



# CP INGENIERÍA

TRÁMITES & SOLUCIONES

**Teléfono:**  
**(+57) 317-693-7071**

**Email:**  
**[cpingenieria@cpits.com.co](mailto:cpingenieria@cpits.com.co)**

**CARMEN PABÓN DE LA HOZ**  
**GERENTE**

# PORTAFOLIO DE SERVICIOS ELÉCTRICOS



-  Diseño e implementación de sistemas de iluminación residenciales y de seguridad.
-  Mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones eléctricas de media y baja tensión.
-  Inspección y certificación de conformidad de instalaciones eléctricas de media y baja tensión.
-  Sistema de señalización de seguridad en instalaciones eléctricas.
-  Instalaciones eléctricas de media y baja tensión de acuerdo a las especificaciones de diseño establecidas en la normativa RETIE y NTC 2050.

# PORTAFOLIO DE SERVICIOS CIVILES

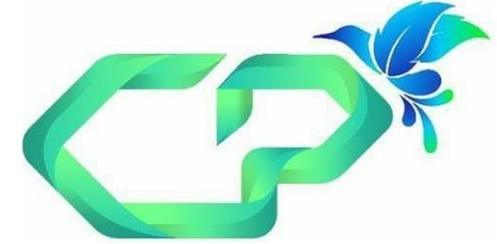


-  Fundiciones en concreto
-  Excavaciones
-  Mampostería
-  Plantillas
-  Pañetes

## Fabricación

-  Rejas perimetrales
-  Cubiertas Metálicas
-  Puertas Metálicas

# PORTAFOLIO DE SERVICIOS CIVILES



## Acabados

- 🌿 Estuco acrílico y plástico
- 🌿 Cielos rasos en drywall, superboard y PVC
- 🌿 Pinturas aplicadas en exterior e interior
- 🌿 Suministro e instalación mármoles
- 🌿 Suministro e instalación enchapes – porcelanato

# PORTAFOLIO DE SERVICIOS CIVILES



## Mantenimientos

- 🌿 Resanes mampostería, pañetes y plantillas
- 🌿 Pintura exterior e interior de edificaciones
- 🌿 Restauración fragües en dilataciones.
- 🌿 Jardinería
- 🌿 Mantenimiento estructuras metálicas (rejas y cubiertas)



# PORTAFOLIO DE SERVICIOS AMBIENTALES

-  Plan de saneamiento básico
-  Plan de emergencia y contingencia
-  Plan de capacitación en manipulación de alimentos.
-  Trámites ambientales y civiles
-  Visita de inspección sanitaria
-  Asesorías y consultorías
-  Formulación y ejecución de proyectos
-  Diseños y construcción de plantas de tratamiento y sistemas de distribución de agua



# PLAN DE EMERGENCIA Y CONTINGENCIA

- 🌿 Análisis de Riesgo, amenaza y vulnerabilidad.
- 🌿 Brigada de emergencia.
- 🌿 Capacitaciones en respuesta (Incendios, búsqueda y rescate por instructores certificados).
- 🌿 Implementación de ruta de evacuación.



# PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- 🌿 Capacitaciones diseñadas y dictadas por personal profesional en ingeniería de alimentos certificados por la secretaria de salud.



## PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

-  Limpieza y desinfección.
-  Control de plagas.
-  Manejo de residuos sólidos.
-  Abastecimiento de agua
-  Planos arquitectónicos.