



## ESPACIO FÍSICO PARA INSTALACIÓN DE " PLANTA DE SOYA"

Visita de Inspección y reconocimiento. \* **(DEBE ADJUNTAR FOTOS)**

|                        |  |                |  |               |  |
|------------------------|--|----------------|--|---------------|--|
| Ciudad:                |  | Barrio/Vereda: |  | Fecha-Visita: |  |
| Nombre Beneficiario    |  |                |  |               |  |
| Dirección y teléfonos: |  |                |  |               |  |
| Asistentes Comitiva:   |  |                |  |               |  |

|                                                                                                                 |  |    |  |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|--|----|--|
| El beneficiario estaría dispuesto a pagar la suma de \$ 70.000 (Setenta mil pesos) por el Contrato de Comodato? |  | Si |  | No |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----|--|----|--|

### ASPECTOS A VERIFICAR

**1.- LOCALIZACIÓN Y ACCESO:** El sitio pone en riesgo la salud de la comunidad, (basureros, pantanos etc.)

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**2.- DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** Las zonas de trabajo estan demarcadas, cuenta con área para almacenamiento.-

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

Las paredes y pisos facilitan las labores de limpieza, aseo, son de color claro y están en buen estado.

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas.-

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**3.- CONDICIONES DE SANEAMIENTO:** El agua es potable, cuento con recipientes para recolección de residuos.-

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

Controla plagas y roedores, los productos para el control se encuentran rotulados y lejos de la planta de alimentos.-

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**4.- CONDICIONES DEL AREA DE PRODUCCION:** Todo debe estar limpio y no presentar acumulación de suciedad.-

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

Ventilación, temperatura ambiente y la iluminación (Natural y artificial) son adecuadas no afecta la calidad del producto.

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**No aprx de metros cuadrados:**

**5.- EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Están fabricados con materiales, resistentes a la corrosión, fácil limpieza, adecuado mantenimiento:

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**6.- PERSONAL MANIPULADOR:** Los operarios deben contar con uniforme o protección adecuados para la producción?.-

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

El personal debe tener certificado médico, control periodico y cursos acreditados en manipulación de alimentos?

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

Los manipuladores se lavan las manos hasta el codo, uñas cortadas, sin joyas y sin esmalte, sin evidencia de enfermedad.-

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**7.- CONSERVACION Y MANEJO DE PRODUCTOS:** Congelación, refrigeración, envasados en condiciones técnicas y sanitarias:

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**8.- CONTROL DE CALIDAD:** Análisis de calidad, registro y autorizado en una secretaría de salud

|    |  |    |
|----|--|----|
| SI |  | NO |
|----|--|----|

**ENERGÍA:** BIFASICA (220V) \_\_\_\_\_ MONOFÁSICA 110V \_\_\_\_\_

**GAS:** PROPANO \_\_\_\_\_ NATURAL \_\_\_\_\_

**CONCEPTO:** FAVORABLE \_\_\_\_\_ PENDIENTE \_\_\_\_\_ DESFAVORABLE \_\_\_\_\_

\* LAS ANTERIOS EXIGENCIAS DEBEN SER CUMPLIDAS A PARTIR DE LA ASIGNACIÓN DE LA PLANTA.-

ACEPTA: \_\_\_\_\_

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

Nombre

Firma

(Nombre y firma de quien diligencia el formulario)

