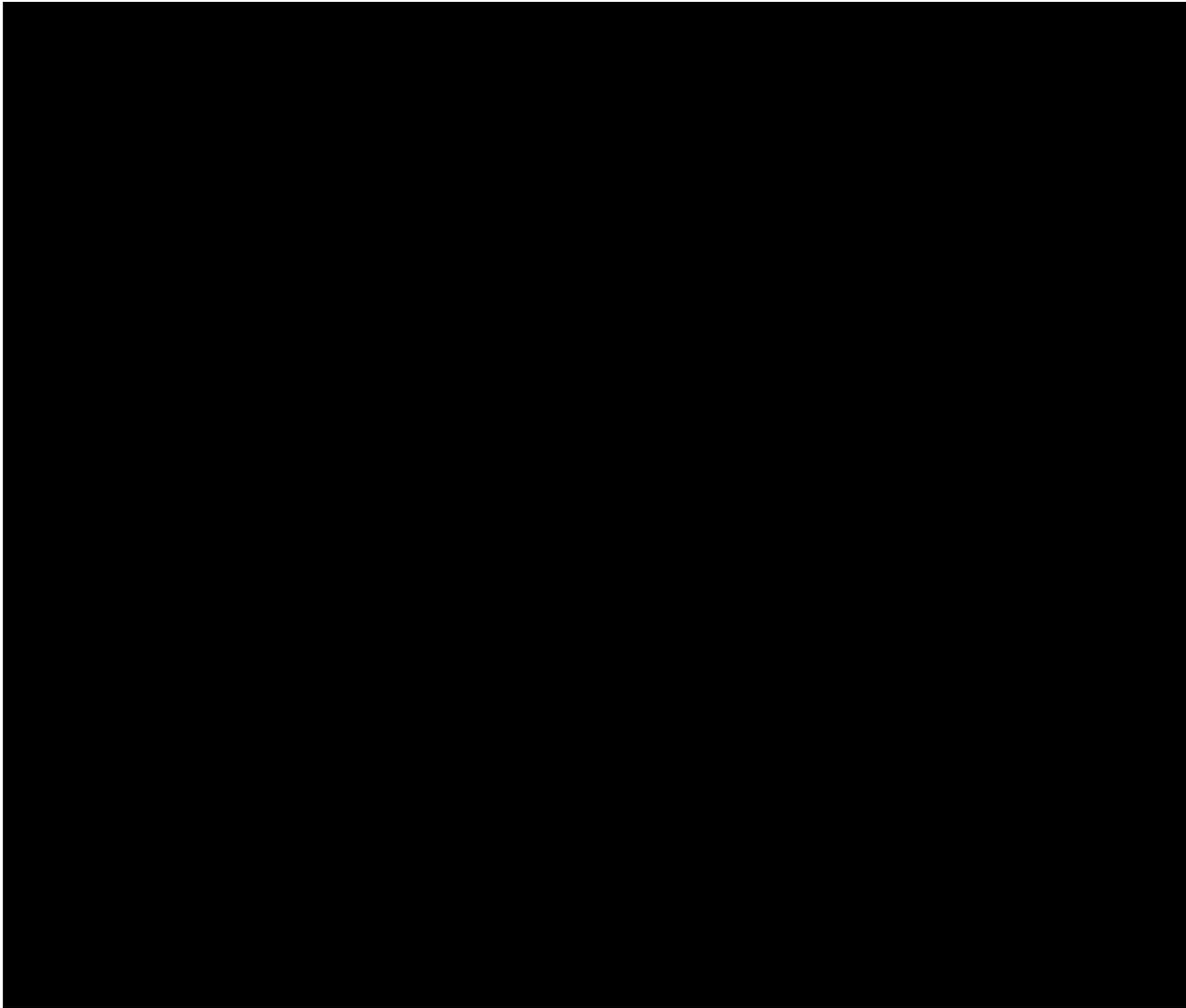
8.- Sugerencias y observaciones: _____

Nombre _____ E-mail _____

Empresa _____ Teléfono _____

Calidad y Compromiso al **Servicio Empresarial**

Calle 18 No. 28-84 - Pbx: 731 14 45 - Conmutador: 731 01 26 - 731 03 58 - 731 03 59 - Fax: (092) 731 04 40
Correo Electrónico: correo@ccpasto.org.co - A.A. 1168 - Página Web: www.ccpasto.org.co - San Juan de Pasto - Colombia





