

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

PLAN DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS



2021

Calle 41 No. 10 – 02
 Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

<p>ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS</p>	<p>CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021</p>	
---	--	---

INTRODUCCION

La capacitación al personal manipulador de alimentos es el pilar para generar la cultura de la inocuidad por lo cual desde la gerencia de Asados Montería, se dirigen este programa que busca el mejoramiento continuo en todos nuestros procesos.

Algunos temas de vital importancia y que se desarrollan a lo largo de la ejecución del contrato son los siguientes:

Cabe resaltar que además de las capacitaciones programadas, se realizan capacitaciones en medio del proceso como acción correctiva a cualquier anomalía que se evidencie en el servicio de alimentación

OBJETIVOS GENERAL

La capacitación busca individual y colectivamente, actitudes y aptitudes en los manipuladores de alimentos, directos e indirectos, que garanticen la producción, distribución y ventas de alimentos entendiéndose esta como la reducción de pérdidas, reclamos devoluciones, desperdicios, mediante la generación de una cultura de aplicación voluntaria de las **B.P.M.** establecidas en la legislación vigente

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Capacitar al personal empleado en operaciones relacionadas con la manipulación de alimentos, en materia de prácticas higiénicas y medidas de protección sanitarias, mediante charlas técnicas y cursos educativos en los lugares de trabajo, por profesionales idóneos en la materia, como medida para garantizar la inocuidad de los alimentos.

- Entrenar al personal en las funciones que van a desempeñar, optimizando operaciones que se deben llevar a cabo en el proceso productivo
- Concientizar a los trabajadores que reciban la capacitación sobre su importancia en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura las cuales se constituyen en una herramienta para la calidad de la competitividad de la empresa
- Por medio de la cultura de la calidad y la conceptualización, reducir riesgos de contaminación de los productos, a causas de prácticas de higiénicas inadecuadas

ALCANCE

Este plan de capacitación se aplica para todo el personal manipulador de alimentos en las diferentes etapas o procedimientos de la parte operativa del servicio. La empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación

DEFINICIONES.

- ✓ **Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

<p>ASADOS MONTERIA</p> <p>PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p> <p>PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS</p>	<p>CODIGO</p> <p>REVISION: 004</p> <p>FECHA: Enero 14 de 2021</p>	
--	---	---

- ✓ **Buenas prácticas de manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas 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.

- ✓ **Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- ✓ **Manipulador de alimentos:** Es la persona que participa directa o indirectamente en el proceso de transformación, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de productos terminados o materias primas para alimentos. Estas personas son primordiales en la calidad del alimento, puesto que están en contacto directo y/o permanente con los alimentos. El manipulador es portador de microbios en su piel, uñas, boca, ropa, etc, por esto dichos microorganismos pueden llegar a los alimentos y comenzar así el proceso de alteración.

- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

4. MARCO LEGAL

Resolución 2674 de 2013, Ministerio de salud por el cual se reglamenta los procesos y condiciones para la fabricación, procesamiento, manipulación, envase, almacenamiento, distribución y comercialización de los alimentos en el territorio nacional

▪ **EL PLAN DE CAPACITACIÓN EN ASADOS MONTERÍA CONTEMPLARÁ LOS SIGUIENTES TEMAS:**

- Sensibilización en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Requisitos higiénicos de producción de alimentos.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
- Manejo de residuos solidos
- Plan de aseguramiento y control de la calidad Plan de seguridad industrial y salud ocupacional.

En los anexos del presente Plan se encuentra el desarrollo detallado de cada uno de estos temas.

NOTA:

Igualmente, dentro de cada uno de los anteriores temas se tendrá en cuenta como otro subtema fundamental el de 'Actitudes del personal', por cuanto continuamente se ha de reforzar la formación de actitudes adecuadas tanto de trabajo, presentación y atención, destacando los siguientes aspectos:

- En el trabajo: laboriosidad, constancia, colaboración, apoyo, iniciativa, respeto, puntualidad, responsabilidad, honestidad, trabajo en equipo, entre otros.
- En la presentación: De acuerdo con las normativas legales y las estipulaciones de la empresa, en lo relacionado con la higiene, la salud, el uso del uniforme, etc.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- En la atención: amabilidad, cortesía, buen trato, entre otros.

De acuerdo con las necesidades o circunstancias puntuales, el equipo de trabajo o la persona directamente responsable de la capacitación, analizará cuáles son los subtemas o aspectos relacionados con la actitud de personal a matizar dentro del desarrollo del tema de capacitación que se vaya a abordar.

PROGRAMACIÓN

En ASADOS MONTERÍA diseña y presenta juntamente con este Programa un CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN con el cual se permite visualizar la PROGRAMACIÓN de temas y actividades propias de la EDUCACIÓN CONTINUADA.

Desarrollo de cada uno de los temas de capacitación:

- Sensibilización en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Requisitos higiénicos de producción de alimentos.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Manejo de residuos sólidos.
- Plan de aseguramiento y control de la calidad.

❖ SENSIBILIZACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.

Propender por una adecuada alimentación y nutrición a nivel individual y colectivo

Proporcionar al personal manipulador de alimentos los conocimientos y las condiciones necesarias para proteger los alimentos de posibles contaminaciones que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos que se preparen en los puntos del servicio.

