

Certificado en Terapia de **Vitamina N**®





Certificado en Terapia de Vitamina N[®]



©Todos los derechos reservados.

Ninguno de los contenidos de este documento puede ser reproducido sin reconocimiento expreso a la Fundación Colombiana del Corazón

Contenido

1. Objetivo y alcance	3	10. Requisitos del personal a cargo	8
2.Contexto de la vitamina N en su aporte a la salud	4	11. Requisitos de los servicios de alimentación	9
3.Colombia un destino biodiverso	5	12. Indicadores	10
4.Eje conceptual de la cultura de vitamina n con la cultura de aprender a comer	5	13. Documentación	10
5. Fuentes y soportes documentales para la construcción de la guía.....	6	14. Control de documentos	11
6. Requisitos previos.....	6	15. Control de registros.....	11
7. Requisitos políticas y programas	7	16. Evaluación del cumplimiento legal y otros	11
8. Requisitos en infraestructura y equipo	7	17. Revisiones periódicas internas	11
9. Requisitos de sostenibilidad ambiental	8	18. Revisión por la dirección	12
		19. Mejora continua	12

I. OBJETIVO Y ALCANCE

Esta guía fue diseñada con base en elementos técnicos para avalar con el CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N a aquellos servicios que ofrecen turismo de bienestar y de naturaleza y también a escenarios de trabajo o de educación que tienen una oferta de naturaleza para sus empleados o estudiantes.

La Fundación Colombiana del Corazón creó en Colombia el concepto de VITAMINA N para lograr generar una relación directa entre naturaleza y salud, mostrando los beneficios específicos que logran las personas al estar en contacto con la naturaleza y sumar minutos diarios de contacto consciente para asegurar que la naturaleza pueda convertirse en una terapia.

Esta guía tiene como objetivo central que los entornos educativos, empresariales y de turismo, que incluyen naturaleza, puedan lograr una propuesta integral de servicios para que la experiencia de bienestar cumpla con criterios que garanticen el disfrute de la Vitamina N.

De la misma forma, la guía pretende que estos servicios puedan incentivar a las personas a obtener de los entornos naturales experiencias positivas para su salud física, mental y social y que pueda aprovechar los elementos didácticos desarrollados en la propuesta de Vitamina N de la Fundación Colombiana del Corazón.

Los entornos de naturaleza deberían ofrecer experiencias para desarrollar nuevas habilidades en salud gracias al contacto consciente con la naturaleza como un complemento a la medicina tradicional, pero claramente diferenciado del segmento médico-curativo.

Siguiendo los criterios definidos por esta guía quienes opten por seguirla podrán contar con el respaldo de una certificación de sus servicios para garantizar la integralidad de las experiencias, precisar términos, lenguaje e impactos del contacto con la naturaleza, definido desde el concepto de Vitamina N.

De la misma forma se logra incentivar la construcción del mejor soporte académico-investigativo sobre los impactos de las terapias ofertadas para que se logre aumentar el volumen de demanda.

El creciente interés por el cuidado y por la práctica de estilos de vida que preserven la salud o ayuden al control de factores de riesgo es una oportunidad excepcional para atraer visitantes a los escenarios donde se ofrecen los tratamientos y terapias de bienestar.

Esta guía establece un equilibrio entre la garantía de cumplimiento con la legislación aplicable y la integralidad de la oferta de experiencias de bienestar que impactan positivamente en la salud de las personas, así como el cumplimiento de los parámetros y criterios que propician aprovechar la terapia de la Vitamina N.

Este certificado es aplicable a todos los entornos donde se ofrece contacto con la naturaleza abarcando ambientes naturales de empresas, comunidades, entidades educativas, parques urbanos, áreas protegidas de la sociedad civil, parques naturales, hoteles, hostales, casas de recreo y centros de bienestar.

Para lograr el CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N, esta guía define los requisitos necesarios para alcanzar el aval.