ANEXO V. Listado Asistencia Capacitaciones Cámara Móvil

CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA



FECHA: 10 de Julio de 2008
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO CUAL?: 9 am - 1 pm.
 NOMBRE DEL EVENTO: LEGALIZACIÓN SANITARIA, BPM Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT
 EMPRESA: CAMARA MOVIL CONSACA

Codigo: R-GT-025
 Revision: Noviembre 2007
 Version:1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Alexander Zuñiga	87.191.809	Alimentos y Variedades	B. L. bei fo. Consaca	33 6299987
2	Luis Angel Navarrete	42480930	Rafael. Lomasdad	Consaca	314.090.930
3	Margarita Estrella	5032461	Madre. comunita.	Avenida San Juan. Consaca	310.914.5596
4	U. Esperanza Rosero	27155423	Almuerzo y Variedades etc	Consaca Libertad	72223068
5	Stein meneses	27423007	Cafeteria por que principal	Porque principal	7223007
6	Karin Watson Braun	40492256	Fast food	3ra. Lib. fo	3108698186
7	Jesus Buchelly	87490360	Comidas Rapidas	Pr. lib-fo	3108698186
8	Maria Magdalena Villota	59310990	ama de casa	vereda paltagamba	3122098235
9	Gerardo Villota	1790214	Ferreterie	Consaca. centro	7423008
10	Maria Dolores Benavides	27156732	asociacion panaderia la taberna	vereda libertad, asociacion demayua	33701202
11	Carmona Elena Novare	27156996	Madre Comunitaria	Bombona.	3128360103.
12	Trinidad Diaz	36765056	Madre Comunitaria	Bombona	3148373409
13	Jose H. Lachla V.	56341465	Productos Carnicos	Bos Heron consaca	312.7181274
14	Guillermo Ramirez	1922977	San Francisco	Paltagamba	3156305882
15					

Roiman Moreno
 Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO RESP. GENERACION _____ CARGO _____
 REGISTRO EN AUDIO RESP. GENERACION _____ CARGO _____
 REGISTRO EN VIDEO RESP. GENERACION _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ CARGO _____



**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA**

FECHA: 10 de julio de 2008 REUNIÓN COMITÉ HORA: 9: am - 1 pm Código: R-GT-025
 CAPACITACIÓN LEGALIZACIÓN SANITARIA, BPM Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Revisión: Noviembre 2007
 NOMBRE DEL EVENTO: OTRO CUAL?:
 FACILITADOR/MODERADOR: ROJMAN MORENO MONTEZUMA Versión: 1
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT EMPRESA: CÁMARA MOVIL CONSACA

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	COLON GALVEZ CERON	5'232.379	LACTEOS MARINID	CONSACA	3147674415
2	COLON GALVEZ CERON	5'232.379	GRAVERO LIBERMA	CONSACA	3423286
3	Gerardo Villalba Ch	1.790.214	Ferretorio	Consaca Centro	7423008
4	Emilia Diaz	36705056	M.C. OF	Bombona	3148373409
5	Carman Elena Navarri	27156996	M.C. OF	Bombona	3128360103
6	Jose M. Paililla V.	16341461	El O de las carnes	Bien Heroes Consaca	3137181274
7	Luis Fernando Recalde F.	1.822.977	En Apeleria S. Simonsco. Ver. El Tefar Consaca		3136301882
8	Carlos Delgado	87.491.322	Grupo de cofreos	Vereda Josepe	3137422593
9	V. Esperanza Rosero T.	27155113	Abacaca y uva de las cas	Consaca B. Libertad	7423068
10	Esther meneses	27441755	Cafeteria esquin	Parque Principal Consaca	7423007
11	Maria Margarita Villota	69310920	lima de casa	patapalm h9	3122098235
12	Mario Arroyo ortega	6320431	ensalada de frutas	CONSACA. barrio Libertad	314434131121372378
13	Harold Barriosma Rodriguez	87491536	LICOR ES COMIDAS	CONSACA "BARRO SAN VICENTE"	3147983626
14	William Montezuma Chapal	87574102	vidios william	B. Libertad	3155466207
15	Maria Dolores Bernaldes	87156732	compendio de la abacaca	Barrio Libertad	313702002