Garantizar la higiene en todas las etapas de la cadena alimenticia, fin de Producir alimentos de muy buena calidad,

- **METODOLOGÍA**

Para tal fin en **ASADOS MONTERÍA** ha implementado una metodología práctica, sencilla y de resultados que permiten en pequeños bloques de trabajo cumplir con los objetivos arriba mencionados a través de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema que permitan generar en estos, una actitud favorable y comprometida con las medidas sanitarias que se deben tener y su responsabilidad en el desarrollo de las actividades que impliquen manejo de alimentos.

De esta manera se conseguirá mejorar la calidad del servicio, y garantizar la protección de la salud de los consumidores.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos o buenas prácticas de Manufactura (BPM), se aplican a todos los procesos de manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de un producto inocuo, saludable y sano. Las BPM abarcan varios aspectos operacionales de la planta y el personal.

Cada sector de la industria de alimentos debe proporcionar las condiciones necesarias para proteger los alimentos mientras estén bajo su control.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

<p>ASADOS MONTERIA</p> <p>PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p> <p>PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS</p>	<p>CODIGO</p> <p>REVISION: 004</p> <p>FECHA: Enero 14 de 2021</p>	
--	--	---

Tradicionalmente, esto se ha cumplido a través de la aplicación de las BPM, que es un programa de requisitos previos en la aplicación de un sistema de HACCP¹

La exitosa aplicación de planes HACCP deberá estar acompañada por programas de prerrequisitos, los cuales brindarán el ambiente básico y las condiciones operacionales que son necesarias para la producción de alimentos sanos y saludables. El sistema HACCP se debe construir sobre una base firme, aceptable y actualizada de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Procedimientos Estándar de Higiene Operacional

Contenido de los programas de BPM

Lo siguiente se fundamenta en el Código de Prácticas de Higiene de la Comisión del Códex Alimentarius². Un programa mínimo para la capacitación en BPM deberá abordar los siguientes temas:

Producción Primaria: Higiene ambiental; producción higiénica de materias primas; Manipulación, almacenamiento y transporte; limpieza, mantenimiento e higiene personal aplicados a producción primaria.

Establecimiento - Proyecto E Instalaciones: Localización del establecimiento; localización de equipos; instalaciones y salas; proyección; estructura interna y mobiliario; equipos de control y vigilancia, recipientes para basura y sustancias no comestibles; e instalaciones.

Control De Operaciones: Control de peligros alimentarios; aspectos importantes de sistemas de control de higiene; envasado; programa de calidad del agua; manejo y supervisión; documentación y registros; y procedimientos.

Establecimiento - Mantenimiento Y Limpieza: Mantenimiento y limpieza; sistemas de control de plagas; manejo de la basura; y control de la eficacia.

Higiene Personal: Estado de salud; enfermedades y lesiones; aseo persona/ visitantes.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Transporte: Consideraciones; generales; exigencias; uso y mantenimiento; transporte y distribución.

Informaciones Sobre El Producto Y Sensibilización Del Consumidor: Identificación del lote; información sobre el producto; etiquetado; educación del consumidor.

Capacitación: Conocimiento y responsabilidades; programas de capacitación; instrucción y supervisión.

Evaluación De Las BPM: Verificación y auditoria.

Los aspectos que se relacionan a continuación serán las medidas a cerca de las buenas prácticas de manufactura que cumplirá todo el personal encargado de la manipulación o elaboración de alimentos, en los establecimientos donde la empresa **"ASADOS MONTERÍA"** tenga contrato de suministro de alimentación.

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS DE POSIBLES CONTAMINANTES

- Evitar el contacto directo de la comida ya preparada con las manos. Use guantes desechables, papel para alimentos, espátulas, pinzas u otros utensilios para servir.
- Reducir en lo posible el contacto directo de las manos con los alimentos expuestos y que aún no están listos para comer.
- Guardar la comida en contenedores con cierre o en los envoltorios originales.
- No almacenar comida que aún está envuelta en papel absorbente y en contacto directo con agua o hielo.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Almacenar la comida en un lugar limpio y seco que no esté expuesto a salpicaduras, polvo u otros contaminantes y que se encuentre entre 15 cm y 20 cm. sobre el nivel del piso.
- Los locales donde se preparan alimentos, deben disponer de un suministro abundante de agua potable a presión adecuada y a temperatura conveniente, por lo tanto se debe utilizar únicamente agua potable para cocinar, para la preparación de hielo, helados, bebidas acuosas, para la limpieza de utensilios e instalaciones, para la higiene corporal, observar que no haya cuerpos extraños dentro de los depósitos y se debe confirmar la potabilidad del agua, mediante análisis de laboratorio.

CUIDADOS EN LA ETAPA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Es la etapa en que se produce la mayor manipulación de los alimentos e incluye todas las actividades que se llevan a cabo para elaborar las comidas. Si durante su - transcurso no se observan las medidas de higiene requeridas, se compromete seriamente la inocuidad del producto final.