Este distintivo lo pueden solicitar todas las empresas, entidades e instituciones que disponen de una oferta de bienestar en entornos naturales o de disfrute del contacto con la naturaleza.

Una vez alcanzados los requisitos descritos en la GUIA el aval es concedido por la Fundación Colombiana del Corazón, quien realiza la verificación del cumplimiento de los requisitos aquí consignados con un equipo capacitado de auditores.

El distintivo en soporte físico es otorgado para ser ubicado en lugar visible en el escenario para el cual se implemente el sistema de gestión consignado en esta guía.



2. CONTEXTO DEL CUIDADO COMO ESTILO DE VIDA Y VITAMINA N

La creación de la estrategia de impulsar la Cultura de la Vitamina N hace parte del proyecto global de la Sociedad Colombiana de Cardiología y Cirugía Cardiovascular y la Fundación Colombiana del Corazón, denominado Corazones Responsables y que impulsa el Cuidado como estilo de vida con un método de intervención que incluye 10 culturas.

El Método 10 del Cuidado como Estilo de Vida está orientado a conocer y cambiar, desde la conciencia individual, comportamientos que generan factores de riesgo como la inactividad física, el desequilibrio en la alimentación, la incidencia del humo de cigarrillo, el abordaje de género con el cuidado de la mujer, la incidencia de los pensamientos negativos, la falta de presencia en el aquí y ahora, la ausencia de contacto con la naturaleza, el descuido de los estilos de vida en vacaciones, la falta de conocimiento de los números que nos cuidan y la ausencia de entornos laborales promotores de comportamientos sanos.

La Cultura de la Vitamina N, como parte del Método 10 del Cuidado como estilo de vida es una estrategia para el cuidado del corazón, que pretende incentivar a las personas a que se reconecten con la naturaleza y aprendan a cuidarla, bajo el entendimiento y la comprensión de los beneficios que dicho contacto tiene para su salud física, mental y social. Vitamina N abarca la estrategia orientada al cuidado de la vida a partir del contacto consciente con la

naturaleza, como una nueva forma de comprender la salud desde un enfoque que parte de la promoción del cuidado como estilo de vida.

El fomento del cuidado como estilo de vida con la Vitamina N consiste en implementar, mediante un plan de acción coordinado, una serie de medidas, servicios y recomendaciones que garanticen una oferta integral de experiencia con la naturaleza para que sea posible que las personas puedan evidenciar el significado de beneficiarse con la Vitamina N.

El plan coordinado asegura que las políticas, las instalaciones y todos los servicios, incluidos los de alimentación, cumplan con estándares que favorezcan una experiencia de bienestar con el disfrute de la Vitamina N.

Informar, formar y educar en el cuidado, mediante recomendaciones en los destinos de bienestar y naturaleza es uno de los objetivos fundamentales que persigue la guía de certificación.

La oferta de alimentos en los destinos de bienestar y naturaleza cumple un papel fundamental para darle sentido de coherencia a la oferta de contacto con la naturaleza.

Hay que verificar medidas y programas necesarios que permitan a los visitantes elegir alimentos que complemente el cuidado que ofrece el entorno natural.

Una persona con alimentación desbalanceada en un destino de bienestar encontrará dificultades para convertir en terapia el entorno natural.



3. COLOMBIA UN DESTINO BIODIVERSO

Colombia es un destino excepcional para disfrutar de una oferta ilimitada de Vitamina N, gracias a que es uno de los países más biodiversos del mundo con una ubicación estratégica que ofrece una extraordinaria variedad de fauna y flora en sus diversas regiones y ecosistemas como manglares, sabanas, páramos, nevados, bosques andinos y tropicales; además de las más diversas temperaturas y pisos térmicos con una gran riqueza de productos naturales y autóctonos especialmente con frutas, flores y plantas que se producen en todas las épocas del año.