[Firma]
Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACION _____ RESP. GENERACION _____
 CARGO _____ CARGO _____

REGISTRO EN AUDIO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACION _____ RESP. GENERACION _____
 CARGO _____ CARGO _____

RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____



**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA**

FECHA: 10 de julio de 2008
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO dom - 1pm
 NOMBRE DEL EVENTO: LEGALIZACIÓN SANITARIA, BPM Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CUAL?:
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT EMPRESA: CAMARA MOVIL CONSACA

Código: R-GT-025
 Revisión: Noviembre 2007
 Version: 1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	BARION CARRANZ	1031121144	Peñoles	Rumbombona	3172288958
2	Edgel Nunez	1032746244	Productos Agrocata	Rumbombona	3127509158
3	Maria Yoshitaka Yata	27156122	T.C.B.F. M.C.O.F.	Bombona	3206254375
4	Reamen Diaz	36765217	T.C.B.F. M.C.O.F.	Bombona	3148476808
5	Lidia Navaroz	27155948	T.C.B.F. M.C.O.F.	Bombona	3128932507
6	Florencia Gomez O	27156539	ICOF Modie COF	Bombona	3727507874
7	Jesus Amorespina	87490802	CONCESAL	El SAJADO	3128452507
8	Sergio Giacal Escob	12810193	Concesal	Bombona	315.54616.86
9	Alvaro Castro R.	87140137	panelero	Hatillo	3122416939
10	Florencia Carvajal	27155780	Baseta	consaca	3136430949
11	Tulio Rosero	5233570	panelero	Hatillo	3128595920
12	Estela Batista	27156246		consaca	3128595920
13	Mario Amelio Ortega	6320431	ensobolero de Frutos	Barrio San Vicente - CONSACA	3147882626
14	Wladimir Rodriguez	271491536	LICORERIAS COMIDA	BARIO SAN VICENTE - CONSACA	3147882626
15	Ana Dolores Layton	27108543	papeña	CONSACA	7423125

Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____
 CARGO _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____

ANEXO W. Listado Asistencia Capacitaciones Cíclicas

CAMARA DE COMERCIO DE PASTO REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA



FECHA: 28 DE JUNIO DE 2008 (OSPINA) HORA: 8:00 am - 12:00 pm 2-6 pm CUAL?: _____
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO
 NOMBRE DEL EVENTO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Codigo: R-GT-025
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Revisión: Noviembre 2007
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT EMPRESA: CAMARA DE COMERCIO DE PASTO SEDE TUQUERRES Version:1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Olga Jimenez	94346940	I E Cunchibila	Cunchibila	315 594 6553
2	Dol. Estrella Calpa	368444	I.E. Cuchibiles	Cuchibiles	317 225 4833
3	Doris Mercedes Estrada	2434348	I.E. Villa del Sur	Villa del Sur	316 863 648
4	Isabel Ortiz	24344633	I.E. San Pedro	Narino	
5	Alexandra Lorena Moreno I	27374620	Independiente	Ospina	3172743146
6	Ana Julia Arciniegas	94343585	Escuela la Florida	Ospina	
7	Miriam Oliva Romo	36886737	Colegio sancudo	Ospina	
8	Rosa Ines Estrada	27373358	I.E. San Pedro	Ospina	317908067
9	Alicia Lopez U	36950624	Alcalalia N.	Ospina	
10	Fernando Rodriguez	94329210	Villa del Sur	Ospina	
11	Rosa Maria Estrada Sobria	27373567	Independiente	Ospina	3146711818
12	Mario Inos Montenegro	27344344	Independiente	Ospina	
13	Socorro Castaño	27376807	Hogar Comunitario	Las Mercedes	
14	Glennia Lucia Perez	27373878	Hogar Comunitario ICBF	Ospina Sector el Naranjo	3172237542
15	Patricia Pontorje Prieto	98360740	Paradise	Sur Isidro	312 720 14 33

 Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL
 REGISTRO EN AUDIO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN CARGO _____ RESP. GENERACIÓN CARGO _____
 RESP. CUSTODIA CARGO _____ RESP. CUSTODIA CARGO _____



**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA**

FECHA: 28 DE JUNIO DE 2008 (OSPINA) HORA: 8:12 pm a 2:30 pm CUAL?: _____
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO
 NOMBRE DEL EVENTO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: ASESOR TÉCNICO SOT EMPRESA: CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO SEDE TUQUERRES

Código: R-GT-025
 Revisión: Noviembre 2007
 Versión: 1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Alicia del Sotillo Carnicas C.	17.37450505	Restaurante ESCOLAR	ospina Col Francisco de Paula Santamaria	3154111337
2	Francisco Pineda Bello	98360404	Pedagogia	San Isidro	3122085438
3	Rafael Zambrano	5706101	salud Ambiental	Alexidia Ospina	7752265
4	Alicia Lopez	36950624	Secretaria Salud.	Alicia Lidia Sápuyes	7782304
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					


 Firma Capacitador

REGISTRO FOTOGRAFICO EVIDENCIA DOCUMENTAL
 REGISTRO EN AUDIO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____
 CARGO _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____



CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA

FECHA: 28 DE JUNIO DE 2008 (OSPINA) HORA: 5:00 pm ca. 2-6 pm Código: R-GT-025
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO CUAL?: _____ Revisión: Noviembre 2007
 NOMBRE DEL EVENTO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Version: 1
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: ASESOR TÉCNICO SOT EMPRESA: CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO SEDE TUQUERRES

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Ana Elisa Riosos	27.373.278 exp. 4	Madre Comunitaria ICBF	San Isidro	273 493 4938
2	gladys Revolo	36.880.793	particular travaja	casa San Isidro	371340 0947
3	Fidelina Alvarez	42.781.077	particular Trabaja	en local Ospina	
4	Pana del Pilar Nasaar	27.374.444	Restaurante Escolar	San Isidro	
5	Sarmen Maza S.	27.373.612	Restaurante Escuelas	Miños de Panga Ospina	315 818 0608
6	Maricela del Rosario Troso	27.374.303	Restaurante escolar	manzana las naves	3206057177
7	Zoraira Benavides	27.373.373	establecimiento de negocios	Vereda Navitio	315.2080247
8	Sarmen Vellata	27.373.843	hogar C I B F	Vereda Navitio	372 820 9149
9	Aracelis Ortiz Buelvas	27.373.948	preparadora de alimentos	Ospina	372 254 0790
10	Rosario Carstina Riosos	97.573.579	hogar C. ICBF	San Miguel M. Ospina	
11	María Juca Caputina	97.973.754	restaurante F	San Miguel	
12	Andrea Carstina	97.973.754	restaurante F	(Barrio Transito Ospina)	315 40 76057
13	Ana Julia Ascuntar	27.373.495	AMA CALITA	Barrio Transito Ospina	315 40 76057
14	Consuelo Jimenez Suarez A.	27.374.535	Restaurante Escolar	Ospina, Niño Jesús de Panga	316 347 8386
15	Aura Marina Ascuntar	27.373.730	Restaurante Escolar	Ospina, Cd. Francisco de Paula Santander	315 535 1846

[Firma]
Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____
 CARGO _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____