Limpieza y Desinfección De Alimentos Crudos: Antes de iniciar la preparación de las comidas deben limpiarse y desinfectarse las superficies de trabajo, los equipos y los utensilios. Se debe Comenzar a trabajar con alimentos de alta calidad microbiológica, además de remover el polvo, mugre y residuos químicos, por medio de un completo lavado así:

- **Frutas y vegetales:** Lavarlos con agua potable a presión, usar agua tibia corriente y abundante enjuagar con agua fría corriente y escurrir. En caso de sospecha de infestación con insectos, remojar en agua fría con sal por 20 minutos (la sal hará subir los insectos a la superficie del agua) y sumergirlos en una solución de agua con hipoclorito durante 5 minutos (ó un desinfectante debidamente autorizado para el uso con alimentos), finalmente se debe enjuagar con agua potable abundante y a presión.
- **Aves, pescados y vísceras:** Lavarlos rápidamente antes de la cocción, con agua tibia y enjuagar con agua fría, escurrir bien. Si no se van a cocinar inmediatamente mantenerlos refrigerados.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- . Manipulación De Alimentos Congelados: Descongelarlos de una de las siguientes maneras:
- En refrigeración a temperaturas por debajo de 7°C. es el método más seguro, aunque sea el más lento.
- Bajo agua potable corriente a 21°C o menos. Aves envueltas en bolsas bien selladas, se pueden descongelar así.
- Como parte del método convencional de cocción: por ejemplo vegetales congelados y carnes para asar al horno.

RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

En forma general se debe tener en cuenta:

- La preparación de los alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.
- Se evitara tocar los alimentos directamente con las manos, para ello habrá que utilizar: pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables etc.
- Procesar y acondicionar los alimentos utilizando utensilios, equipos y recipientes exclusivos para tal fin, garantizando su higiene y evitando contaminaciones cruzadas.
- Minimizar el contacto de los alimentos con las manos, mediante la utilización de elementos tales como pinzas, cucharas, procesadoras, licuadoras, etc.
- Muchos brotes han estado asociados con alimentos que durante su procesamiento no alcanzaron la temperatura y tiempos de cocción necesarios. Esta situación facilita la creación de condiciones especiales para la incubación de las bacterias que han sobrevivido a la cocción inicial.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Para que no se genere una contaminación cruzada se deberá evitar el contacto de alimentos crudos (carnes, huevos, vegetales y frutas sin lavar.) con alimentos cocidos.
- No se debe re congelar alimentos ya descongelados.
- No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en frigoríficos) los alimentos recalentados.

LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

- Al cocinar se debe tener en cuenta la temperatura de cocción de todos los alimentos para que sea la apropiada y se cocinen adecuadamente por dentro (en el centro).
- Cocinar los alimentos a temperatura suficiente (70°C ó más) para asegurar la destrucción de los microorganismos.
- Cocinar muy bien (por lo menos a 74°C) los alimentos potencialmente peligrosos, tales como leches, carnes y huevos.
- Deben respetarse los tiempos y temperaturas de cocción establecidos para cada tipo de alimento (leche y yogures pasteurizados, carnes bien cocidas sin partes rojas, huevos cocidos más de 5 minutos).

REGLAS GENERALES PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 7.2°C y 60°C en las cuales se puede producir una multiplicación rápida y progresiva de los microorganismos.
- Si el alimento se ha de mantener caliente hay que hacerlo a una temperatura de 65°C. como mínimo.
- Si el alimento se ha de conservar en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta su refrigeración no ha de ser superior a dos horas; a continuación el producto deberá mantenerse en frío a temperatura de 3°C.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Asegurarse que todas las partes del alimento estén expuestas a la temperatura indicada.
- Cubrir los recipientes.
- No preparar los alimentos con más anticipación que la necesaria.
- Las preparaciones de cocina deben mantenerse a temperatura apropiada. Es decir, por encima de los 70° C y por debajo de los 5° C. Los alimentos cocidos deben ser recalentados a temperaturas que aseguren que los patógenos presentes en ellos hayan sido eliminados (90° C) y nunca dejarlos expuestos a temperatura ambiente: si se los mantiene de esa manera, o cerca de una fuente de calor, los microorganismos pueden llegar a multiplicarse en forma extraordinaria, ya que de ese modo encuentran la temperatura óptima para su reproducción.
- .La comida cocinada no puede permanecer más de 2 horas a temperatura ambiente, siendo ideal su refrigeración inmediata.
- La leche hervida no queda libre de microorganismos. Por lo tanto requiere ser refrigerada inmediatamente, pues es un excelente caldo de cultivo si se la conserva a un rango de temperatura entre 5° C y 60° C.
- Al colocar en el refrigerador alimentos cocidos, debe cuidarse que no contacten con alimentos crudos y que el personal siempre los maneje con las manos limpias.

ENFRIAMIENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS:

- Los alimentos deben enfriarse a rc o menos en un tiempo no mayor de 4 horas. La rapidez de enfriamiento se ve afectada por diversos factores: alimentos líquidos enfrían más rápido que los sólidos, Cantidades pequeñas enfrían más rápido que cantidades grandes, los productos expuestos a temperaturas bajas de refrigeración (muy por debajo de 4.4 °C) enfrían más rápido que si se exponen a temperaturas más altas. (Colocar sobre hielo abundante).

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- La refrigeración de la comida cocida requiere un enfriamiento paulatino: desde los 70° C hasta los 21° C, durante dos horas; y de 21° C hasta 5° C durante las 2 horas siguientes. No obstante, cabe recordar que la comida cocida no puede mantenerse refrigerada durante más de 24 horas y, que si hubiera dudas al respecto, los alimentos en cuestión deben ser desechados.
- Enfriar los alimentos a temperatura ambiente es peligroso porque lo hacen muy lentamente y permite la reproducción rápida de microorganismos.

