



FORMATO ÚNICO DE INSCRIPCIÓN DE TRAPICHES PANELEROS

CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN			
FECHA DE INSCRIPCIÓN	DD	MM	AA

CIUDAD: _____

Instrucciones Generales para diligenciar el formulario

- La información contenida en el formato es confidencial y de uso exclusivo para el INVIMA
- Diligencie totalmente el formato en letra clara y legible, "sin enmendaduras ni tachones".
- No se debe dejar ningún espacio sin diligenciar. En este sentido dependiendo del caso, se debe utilizar la siguiente convención:
N/A: No aplica. Se utiliza para diligenciar las casillas cuando la pregunta no es procedente en cierto caso.

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

1.1. TIPO DE PRODUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Instrucciones: Indique con una equis (X) el tipo de producción que se realiza en el establecimiento y si realiza exportación.

	Tipo de producción	Realiza exportación
Trapiche que elabora panela		
Trapiche que elabora miel		
Trapiche que elabora panela y miel		

1.2. INFORMACIÓN GENERAL

Instrucciones: Indicar en cada casilla la información correspondiente.

Razón social		
Nit.		
Representante legal o propietario		
Cédula de ciudadanía		
Departamento		
Municipio		
Vereda		
Nombre de la finca		
Dirección o ubicación		
Teléfono	Fijo:	Celular:
Fax		
Dirección electrónica		
Página Web		
Dirección de correspondencia		

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL ESTABLECIMIENTO

2.1. TIPO DE SOCIEDAD

Instrucciones: Indique mediante una equis (X), el tipo de sociedad del establecimiento, en caso de ser familiar sin escritura pública señale el espacio correspondiente a unipersonal sin constituir.

Cooperativa	
Anónima	
Limitada	
Comanditaria	
Unipersonal legalmente constituida	
Unipersonal sin constituir	
Otro tipo	
Cuál?	

2.2 ADMINISTRACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Instrucciones: Indique mediante una equis (X) en la casilla correspondiente la forma como administra el Trapiche actualmente.

Propietario		
Arrendatario		
Propietario y arrienda por molienda		
Otro		Cual?

3. MATERIA PRIMA

3.1 TRAPICHES PANELEROS (CAÑA PARA EL PROCESO)

Instrucciones: Indique mediante una equis (X) si posee caña propia. En caso de ser afirmativa la respuesta indique el área de caña sembrada en hectáreas.

CAÑA PROPIA	SI		NO	
AREA SEMBRADA (Hectáreas)				

4. ESCALAS DE PRODUCCIÓN

Instrucciones: Según el tipo de producción del establecimiento, diligencie la información solicitada en el numeral correspondiente:

4.1. PRODUCCIÓN DE PANELA

Instrucciones: Indique con una equis (X) la escala de producción en la tabla según corresponda (en capacidad de producción de panela de la hornilla por hora)

CAPACIDAD DE LA HORNILLA	
Menos de 50 Kg. de panela por hora	
Entre 50 y 100 Kg. de panela por hora	
Entre 100 y 150 Kg. de panela por hora	
Entre 150 y 200 Kg. de panela por hora	
Mas de 200 Kg. de panela por hora	

Instrucciones: Indique con una equis (X) los días de molienda en la semana.

DÍAS DE MOLIENDA A LA SEMANA						
Lun.	Mar.	Mie.	Jue.	Vie.	Sab.	Dom.

Instrucciones: Diligencie la información solicitada en cada fila.

Horas de molienda al día	
Número de semanas de molienda al mes	
Número de meses de molienda al año	

Panela producida por mes (Kilogramos)	
---------------------------------------	--

4.2 PRODUCCIÓN DE MIEL

Instrucciones: Indique con una equis (X) la escala de producción en la tabla según corresponda (en capacidad de producción de miel de la hornilla por hora)

CAPACIDAD DE LA HORNILLA	
Menos de 50 litros de miel por hora	
Entre 50 y 100 litros de miel por hora	
Entre 100 y 150 litros de miel por hora	
Entre 150 y 200 litros de miel por hora	
Mas de 200 litros de miel por hora	

Instrucciones: Indique con una equis (X) los días de molienda en la semana.

DIAS DE MOLIENDA A LA SEMANA						
Lun.	Mar.	Mie.	Jue.	Vie.	Sap.	Dom.

Instrucciones: Diligencie la información solicitada en cada fila.

Horas de molienda al día	
Número de semanas de molienda al mes	
Número de meses de molienda al año	

Miel producida por mes (Litros)	
---------------------------------	--

5. INFRAESTRUCTURA DE PRODUCCIÓN

Instrucciones: Marque con una equis (X) las zonas que tiene actualmente delimitadas físicamente.

ZONA	
Apronte (almacenamiento de caña) , molienda	
Hornilla (limpieza, evaporación, concentración y punteo)	
Batido, moldeo y empaque	
Almacenamiento o bodega	

6. CONDICIONES DE EMPAQUE

Instrucciones: Marque con una equis (X) la(s) opción(es) que correspondan:

CONDICIÓN	
Embala panela en material de primer uso (nuevo)	
Envuelve panela para comercializar	
Rotula el embalaje	
Rotula la envoltura	

6.1. LUGAR DE EMPAQUE

Instrucciones: Si realiza el empaque en una bodega o lugar diferente al trapiche, diligencie la siguiente tabla:

Nombre comercial		
Representante legal (administrador) o propietario		
Departamento		
Municipio		
Dirección o ubicación		
Teléfono	Fijo:	Celular:
Fax		

7. INFRAESTRUCTURA SANITARIA

Instrucciones: Marque con una equis (X) las zonas sanitarias aisladas adecuadamente del área de proceso que posee actualmente.

ZONA	
Unidad(es) sanitaria(s)	
Sistema(pozo, tanque) séptico	

8. SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL

Instrucciones:

Si usted realiza las labores en el establecimiento sin empleo de personal, NO diligencie la información solicitada en los numerales 8.1, 8.2, 8.3 y 8.4.

8.1 EMPLEADOS

Instrucciones:

Especifique el número de empleados en promedio para un día de producción.

NÚMERO DE EMPLEADOS: _____

8.2 SALUD

Instrucciones:

Indique el número de empleados que pertenecen a cada régimen de seguridad social en salud.

Salud	No. de personas
Régimen subsidiado	
Régimen contributivo	

8.3 PENSION

Instrucciones:

Indique cuantos empleados están afiliados a un régimen de pensión y cual o cuales son las aseguradoras en las que se encuentran.

Número de personas afiliadas a un Régimen de Pensión	N°:	¿Cual(es)?:
---	------------	--------------------

8.4 ASEGURADORA DE RIESGOS PROFESIONALES

Instrucciones:

Indique cuantos empleados están afiliados a una Aseguradora de Riesgos Profesionales y cuál es la aseguradora en la que se encuentran.

Número de personas afiliadas a la Aseguradora de riesgos profesionales	N°:	¿Cual(es)?
---	------------	-------------------