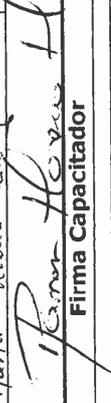


**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA**

FECHA: 28 DE JUNIO DE 2008 (OSPINA) HORA: 8:00 a 12:00 p.m. CUAL?: _____
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO
 NOMBRE DEL EVENTO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: ASESOR TÉCNICO SOT EMPRESA: CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO SEDE TUQUERRES

Código: R-GT-025
 Revisión: Noviembre 2007
 Version: 1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	David Tsaura Tano	273735211080	proveedor de Alim	Ospina Ceter Las Nueves	316 408 4123
2	Ana Lucía Ipiates	27374276 Dosp	restaurante escuela	Essele Divine niñ Jesús Cuadras	377 690 85 56
3	Ana Lucía Viteri Guzman	27374357 Ospina	I.E. Cunchibla	Cunchibla	
4	JOSE Buenaventura Argoti	98.360 037	Asociación Florisani	SAN ISIDRO OSPINA	
5	Paiz Adela Delgado	26.880 744	Asociación Florencia	SAN ISIDRO OSPINA	030 521 29 48 F
6	Nora Yaelito Tonguin O.	7.086.497.56	Asociación Florencia	SAN ISIDRO OSPINA	312. 208. 0486.
7	Lubia Angelica Matta	36.880.728.	Asociación Florencia	SAN ISIDRO OSPINA	316 407 412 41
8	Isauro Mercedes Urbano	27353432	Asociación Florencia	Vereda Nariño	314 714 88 24
9	Alba Torza Lombardo	27323 934	Hogar e ICBF	Vereda Obregonia	316 298 41 85
10	Corina Cecilia Estada	27323 565	Hogar e ICBF	Vereda Obregonia	316 222 8132
11	Hania Euxenia Leon	27374084	Hogar e ICBF	Vereda Nariño	312 85033 42
12	Francis Solano Suarez D.	27376 952	Hogar e ICBF	Vereda Cunchibla Centro	300 408 63 28
13	Perisiblo Nallo Bravo	36933 500 054	Hogar e ICBF	Vereda San Isidro	311 761 11 32
14	Gloria Herleny Gamba Weber	36736 856	Comidas Rapidas	Ospina Sector el Tránsito	317 750 60 20
15	Maria Ribera Pantoja	48 021 501	Comidas Rapidas	SAN ISIDRO	314 660 70 05


Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____
 CARGO _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____

ANEXO X. Listado Asistencia Otras Capacitaciones de Fortalecimiento Empresarial SOT

CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA



FECHA: 27 de Mayo de 2009 HORA: 7 a.m. a 3.30 p.m.
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO CUAL?:
 NOMBRE DEL EVENTO: Logística, Seguridad y Código de Barras.
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMÁN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: Asesor Técnico. EMPRESA: Cámara de Comercio.

Código: R-GT-025
 Revisión: Noviembre 2007
 Versión: 1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Andrés Muñoz Ramos	1085.240.873	UDENAP	Cra. 23# 3541 - B / Milijoro	7291155
2	MARTHA LEINA	36.862183	UDENAP	Pandisco	3162502754
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Firma Capacitador

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____
 CARGO _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____

EVIDENCIA DOCUMENTAL



**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA**

FECHA: 27 de Mayo de 2008 HORA: 7-9:30 am. / UDENAR. Código: R-GT-025
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO CUAL?:
 NOMBRE DEL EVENTO: Legalización Santamiz y Código de Barras. Revisión: Noviembre 2007
 FACILITADOR/MODERADOR: ROJMAN MORENO MONTEZUMA Version:1
 CARGO: Asesor Técnico SOT. EMPRESA: Cámara de Comercio.