RECEPCIÓN Y CUIDADO DE ALIMENTOS PERECEDEROS

PRODUCTOS	TEMPERATURA Recepción (°C)	TEMPERATURA Almacenamiento (°C)	TIEMPO (días)
Frutas y verduras	Frutas y verduras 15°C	5-8°C	Instituciones: 3 Casa: 10
Aves	4°C	Refrigeración 1-2°C	Hasta 3
carnes	4°C	Refrigeración 1-2°C	Hasta 2
cremas	4°C	Refrigeración 2-4°C	10
huevo	ambiente	Ambiente Refrigeración 4°C	Instituciones: 7 casa: 15
Lacteos	4°C	Refrigeración 2-4°C	5
Leche liquida	4°C	Cerrada a temperatura ambiente (tetra pack) abierta Refrigeración 3-4°C	Hasta 60(2 meses)
Pan	Ambiente	Ambiente	Instituciones: 3 Casa: 7
Pescado	4°C	Refrigeración 1-2°C	Un día
Quesos	2-8°C	Refrigeración	Una vez abierto el queso es

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

		2°C ambiente entre más húmedo el queso más baja la temperatura	recomendable almacenarlo máximo durante 5 días en refrigeración a 2°C Quesos frescos una semana
Tortilla de harina	ambiente	4-7°C	Instituciones: 3 Casa: 7

Es importante siempre verificar la fecha de caducidad de cada producto.

4. ACTITUDES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Estado De Salud

A las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no deberá permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos si existe la posibilidad de que los contaminen. Cualquier persona que se encuentre en -esas condiciones deberá informar inmediatamente a la dirección sobre la enfermedad o los síntomas.

- . Si se produce una herida en las manos, después de curarla, se protegerá con un apósito impermeable que se mantendrá siempre limpio.
- Cuando el manipulador padezca de: Vómitos, diarrea, anginas, fiebre, dolor de garganta con fiebre, constipados, heridas, infecciones, lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.), supuración de los oídos, los ojos o la nariz (cutáneo-mucosas) o ictericia, lo ha de comunicar inmediatamente a la dirección del establecimiento, la cual tendrá que decidir, mediante consulta médica, si la persona afectada ha de suspender su trabajo habitual hasta que se recupere, aconsejarla que solicite tratamiento o cambiarla a un trabajo que no comporte la manipulación de alimentos.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Un manipulador de alimentos deberá someterse a examen médico antes de desempeñar sus funciones de acuerdo a lo exigido en la legislación sanitaria³. Así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.
- Los empleados comunicarán si tienen alguna lesión o herida en las manos, si tienen granos o pústulas en la cara, si tienen secreciones anormales por nariz, oídos u ojos, si sienten malestar de náuseas, vómitos, diarrea o fiebre; en el cual se les dará la incapacidad respectiva.

Higiene Personal:

Es importante mantener una adecuada limpieza personal y aplicar buenas prácticas higiénicas dentro de sus labores para evitar la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste. Se enfatizará en el aseo diario como ducharse, lavarse las manos y cepillado de dientes; además utilizar ropa limpia, tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

La higiene de las manos:

Es la más importante, porque son las partes del cuerpo que están en contacto directo con los alimentos. Las manos se han de lavar a conciencia, con jabón, agua caliente y cepillo de uñas, enjuagarlas y secarlas perfectamente (las toallas de papel de un solo uso son el sistema de secado más recomendable)

Al analizar los datos epidemiológicos relacionados con las toxiinfecciones alimentarias producidas, se observa que aproximadamente un 49% de las mismas ocurren en el hogar. Y que entre las causas que motivaron el brote de toxiinfección, cerca de un 19% debe su origen a una manipulación incorrecta.

Para evitar esta incidencia tan elevada de casos bastaría con el cumplimiento de una norma higiénica simple y al alcance de cualquiera: el lavado de manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Cómo Lavarse Las Manos

El lavado de manos es un acto simple pero que no siempre se efectúa adecuadamente. En la normativa relativa a los manipuladores de alimentos simplemente señala que debe utilizarse agua caliente y jabón o un desinfectante adecuado. El objetivo es la eliminación de microorganismos transitorios. Ello depende en gran medida de las características individuales de cada persona. Sin embargo, hay una localización en las manos en la que se crean unas condiciones micro ambientales propicias para el mantenimiento y desarrollo microbiano: alrededor y bajo las uñas. Además, en el acto mecánico de lavado de manos, diversas áreas suelen quedar insuficientemente lavadas, como los espacios interdigitales y el dorso.

El lavado depende también del tipo de contaminación o de su origen. Si la contaminación es importante, por ejemplo tras salir del baño, el procedimiento de reducción debe ser más agresivo que en otras circunstancias, pudiendo realizar un lavado simple o doble con un cepillo para las uñas. La utilización de un cepillo para las uñas tiene un efecto mecánico importante para la eliminación de la micro flora transitoria.

En cualquier circunstancia es básico utilizar jabón, tanto si incorpora actividad bactericida como si no. Si el lavado se realiza adecuadamente, no sería necesaria la utilización de jabones con desinfectantes, pues como consecuencia de la acción mecánica se pueden conseguir reducciones eficaces de microorganismos. Además, es necesario asegurarse que el jabón utilizado no está contaminado, hecho no infrecuente especialmente por *Pseudomonas*. En este caso se incrementaría, y no reduciría, el micro flora presente en las manos.