La geografía Colombia está compuesta por dos mares, tres cordilleras, dos sierras nevadas, selvas exuberantes, lagunas, cascadas, más de dos centenares de ríos, miles de senderos para caminantes, cerca de 400 fuentes de aguas termales, más de dos centenares de escenarios de turismo de bienestar y una red de 59 áreas naturales protegidas pertenecientes al Sistema de Parques Nacionales. Todos escenarios de una vocación natural para el disfrute de la Vitamina N y de conexión con la tierra, el agua, el aire y el sol.

El turismo de bienestar en particular ha tenido en los últimos 20 años un crecimiento dinámico con características notables que lo hace más inclusivo, diversificado, innovador y sostenible.

El potencial del turismo de bienestar como segmento tiene una perspectiva de constante crecimiento que esta certificación pretende acentuar, dinamizar y enriquecer.

4. EJE CONCEPTUAL DE LA CULTURA DE VITAMINA N CON LA CULTURA DE APRENDER A COMER

El eje conceptual del Método 10 del cuidado como estilo de vida del programa Corazones Responsables, liderado por la Fundación Colombiana del Corazón, propone impulsar la cultura de aprender a comer.

La cultura es la forma a través de la cual se percibe la vida y brinda las herramientas para actuar y expresar, incluye las costumbres, modos de vida y conocimientos de un grupo social.

La cultura se fundamenta en creencias, costumbres, saberes, interacciones y aprendizajes muchas veces invisibles, los cuales definen los hábitos y generan los estilos que hoy nos han llevado a un vertiginoso ascenso de la predisposición de las personas a enfermarse cada vez más temprano.

Propone esta visión enamorarse de la buena cocina y de la buena mesa, para devolverle a la comida el disfrute y el buen momento, para que la comida impulse pensamientos positivos y para que tengamos ganas de comer siempre.

Cuando se relaciona la cultura de aprender a comer con la Cultura de la Vitamina N, la propuesta pretende incentivar y motivar a comer Vitamina N, lo cual consiste en elegir alimentos naturales en lugar de productos procesados.

En los escenarios de turismo de bienestar y de contacto con la naturaleza se debe garantizar la oferta de alimentos naturales y desestimular o eliminar los alimentos procesados, especialmente ricos en grasas saturadas, azúcares añadidos y sal.



5. FUENTES Y SOPORTES DOCUMENTALES PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA GUÍA

Para la construcción de esta guía se tomaron como referentes los siguientes documentos:

- El cuidado como estilo de vida para corazones responsables. Santacruz JC, Blandón LJ, (2020). Bogotá, Colombia: Editorial Fundación Colombiana del Corazón. 3ra. Edición. ISBN 978-958-57486-5-1
- Turismo de bienestar: Limitación conceptual y posicionamiento internacional. Mario Alberto de la Puente Pacheco. Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, N. 19 (diciembre 2015). En línea: <http://www.eumed.net/rev/turydes/19/spa.html>
- International Handbook on the Economics of Tourism. Dwyer, L. (2007). Canberra, Australia: Edward Elgar Publishing.
- Modelo de demanda de turismo de salud para 2015. McKinsey. (2014). Buenos Aires, Argentina: McKinsey y Co.
- El turismo de salud: Conceptualización, historia, desarrollo y estado actual del mercado global. Francisco José Arias Aragonés y otros. Universidad del Magdalena (2011). En línea: [file:///D:/Descargas/Dialnet-EITurismoDeSalud-5114831%20\(1\).pdf](file:///D:/Descargas/Dialnet-EITurismoDeSalud-5114831%20(1).pdf)
- Decreto 3075 de 1997. Normatividad sobre manipulación de alimentos.
- Resolución 2674 de 2013. Normatividad complementaria sobre manipulación de alimentos.
- Resolución 3803 de 2016 Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Guía Técnica Colombiana 24 - GTC 24. Gestión ambiental. Residuos sólidos. Guía para la separación en la fuente. (ICONTEC, 2009).