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Fernando Martínez Salarte	12752166	UDENAR	Mz 16 Cs 8 La Floresta	3164486734
2	Karol Andrea Grolló	1085270291	UDENAR	Mz 11 C 14 La Florida	3162828673
3	Edison Alexander Erato L.	1086328876	UDENAR	Cia 7 # 3-43 B/Central / Chahuajui	3128722995
4	Caroline Hamoyein Bravo	1089242552	UDENAR	Mz 43 C4 60. Sector Vambo	3128400000
5	Cristiana Escobar Mantua	1113519727	UDENAR	Mz C4 CIA # 8 NVA. Aranda	3165349477
6	Zhaira Pina Guerrero	1085260546	UDENAR	Cia 19 # 27-17 Alameda	3162975631
7	Nathaly Coral Galpa	1085263755	UDENAR	0112 No 3-90 B/el remanso	3015105896
8	Marcela Delacruz	1085261650	UDENAR	Cia 17 # 16-85 Fátima	3002723506
9	Johana Murillo Ospino	1085269614	UDENAR	ME ISA OSA 4 B / Sumatumbo II Eléct	3013817695
10	Mónica Alejandra Cepeda	1085262555	UDENAR	Cia 30A # 14-29	3014215534
11	Janeeth Guayas Herrera	1085262891	UDENAR	Marz 4 Csa 13 V / Rosete	3012237297
12	Jofra Ortiz Grillo	1085269166	UDENAR	Cil 3 # 2A-35 B/Capota 19	3014301899
13	AUARU LEYTON CAICENO	87062245	UDENAR	Ullr 18 # 40-108 Apto 206 Palenque	3154746721
14	Diana Victoria Regalado P.	1122783024	UDENAR	Pueblito 00	3166555277
15	Rolly Ximenes Sánchez Abrego	5989343	UDENAR	Cio. 40 # 19B-102	3154122729

Firma Capacitador: *[Firma]*
 Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN AUDIO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____
 CARGO _____ CARGO _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____ CARGO _____



CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA
PRIMER CONVERSATORIO SUBREGIONAL ALCALDIA DE SANDONA

FECHA: 27 DE JULIO DE 2008
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO CUAL?: _____
 CODIGO: R-GT-025
 REVISION: Noviembre 2007
 VERSION: 1
 NOMBRE DEL EVENTO: _____
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT
 EMPRESA: CAMARA DE COMERCIO DE PASTO
 HORA: 9am - 11:30 am

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	MIRIAM RAQUEL FARRARDO FARRARDO	59823568	COLENA	Me 18 #37-16	33992723
2	Angela Ancuñeta	27434420	Mercado Sandona	Bl San Carlos	3162505297
3	Georgette Martha Benavides	27433176	COOPERATIVA AL. SUDO.	Sandona	317 806 18 38
4	Mauricio Guerrero	314674952	I.D.S.O.	Plaz / Bombard	314 678 9232
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Firma Moreno R
 Firma Capacitador

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN AUDIO REGISTRO EN VIDEO

RESP. GENERACION _____ RESP. GENERACION _____
 CARGO _____ CARGO _____

RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____

EVIDENCIA DOCUMENTAL



CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA
PRIMER CONVERSATORIO SUBREGIONAL ALCALDIA DE SANDONA

FECHA: 27 DE JULIO DE 2008 HORA: 9 am - 11:30 am Código: R-GT-025
 REUNIÓN COMITÉ OTRO CUAL?:
 CAPACITACIÓN ETA S Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Revisor: Noviembre 2007
 NOMBRE DEL EVENTO:
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Version: 1
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT EMPRESA: CAMARA DE COMERCIO DE PASTO