Un ejemplo de lavado de manos doble, en los que se asegura una reducción de microorganismos, es el siguiente:

- Mojado de las manos con agua tibia (20-37°C). El agua eliminará los microorganismos más superficiales.
- Cepillado de los dedos y uñas. En un cepillo de uña, añadir un poco de jabón, para luego cepillar y enjabonar principalmente dedos y uñas durante un tiempo entre 12-15 segundos; mientras, el agua correrá sobre los dedos, finalizando el proceso cuando el cepillo y los dedos pierdan la espuma. Se

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

ha demostrado que la reducción microbiana en esta acción es muy buena. El cepillo puede dejarse con las cerdas hacia arriba, lo que permite que el agua del cepillo se escurra, se seque y así las bacterias no se reproduzcan.

- Para el lavado propiamente dicho, se añade jabón sobre las palmas de las manos y se frota bien, realizando fricción mecánica en las palmas, dorso y espacio interdígital, e incluso en brazos. El tiempo aproximado necesario es de unos 20 segundos. Posteriormente se debe realizar el enjuagado con agua tibia en los dedos, manos y brazos.
- . Finalmente, es necesario secarse las manos usando toallas de papel de un solo uso. Con ello, se evita la recontaminación de las manos. El secado de las manos es fundamental pues tiene efecto letal sobre los microorganismos, produciendo una reducción aproximada en el recuento microbiano de una décima parte.

Cuando la contaminación bacteriana en la superficie de las manos no es muy elevada, como por ejemplo tras manipular alimentos crudos, se puede realizar únicamente un lavado simple, es decir, no se realizaría el cepillado de las uñas.

En general, la aplicación de sustancias desinfectantes tras el lavado de las manos, como por ejemplo alcohol al 70%, parece ser que no es aconsejable pues produce sequedad en las manos que puede dar lugar a la aparición de grietas, lo cual favorece que la frecuencia de lavado sea menor a la que realmente sería necesaria.

Origen de la contaminación

El siguiente aspecto a plantear es el origen de la microflora transitoria patógena presente en nuestras manos. Conocerlo nos va a ayudar a eliminarla, es decir, cuándo y cómo el manipulador debe lavarse las manos. La mayor contaminación de nuestras manos por estos microorganismos patógenos se produce básicamente por:

- La contaminación fecal producida tras utilizar el baño o manipular basura. En el hogar, además, se debe incluir la contaminación producida al cambiar pañales o al tocar animales domésticos o sus heces.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- La manipulación de productos crudos, normalmente con una elevada contaminación superficial, como carne, pollo, frutas y verduras.
- La contaminación por el contacto con objetos de utilización común para muchas personas, como el teléfono, el dinero, manetas de puertas, barandillas.
- La contaminación con secreciones producidas al estornudar o toser, o al tocar diversas zonas corporales contaminadas como la boca, nariz o cabello.

De acuerdo con los orígenes potenciales de la contaminación de nuestras manos, es necesario que el manipulador de alimentos se lave las manos inexcusablemente cuando alguna de las siguientes acciones tenga lugar:

- . Antes de iniciar la manipulación o preparación de los alimentos.
- . Después de haber tenido que tocar objetos no rigurosamente limpios como dinero, teléfono o llaves.
- . Después que se haya tocado el pelo, nariz o boca.
- . Al comenzar el trabajo y cada vez que se produzca una interrupción.
- . Después de tocar alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocinados.
- . Después de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o sonarse.
- . Después de utilizar el WC.

Es indispensable que todo manipulador mantenga una higiene personal estricta, para evitar que contaminen los alimentos con los microorganismos de los que pueda ser portador.

Todo el personal ha de utilizar ropa limpia y de uso exclusivo.

Al iniciar las actividades laborales el personal deberá:

- Llevar correctamente el uniforme ya que es un protector y debe estar siempre limpio.
- Usar guantes y tapabocas para evitar la transmisión de microorganismos que pueden contaminar el alimento. En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se usarán cubiertas para éstas.
- Los guantes se mantendrán limpios, sin roturas o desperfectos y serán tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes será apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Usar un zapato cerrado y cómodo para permitir seguridad.
- Recogerse el cabello usando una malla, gorra o cofia, contribuyendo a evitar la caída del cabello dentro del alimento.
- Retirar las joyas (anillos, relojes, aretes, pulseras, etc.) ya que son foco de acumulación de suciedad y soporte de microorganismos, que además pueden producir accidentes con los equipos o caer dentro de los alimentos que se estén preparando.
- Lavar las manos correctamente desde el codo hasta la punta de los dedos con agua potable, jabón y desinfectante; Es importante realizar esta actividad cada vez que se inicie con las labores, cuando se haga uso del sanitario, al tocarse el cabello, la boca, la cara, al estornudar; al manipular menaje sucio, alimentos crudos, recipientes de basura y demás objetos que se consideren contaminados.
- No se permitirá comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier zona donde exista riesgo de contaminación.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación cumplirán con las medidas de protección sanitarias⁴.

Los manipuladores de alimentos llevarán correctamente el uniforme el cual está compuesto por los siguientes accesorios:

Overol (camisa - pantalón)

Delantal o mico

Gorro, cofia o malla que cubra completamente el cabello

Zapatos con suela antideslizante

Tapabocas

⁴Uso de gorro, tapabocas, bata blanca, guantes si manipulara productos

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Además se dotará de guantes y delantales de caucho y los elementos de protección que se requieran.

La dotación se dará 3 veces al año y tendrá las siguientes características de acuerdo con la legislación existente⁵:

- Será de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza de acuerdo a las recomendaciones existentes en la materia.
- Tendrá cierres o cremalleras, el delantal permanecerá atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

Todo el personal ha de poseer el carnet de manipulador de alimentos. Este carnet deberá estar vigente y aprobado por una autoridad sanitaria competente o por una empresa o persona natural, debidamente autorizada y registrada en la seccional de salud correspondiente.