- Resolución 2184 de 2019. Ministerio del Medio Ambiente. Uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones.
- Ley 1562 de 2012. Modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de salud ocupacional.
- Decreto 1072 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.
- Resolución 0312 2019 por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST

6. REQUISITOS PREVIOS

6.1. El servicio debe cumplir con las normas vigentes en Colombia para su funcionamiento dentro de condiciones de protocolos de bioseguridad e higiene alimentaria exigidas por las autoridades sanitarias.

6.2. Si tiene oferta directa de servicio de alimentación debe cumplir la legislación alimentaria vigente referente al Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.



7. REQUISITOS, POLÍTICAS Y PROGRAMAS

7.1. Política Organizacional.

Las políticas diseñadas por la empresa, entidad u organización deben incluir la definición de la propuesta de terapia de Vitamina N para el bienestar físico, mental y social.

7.2. Divulgación.

Se debe contar con una estrategia estructurada con objetivos, acciones y presupuesto para una adecuada comunicación y divulgación sobre los beneficios del contacto con la Vitamina N. Las propuestas pueden homologar los elementos didácticos del planteamiento de la Cultura de la Vitamina N del programa Corazones Responsables de la Fundación Colombiana del Corazón.

7.3. Financiación.

Se debe contar con una destinación presupuestal específica que garantice la implementación del sistema de gestión para Certificado en Terapia de Vitamina N cuenta, de manera que se asegure la financiación del programa.

8. REQUISITOS EN INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS

8.1. Infraestructura.

La infraestructura, referida a espacios físicos, debe garantizar el acceso a tomas periódicas de Vitamina N con fácil acceso a la oferta natural en condiciones de seguridad.

8.2. Guía de escenarios.

Los usuarios deben encontrar una guía práctica, fácil y efectiva para disfrutar de la oferta de naturaleza y de las formas cómo es posible tomar Vitamina N.

8.3. Características de la guía.

Las guías pueden ser impresas o digitales, siempre de fácil acceso, inductivas y sencillas.

8.4. Evidencia y soporte.

Las guías deben hacer descripciones claras, directas y sin promesas de ningún aporte que no tenga evidencia científica.

8.5. Rigurosidad de la información.

En todo caso, todas las descripciones de la oferta natural no deben generar falsas expectativas y deberán soportarse en evidencia o incluso en testimoniales de otros visitantes.

8.6. Inclusión.

Los escenarios ofertados deben cumplir con facilidades para personas con discapacidad física, cognitiva, auditiva o visual. Debe existir un procedimiento de actuación cuando se reciben visitantes con este tipo de discapacidades.

8.7. Señalización inductiva y empática.

Se debe contar elementos gráficos que puedan orientar de manera específica a los visitantes sobre escenarios, lugares y beneficios de visita autónoma o guiada y relacionarlos con la Vitamina N.

8.8. Señalización visitas autónomas.

Cuando se trate de visitas autónomas la señalización debe ser clara, fácilmente identificable y los elementos deben conservarse en buen estado.



8.9. Señalización visitas autónomas.

Cuando se trate de visitas guiadas debe proveerse información puntual de horarios y perfil de las personas que sirven como guías y en los escenarios se deberá disponer de señalización creativa tanto para advertencias de seguridad como de señalización inductiva sobre especificidades de cómo dinamizar los sentidos dependiendo del entorno de manera que pueda servir de complemento para el guía.

8.10. Señalización de espacios libres de humo.

Se debe generar una estrategia que garantice la debida señalización de espacios libres de humo, siempre desde un lenguaje invitacional no prohibitivo. No consiste en hacerlo por Ley sino por convicción y debe tener alcance no solo a las zonas cubiertas sino a todas las zonas donde se ofrece contacto con la naturaleza o terapia de Vitamina N. En este sentido no son bienvenidas zonas para fumadores, las cuales deben desestimularse en todos los escenarios donde se ofrece bienestar y disfrute del contacto con la naturaleza.