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Bernardo Delgado J	8331794	Banca Acián Canal	Barria San Carlos	3167549397
2	Quir Gomez	9839864A	Hogar Los Mercaderes	Cr. A # 0A-09, Don Carlos	3118181817
3	Blanca Palombia Manríquez	27431779	Unidad acción	Cra 4 # 04-48 B, San Carlos	3102933751
4	Andy Gaviria	59177565	Junta Acción Comunal	Cra 4 # 04-48 B, San Carlos	3117911927
5	Blanco Manríquez	27431779			
6	Mel. Matena	59177565		Chavez	
7	Blanca Nubia Rojas	59176223		Vichavos	3137551902
8	Maria Eugenia Mora	27434397		W. Dorada Coyuntura	
9	Sandra Lucía Yela Madroño	7086785327		W. Dorada	3154365784
10	Gaime Angané Turistar	84543822	Asociación Enel	Vereda Santa Bárbara (S)	3156835889
11	Lala Egoz	27702921	Asociación Comunitaria	B/Obrero	3117552487
12	Artemio Cruz	87570310	Asociación Comunitaria	W. Campesino Alegre	3206181847
13	Eduardo Parando Parando	59177897	Asm. Apal Sandona	B. Hec. Gomez	
14	Luis Carlos Torres Gomez	15813194	Alcaldia Municipal	B. Hec. Gomez	3117245688
15	Andrés Bustamante	82570408	Alcaldia Municipal	B/Obrero	3117552412

Roiman Moreno
 Firma Capacitador

REGISTRO FOTOGRAFICO EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO EN AUDIO REGISTRO EN VIDEO

RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____

CARGO _____ CARGO _____

RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____

CARGO _____ CARGO _____



CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA
PRIMER CONVERSATORIO SUBREGIONAL ALCALDIA DE SANDONA

FECHA: 27 DE JULIO DE 2008
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ OTRO CUAL?:
 NOMBRE DEL EVENTO: ETA 'S Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT EMPRESA: CAMARA DE COMERCIO DE PASTO

Horario: 9am - 11:30am
 Código: R-GT-025
 Revisión: Noviembre 2007
 Versión: 1

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	Tito A. Enriquez Campa	18188893	Corpo Navinc	NZ 10 CS 22 Villa Flor 2	3206518103
2	Geovanny Fajardo Romero	97472490	P.T.A.C. SAN BERNARDO	U. SAN BERNARDO	318 230.89.97.
3	Leonardo Montano	94282111	SAN BERNARDO BOTO	SAN BERNARDO BOTO	318 225 85 65
4	Boris Viamonte	5332672	Sambinardo	FUNTORA	322 297 06 88
5	Gaston Rodriguez	94282104	TESORERO	SAN BERNARDO	372 57 04 27
6	Harold Anagnoni Fernandez	98 384 405	COMITE GUADALUPE	SANTA BARBARA	
7	Franco Escobar	87572958	I.A.C. Santa Barbara	Compartido Santa Barbara	
8	Fernando Ffien Garcia	87571853	I.A.C. Feligiana	Feligiana Sandona	310 426 05 76
9	Wilder Sandoval de la E.	87574 940	Sanda los yus feligiana	y feligiana.	314 607 66 92
10	Gardencio Juisve	5332 301	Guarda Bosque	Plan Guaitavo	317 478 06 60
11	Sandra Feliza	21236253	Guarda Bosque	Plan Guaitavo	3
12	Alfonso Rodriguez	37087592	Admón. Municipal	B1 Capatzen	3007742040
13	Miguel Priano Angaroy	1086133294	Bcedor	Sta Barbara	316 67 16 05
14	Bertha Rodriguez	27483 170	I.A.C. B. Naranjal	B. Naranjal	7 287 854
15	Doris Marino Martinez	27433 085	I.A.C. B/20 de Julio	Calle 7º M.7 Car 2	7 288361 - 31278670

[Firma]
 Firma Capacitador

REGISTRO FOTOGRAFICO EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO EN AUDIO REGISTRO EN VIDEO

RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____

CARGO _____ CARGO _____

RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____

CARGO _____ CARGO _____



**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO
REGISTRO DE CONTROL DE ASISTENCIA**

FECHA: 09 DE JUNIO DE 2008
 CAPACITACIÓN REUNIÓN COMITÉ HORA: 2:30 pm a 5:30 pm. Código: R-GT-025
 NOMBRE DEL EVENTO: LEGALIZACIÓN SANITARIA Y CODIGO DE BARRAS Revisión: Noviembre 2007
 FACILITADOR/MODERADOR: ROIMAN MORENO MONTEZUMA Versión: 1
 CARGO: ASESOR TECNICO SOT EMPRESA: CAMARA DE COMERCIO DE PASTO SEDE SUR