Comportamiento Personal

Las personas involucradas en el procesamiento de alimentos deberán ser capacitadas y concientizadas sobre la importancia de la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Comportamientos que puedan causar contaminación de los alimentos deberán ser evitados.

Fumar, escupir, mascar o comer, estornudar o toser sobre los alimentos son actos inaceptables, pues aumentan la probabilidad de contaminación de la boca y labios para las manos o directamente para el alimento. Antes de toser o estornudar, el manipulador de alimentos deberá alejarse, cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo de papel y después lavarse las manos antes de volver al trabajo para evitar la contaminación de productos alimentarios.

Objetos personales, como joyas, relojes, aretes y otros, no deberán ser usados o traídos al área de manipulación de alimentos. Esos deberán quedar guardados en los armarios localizados en los vestuarios.

Lentes y protectores auriculares, cuando sean usados, deberán estar atados por un cordón atrás del cuello, para evitar que caigan en el producto alimenticio.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Los manipuladores de alimentos no deberán portar lapiceros, tarjeta de identificación o cualquier otro objeto, excepto en bolsillos cerrados debajo de la línea de la cintura.

Ropas y objetos de uso personal deberán ser mantenidos en locales adecuados, exclusivamente proyectados (vestuarios). Ningún tipo de alimento deberá ser mantenido en los armarios de los vestuarios para no atraer insectos y roedores.

Visitantes

Los visitantes de las zonas de fabricación, elaboración o manipulación de alimentos deberán llevar, cuando proceda, ropa protectora y cumplir las demás disposiciones de higiene personal que figuran en esta sección.

Substancias usadas en la limpieza y desinfección.

Los compuestos de limpieza y los agentes sanitizantes o desinfectantes usados en los procedimientos de limpieza y desinfección estarán libres de microorganismos no deseables y serán inocuos y adecuados bajo las condiciones de uso.

Control de plagas.

No deben existir plagas en las áreas de una planta de alimentos. Se tomarán las medidas efectivas para excluir las plagas del área de procesamiento y para proteger los alimentos de la contaminación por las mismas. El uso de insecticidas será permitido solamente bajo precauciones y restricciones que protegerán los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los materiales de embalaje de la contaminación con dichos productos.

Saneamiento de las superficies de contacto con alimentos.

Todas las superficies en contacto directo con alimentos, incluyendo utensilios y equipos serán limpiadas con la frecuencia necesaria para proteger al alimento de contaminaciones.

Las superficies en contacto con los alimentos usadas para la manufactura o conservación de los alimentos de baja humedad, estarán secas y en condiciones

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

sanitarias óptimas antes del uso. Cuando las superficies se limpian con agua, ellas estarán desinfectadas y bien secas antes del uso.

En el procesamiento húmedo, es necesaria la limpieza para proteger al alimento de la introducción de microorganismos, todas las superficies en contacto con los alimentos serán limpiadas y sanitizadas antes del uso y después de cualquiera interrupción en el procesamiento, durante el cual la superficie en contacto con los alimentos pudo haberse contaminado. Cuando los equipos y utensilios son usados en una operación de producción continua, los utensilios y las superficies de los equipos en contacto con los alimentos estarán limpios y desinfectados.

Las superficies de equipos usados en operaciones de plantas de procesamiento de alimentos, que no están en contacto con alimentos serán limpiadas con la frecuencia que sea necesaria para evitar la contaminación de los mismos.

Artículos desechables como vasos de papel y papel toalla serán almacenados en recipientes apropiados y serán manipulados, repartidos, usados y desechados con el objeto de evitar la contaminación de alimentos y de superficies en contacto con alimentos.

Los agentes sanitizantes serán adecuados y seguros bajo las condiciones de uso. Cualquier instalación, procedimiento o máquina se usará para limpiar y desinfectar equipos y utensilios desde que se determine su eficiencia para tal efecto.

Almacenaje y manipulación de equipos y utensilios portátiles limpios.

Los equipos y utensilios portátiles con superficies en contacto con alimentos, limpios y desinfectados se almacenarán de tal modo que dichas superficies queden protegidas contra la contaminación.

Es imprescindible que el servicio de alimentos cuente con instalaciones sanitarias adecuadas y dependencias que incluyan como mínimo

Abastecimiento de agua.

El abastecimiento de agua debe ser suficiente para las operaciones previstas y debe provenir de una fuente adecuada. Toda el agua que entra en contacto con alimentos o con superficies en contacto con alimentos debe ser segura y de calidad sanitaria adecuada (potable).

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Red de suministro de agua.

Las cañerías y accesorios deben ser proyectadas, instaladas y mantenidas bajo un régimen adecuado para:

- Llevar suficiente cantidad de agua para los sectores de las instalaciones que la necesiten.
- . Conducir apropiadamente tanto las aguas residuales como otros residuos líquidos de la planta.
- Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para el alimento, abastecimiento de aguas, equipos o utensilios, creando una condición insalubre.
- Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde éste sea limpiado con grandes cantidades de agua o donde existan descargas de agua u otro residuo líquido en el suelo.
- No debe permitir el retroceso o la conexión cruzada entre sistemas de cañerías que descargan residuos líquidos o aguas residuales con los sistemas de cañerías que traen agua potable para los alimentos o para su producción.

Disposición de aguas residuales.