Nota: para todos los casos de diseño gráfico de piezas de comunicación, información o formación las propuestas que hagan parte del programa de certificación podrán utilizar el manual de identidad de Vitamina N con todas sus aplicaciones.

9. REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL

9.1. Residuos generales.

Se debe demostrar y documentar la separación de residuos de acuerdo con la normativa nacional (orgánicos, aprovechables y no aprovechables). Debe seguirse la Guía Técnica Colombiana 24 - GTC 24. Norma de gestión ambiental que contempla fuentes de generación como las domésticas, industriales, institucionales, entre otras (ICONTEC, 2009).

9.2. Bolsas plásticas.

Cumplimiento estricto de la normatividad establecida en la Resolución 2184 de 2019 sobre el uso racional de bolsas plásticas y el código de colores para la disposición de los desechos, incluidos los residuos Covid-19.

9.3. Agua.

Se debe diseñar una metodología de indicadores que verifique el consumo de agua periódicamente, que se complemente con una estrategia específica para el consumo responsable.

9.4. Energía.

Se debe diseñar una metodología de indicadores que verifique el consumo de energía periódicamente, que se complemente con una estrategia específica para el consumo responsable.

9.5. Conservación.

Se debe contar con un programa para apoyar mediante, contribución o financiamiento una o varias iniciativas de conservación o de uso sostenible de la biodiversidad en el mismo escenario de oferta de turismo de bienestar o de contacto con la naturaleza. El programa debe ser conocido y apoyado por los colaboradores y aliados, además de comunicado a los visitantes.

10. REQUISITOS DEL PERSONAL A CARGO

10.1. Números de la salud.

Se debe consolidar la información de línea de base sobre factores de riesgo de los empleados, colaboradores y guías. De manera que se cumpla con las normativas sobre Salud y Seguridad en el Trabajo (SG-SST).



10.2. Capacitación.

Las empresas y entidades deben garantizar y demostrar que sus guías y líderes de relacionamiento con los visitantes cuentan con capacitación suficiente para orientar en terapia de Vitamina N, en el disfrute de los servicios propios de la oferta con información precisa, suficiente y soportada en evidencia y en condiciones de amabilidad, empatía, solidaridad y comprensión.

10.3. Incentivos.

Se debe diseñar un programa de incentivos para motivar a sus propios trabajadores a disfrutar de la Vitamina N con actividades específicas en el entorno natural, las cuales deben incluirse en los programas de bienestar que se ofrecen como soporte del Sistema de gestión de Salud y Seguridad en el Trabajo - SG-SST.

II. REQUISITOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

11.1. General.

Una oferta de turismo de bienestar o de contacto con la naturaleza, sin importar si es gratuita o pagada, debe asegurarse que las opciones de alimentos que se ofrecen a los visitantes y a los colaboradores, ya sea a través de un servicio alimentario propio estructurado, un servicio de alimentación tercerizado e incluso las ventas informales deben cumplir con estándares mínimos que garanticen la elección de alimentos sanos, quiere decir que haya una oferta amplia, suficiente y accesible de alimentos naturales con estricta restricción a la disposición de productos procesados.

11.2. Los servicios de alimentación deben ser un instrumento de información, formación y educación alimentaria que ayude a las personas a aprender a comer en forma adecuada per-

manentemente y que la oportunidad de visitar un lugar de encuentro con el bienestar y la naturaleza pueda convertirse en una experiencia nueva de relación y aprendizaje con los alimentos.

11.3. Para promover una alimentación sostenible se debe priorizar los productos del campo, típicos, regionales y autóctonos y se debe señalar esa condición en la carta-menú que se comparte con los visitantes para motivar su consumo. En este sentido se debe preferir la fruta y verdura de temporada y producida en el entorno.