No.	NOMBRE	CEDULA	EMPRESA	DIRECCION	TELEFONO
1	ANAYO Fernando Trejo C.	13074498		Encano.	7293052
2	Graulbio Hidalgo	51206038	Asoc. F. R. P. Agro.	Encano centro	3128628804
3	Luis Albeiro Hidalgo	189451814	agro industrial	encano star clara	3128278034
4	Maria Eugenia Rodríguez	30710244	agro Industrias	El Encano Star Clara.	3128278034
5	Diana Carolina Ruano	1085244486			7200934
6	Rosa Anibal Bohner	3094234	Asoc. Agr. Vi Orquí	El Encano	7219360
7	Merydía de la Cruz	48386929	asa. agropastoril	El Encano	7215558
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Firma Capacitador

EVIDENCIA DOCUMENTAL

REGISTRO FOTOGRAFICO REGISTRO EN VIDEO
 RESP. GENERACIÓN _____ RESP. GENERACIÓN _____
 CARGO _____ CARGO _____
 RESP. CUSTODIA _____ RESP. CUSTODIA _____
 CARGO _____ CARGO _____

ANEXO Y. Informes de Gestión SOT

**CÁMARA DE COMERCIO DE PASTO SEDE SUR
INFORME ACTIVIDADES SAE Y SOT**



PERIODO: 14 DE MARZO A 24 DE ABRIL DE 2008

PROGRAMA	ACTIVIDADES DESARROLLADAS	RESULTADOS	IMPACTOS	COMUNIDAD BENEFICIADA
DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL				
Desarrollo Empresarial	Capacitaciones en: Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de Alimentos (SAE)	69 personas capacitadas.	Conocimiento a personal manipulador de alimentos sobre las buenas prácticas de manejo e higiene en la manipulación de alimentos.	Empleados manipuladores de alimentos
	Capacitaciones en: Charla Buenas Practicas de Higiene y Manipulación de Alimentos (SOT)	62 personas capacitadas	Ofrecer Capacitaciones Empresariales a Través de Cámara Móvil de Pasto a empresarios del sector alimentos en general	Sector Alimentos y particulares de Municipios Beneficiados por Cámara Móvil de Pasto
Apoyo Empresarial	Mantenimiento de la base de Usuarios de Biblioteca	34 usuarios atendidos	Ofrecer el paquete de servicios que presta Biblioteca de Cámara de Comercio de Pasto	Usuarios en general (estudiantes y empresarios)
	Mantenimiento de la base de Usuarios de Buenas Practicas de Manufactura	69 capacitados subidos a la base de datos.	Registro de Base de datos para seguimiento y verificación.	Sector Alimentos
	Renovación en línea	84 negocios renovados	Apoyo a empresarios en la renovación de su negocio	Sector empresarial

PROGRAMA	ACTIVIDADES DESARROLLADAS	RESULTADOS	IMPACTOS	COMUNIDAD BENEFICIADA
DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO EMPRESARIAL				
Apoyo Empresarial	Diligenciamiento de RUT	35 usuarios atendidos	Apoyo a nuevos empresarios en el trámite o diligenciamiento del RUT	Nuevos empresarios
	Asesorías Empresariales (trámite de código de barras, trámite registro INVIMA y trámite de registro de Marcas)	10 usuarios	Apoyo a empresarios del sector alimentos en el trámite, normatividad y diligenciamiento para solicitud de registro INVIMA, trámite en código de barras y registro de marcas).	Sector Alimentos
	Asistencia técnica Procesos, BPM y plan de saneamiento básico.	2 empresas	Acompañamiento a empresas en problemas productivos y de saneamiento básico.	Sector Alimentos