La disposición de aguas residuales debe ser realizada adecuadamente, ya sea en un sistema de alcantarillado o dispuesto de otra manera.

Instalaciones de sanitarios.

Cada planta debe proveer sanitarios adecuados y de fácil acceso a sus empleados, sin comunicación directa con el área de manipulación.

Instalaciones de lavado de manos.

Las instalaciones para el lavado de manos deben ser adecuadas, prácticas y equipadas con agua potable con una temperatura apropiada. Estos requisitos se pueden lograr a través de:

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Instalaciones de lavado de manos para cada lugar de la planta donde se requiera que los empleados se laven y/o desinfecten sus manos para asegurar las buenas prácticas de manufactura.

Preparación de soluciones efectivas para el lavado y desinfección de manos.

Provisión de toallas desechables (blancas) o instalaciones de secado de manos.

Aparatos o instalaciones (llaves para el control de agua), diseñados y contruidos para evitar la re contaminación de manos limpias y desinfectadas.

Señales que indiquen a los empleados que manejan alimentos o embalajes no protegidos y superficies en contacto con alimentos, -según sea el caso- el lavado y/o desinfección de manos; antes de empezar el trabajo, después de cada ausencia del puesto de trabajo y cuando sus manos estén sucias o contaminadas.

Los basureros deben ser contruidos y mantenidos de modo que eviten la contaminación de los alimentos.

Disposición de basura y desperdicios.

La basura y cualquier desperdicio deben ser transportados, almacenados y dispuestos de manera que permita minimizar el desarrollo de olores, para evitar que los desperdicios se conviertan en un atractivo para el refugio o criadero de insectos y plagas, evitando la contaminación de alimentos, superficies en contacto con alimentos, suministro de agua y superficies del terreno.

Para la disposición de basuras se deben utilizar recipientes adecuados en tamaño de acuerdo con la cantidad de desperdicios diaria que se obtenga de los procesos.

Los recipientes adecuados para el manejo de residuos deben ser de material lavable y con tapa (plástico, Acrílico, contenedores de basura) se deben colocar en lugares alejados de los centros de producción siendo estos coadyuvantes de la proliferación de plagas.

Los residuos se deben manejar según la legislación de sanidad, separados los orgánicos, los inorgánicos, los infectados o material contaminado.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

<p>ASADOS MONTERIA</p> <p>PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p> <p>PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS</p>	<p>CODIGO</p> <p>REVISION: 004</p> <p>FECHA: Enero 14 de 2021</p>	
--	---	---

Para la clasificación anterior se debe tener en cuenta que para su separación se deben utilizar identificadores por color en bolsa plástica con el fin de que el proceso de retiro de las áreas sea más fácil y de menos peligro de contaminación. Las empresas públicas de salubridad y aseo realizan esta recolección y de acuerdo con la clasificación optimizan y eliminan más fácilmente los peligros de contaminación ambiental.

CLASIFICACIÓN DE BASURAS POR COLOR.

RESIDUOS ORGÁNICOS –

RESIDUOS INORGÁNICOS

RESIDUOS CONTAMINADOS

VIDRIO

BOLSAS VERDES

BOLSAS NEGRAS

BOLSAS ROJAS – bolsas blancas

¿COMO DEBEN LAVARSE LAS MANOS?



- ✓ **Mojar las manos y los antebrazos.**
- ✓ **Enjabonar desde el codo hasta las uñas con jabón líquido, mejor si es germicida, frotando las manos entre sí meticulosamente.**
- ✓ **Cepillar las uñas.**
- ✓ **enjuagar bien con agua, cuidando de que no queden restos de detergente.**
- ✓ **Secarlas con una toalla de papel desechable.**

Calle 41 No. 10 – 02

Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763

asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

DESINFECCIÓN DE RESIDUOS

Todos los residuos al nivel de prevención realizan un proceso de desinfección con el fin de inactivar el crecimiento de microorganismos y el nivel de descomposición al nivel de residuos orgánicos con desinfectantes a concentraciones de 5000 partes por millón en sustancias como el hipoclorito de sodio el más usado en la comunidad trabajada.

La desinfección de los residuos se realiza por aspersión dentro y fuera de sus empaques y en las áreas de recolección de basuras se debe realizar entre tres u cuatro veces por día.

Preparación de la solución:

10 C hipoclorito de sodio x 1 litro de agua.

❖ REQUISITOS HIGIÉNICOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- .Impartir al personal encargado de la preparación de los alimentos, los conocimientos necesarios para prevenir los peligros relacionados con la producción de alimentos.
- Dar a conocer la forma en que los microorganismos patógenos se introducen durante la producción, a fin de impedir su acceso y proliferación.
- Identificar los puntos susceptibles de contaminación durante el proceso de producción para aplicar los correctivos oportunamente.

2. METODOLOGÍA

Para capacitar al personal a cerca de los requisitos higiénicos que se deben practicar en la producción de alimentos, **ASADOS MONTERÍA** seguirá utilizando la metodología vivencial y práctica, a través de charlas, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos y videos relacionados con el tema, reforzando para este caso específico los talleres denominados "aprender haciendo".

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

3. SUBTEMAS y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación en requisitos higiénicos en la producción de alimentos, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los siguientes subtemas:

REQUISITOS HIGIÉNICOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos suministrados por la empresa **ASADOS MONTERÍA** se capacitará al personal encargado de su preparación para que tenga la formación necesaria en el cumplimiento de los siguientes requisitos higiénicos de producción de alimentos.