11.4. Control de productos procesados.

Debe demostrarse que se desestimula el consumo de productos procesados y en la medida de lo posible no deben disponerse para consumo libre por parte de colaboradores y visitantes.

11.5. Servicios de alimentación.

Si se cuenta con servicios de alimentación (restaurantes, cafeterías, refrigerios, etc.) la carta-menú que se ofrece a los visitantes debe presentar variedad de técnicas culinarias: plancha, fritura, cocción, guisado y horno. Siendo la fritura la de menor proporción. Debe asegurarse que la carta-menú ofrezca pescado, evitando en lo posible la técnica de fritura.

11.6. Sin excepción, ninguna bebida fría o caliente debe contener azúcar añadida o edulcorantes. La decisión de endulzar debe ser de la persona.

11.7. En todos los casos y para todas las ofertas la hidratación debe basarse en agua o aguas saborizadas en forma natural. No deben ofrecerse gaseosas, jugos de frasco o caja, tampoco bebidas hidratantes y aún menos bebidas energizantes.

11.8. La carta-menú, por norma general, debe tener al menos 2 alimentos de origen vegetal en las preparaciones principales (verduras, hortalizas, legumbres, arroz, pan, pasta, papas, plátano).



11.9. En la construcción de la carta-menú cuando haya platos principales completos y variados (con cereal o legumbre, verdura y proteína), por ejemplo, bandeja paisa, sancocho, cocido, paella u otros potajes; se debe incluir verduras como primer plato, crudas o cocinadas, en forma de ensaladas o cremas de verduras.

11.10. La carta-menú debe promover el uso de platos caseros y/o platos de cuchara como sopas.

11.11. El uso de caldos concentrados y/o potenciadores de sabor debe ser limitado hasta eliminarse, de forma que se pueda garantizar el consumo moderado de sal, mejor fomentar el uso de especias como la cúrcuma o el jengibre.

11.12. La carta-menú debe ofrecer fruta como principal elección de postre.

11.13. Se deben incluir verduras, crudas o cocidas, en todos las cartas-menú y en todos los momentos de comidas. Las verduras se deben presentar sin aderezos o salsas. Si se ofrecen, siempre deben estar aparte. Los aderezos para ensaladas deben ser bajos en grasa, prefiriendo grasas vegetales como el aceite de oliva.

11.14. Se debe garantizar en la carta-menú la oferta de fruta en todos los momentos de comidas, especialmente en el desayuno, dando preferencia a su presentación natural.

11.15. Se debe garantizar no reutilizar ningún aceite. Todos los aceites usados, sin importar el tiempo, deben desecharse.

11.16. En las preparaciones que se ofrecen en la carta-menú se deben reducir al mínimo, incluso eliminar, el uso de las grasas de origen animal (cremas, mantequilla, manteca, mayonesa, quesos procesados y helados cremosos, piel de pollo y carnes con grasa, etc.).

11.17. Se deben adoptar estrategias de reducción de sal. Utilizar sal baja en sodio siempre para preparar y desestimular el salero en la mesa.

11.18. Utilizar lácteos descremados o semidescremados.

11.19. Todo servicio de alimentación debe disponer de un dispensador de agua como alternativa de bebida, el cual debe ser visible y dispuesto de manera preferencial a otras bebidas.

11.20. Se debe eliminar el uso de caldos concentrados y reemplazarlos por especias (comino, laurel, orégano, tomillo, paprika, etc.).

12. INDICADORES

Para generar indicadores específicos para esta guía, la empresa, entidad o institución deberá generar indicadores, para los requisitos de esta Guía, para cada uno de los numerales del 6 al 1. El diseño de indicadores es libre y deberá presentarse, documentarse y hacerle el seguimiento periódico que se defina en un manual de procesos referido a esta guía.

13. DOCUMENTACIÓN

La documentación para el **CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N** debe incluir un documento directriz o manual que describa:

13.1. La política y objetivos.

13.2. La descripción del alcance del sistema gestión.

13.3. La descripción de los elementos principales del sistema de gestión y su interacción, así como la referencia a los documentos relacionados.

13.4. Los documentos relacionados.

13.5. Los documentos, incluyendo los registros determinados por la organización como necesarios para asegurar la eficacia de la planificación, operación y control de procesos relacionados con los requisitos enumerados desde el 6 hasta 11 de esta Guía y complementarse con la enumeración y descripción de los indicadores.



14. CONTROL DE DOCUMENTOS

Los documentos requeridos por la guía para avalar el **CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N** deberán ser controlados.

La empresa, entidad o institución debe establecer, implementar y mantener procedimientos para:

- Aprobar los documentos para su adecuación antes de su uso.
- Revisar y actualizar los documentos cuando sea necesario, y aprobarlos nuevamente.
- Asegurarse que se identifican los cambios y el estado de revisión actual de los documentos aplicables están disponibles en los puntos de uso.
- Asegurarse de que los documentos permanecen legibles, fácilmente identificables y se controla su distribución.

15. CONTROL DE REGISTROS

- La empresa, entidad o institución debe establecer y mantener los registros necesarios para demostrar conformidad con los requisitos de la guía para el **CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N** y los resultados logrados.
- La organización debe establecer, implementar y mantener un(os) procedimiento(s) para la identificación, almacenamiento, protección, recuperación, retención y disposición de los registros.
- Los registros deben ser y permanecer legibles, identificables y trazables.
- Registro suficiente de los datos y los resultados de seguimiento y medición para facilitar el análisis posterior de las acciones correctivas.

16. EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL Y OTROS

La empresa, entidad o institución debe establecer, implementar y mantener un(os) procedimiento(s) para evaluar periódicamente el cumplimiento de los requisitos legales aplicables y de otros requisitos. Se deben evaluar periódicamente y mantener los registros de dichas evaluaciones.

17. REVISIONES PERIÓDICAS INTERNAS

La organización debe asegurar que se lleven a cabo periódicamente revisiones periódicas internas de la guía para el **CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N** con auditorías internas para:

- 17.1. Determinar si el sistema cumple los requisitos planificados en la guía.
- 17.2. Para establecer si la Guía ha sido implementada de manera adecuada y se mantiene eficazmente.
- 17.3. Para determinar si es eficaz para cumplir con la política y objetivos.
- 17.4. Para suministrar información a la dirección sobre los resultados de las revisiones internas.
- 17.5. Para reportar los resultados y conservar los registros asociados.



18. REVISION POR LA DIRECCIÓN

La alta dirección debe revisar la guía para el **CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N** con periodicidad identificada y definida para asegurar su conveniencia, adecuación y eficacia continua. Las revisiones deben incluir la evaluación de oportunidades de mejora, y la necesidad de efectuar ajustes y/o cambios en la Guía. Se deben conservar los registros de las revisiones por la dirección.

19. MEJORA CONTINUA

La empresa debe establecer, implementar y mantener un(os) procedimiento(s) para determinar las deficiencias del sistema de gestión del cumplimiento de la guía para el **CERTIFICADO EN TERAPIA DE VITAMINA N** y para:

- 19.1. Identificar la necesidad de acción correctiva;
- 19.2. Identificar las oportunidades de acción preventiva;
- 19.3. Identificar las oportunidades de mejora continua
- 19.4. Comunicar el resultado de estas investigaciones;
- 19.5. Las investigaciones se deben llevar a cabo de manera oportuna.
- 19.6. Cualquier necesidad identificada de acciones correctivas u oportunidades de acciones preventivas se debe abordar de acuerdo con las partes pertinentes.
- 19.7. Los resultados de las investigaciones de desenlaces intermedios y tardíos se deben documentar y mantener.



Vitamina  N[®]