- . En el sitio de trabajo se debe permanecer con el uniforme adecuado, el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro u otro medio específico y despojarse de joyas tales como anillos, relojes, manillas, pulseras, etc., así como lavarse las manos con jabón y luego con desinfectante y utilizar guantes y tapabocas.
- En todo momento se deben tener presentes los posibles efectos de las actividades de la producción, en lo concerniente a la inocuidad y aptitud de los alimentos. Esto incluye identificar cualquier punto específico donde pueda existir un riesgo elevado de contaminación, y tomar las medidas necesarias para minimizar dicho riesgo.
- Tener especial cuidado en el manejo de las materias primas desde el mismo momento de su recepción y almacenamiento en los lugares adecuados para evitar su contaminación o alteración. Las materias primas y los productos terminados deben ocupar espacios independientes.
- ✓ Efectuar la limpieza correspondiente a las materias primas, con agua potable u otro medio adecuado que se requiera antes de incorporarlas al siguiente proceso de producción del alimento.
- ✓ Los recipientes que se utilicen para la recepción o procesamiento de los alimentos deberán ser de materiales adecuados y ofrecer una apropiada

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

protección para evitar la contaminación de los alimentos contenidos en ellos, así mismo no deben haber sido usados con anterioridad para fines que pudiesen contaminarlos.

✓ Se debe tener conocimiento sobre la manera como los microorganismos patógenos se introducen a los alimentos durante la producción, para facilitar el desarrollo de acciones apropiadas y mecanismos de control eficaces, toda vez que tanto las materias primas como los alimentos que se encuentren contaminados con microorganismos o toxinas podrían afectar peligrosamente la salud de los consumidores.

✓ Los alimentos se deben cocer a temperaturas por encima de 70°C para asegurar la destrucción de los microorganismos, también debe evitarse mantener los alimentos a temperaturas entre 10 Y 60°C debido a que dentro de ese rango de temperaturas, los microorganismos pueden multiplicarse miles de veces y convertirse en riesgo para la salud.

✓ Mientras se esté efectuando una labor de manipulación o preparación de alimentos, debe evitar cualquiera de los siguientes hábitos: fumar, comer, masticar chicle, secarse el sudor con la mano, escupir, toser o estornudar encima de los alimentos, peinarse o rascarse, probar los alimentos con el dedo y manipular dinero, debido a que mediante estas actividades pueden transmitirse microorganismos presentes en la saliva, la piel o el cabello a los alimentos para la recolección de las basuras se utilizarán recipientes impermeables de materiales fáciles de limpiar que dispongan de tapa, dentro de los cuales debe disponerse una bolsa de plástico, fijada en la boca. Estos recipientes se deben colocar en puntos de fácil acceso sin que puedan entrar en contacto con los alimentos y vaciarse diariamente en un lugar destinado específicamente al almacenamiento de basuras mientras son recogidas por los servicios de recolección.

-MANEJO HIGIÉNICO DE LOS GRUPOS ALIMENTICIOS

El conocimiento de los principios básicos de la inocuidad de los alimentos y la importancia de efectuar correctamente ciertas prácticas de preparación, son los elementos que garantizan la seguridad de los mismos.

-La Verdura y la Fruta

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Qué se debe hacer:

Lavarla con agua potable a presión y sumergirla en una solución de agua con lejía (hipoclorito de sodio) durante 5 minutos. Finalmente se debe enjuagar con agua potable abundante a presión.

La solución se puede preparar añadiendo a cada litro de agua:

- 10 gotas de hipoclorito de sodio de 20 g cloro/litro
- 8 gotas de hipoclorito de sodio de 25 g cloro/litro
- 5 gotas de hipoclorito de sodio de 40 g cloro/litro
- 4 gotas de hipoclorito de sodio de 80 g cloro/litro
- 2 gotas de hipoclorito de sodio de 100 g cloro/litro

O un desinfectante autorizado por la legislación sanitaria para el uso con alimentos, estos productos se debe utilizar de acuerdo a las indicaciones del proveedor en cuanto a concentraciones y tiempos de contacto con los diferentes alimentos.

Por qué se debe hacer:

La fruta y la verdura pueden llevar microorganismos presentes en el agua y en la tierra de cultivo. El lavado y la desinfección los eliminarán

-Los Alimentos Congelados

Qué se debe hacer con los alimentos congelados:

- La fruta y las hortalizas se pueden cocinar sin descongelarlas.
- La carne, las aves y el pescado se debe descongelar completamente, cocinarlos.
- La descongelación se debe realizar siempre en el frigorífico a 4°e.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Una vez descongelado el producto nunca se debe volver a congelar y se debe cocinar rápidamente.

Por qué se debe hacer:

- La descongelación a 4°e evita la multiplicación de los microorganismos que pueda haber en el alimento congelado. A temperatura ambiente se podrían reproducir y llegar a un número que resultara peligroso para la salud.
- Durante la descongelación aumenta la humedad del producto, lo cual puede contribuir a la multiplicación de los microorganismos.
- La descongelación incompleta de piezas de carne o de pescado puede ser la causa de que la temperatura de cocción, en el centro del producto, no llegue a los 70°C necesarios para destruir los microorganismos que pueda haber en el mismo.

-Las Conservas Y Las Semiconservas

Qué se debe hacer con las conservas:

- Sólo se deben utilizar conservas industriales.
- No se deben utilizar las que se presenten en envases oxidados, abollados o que no lleven la etiqueta correspondiente.
- No se deben utilizar nunca las que se presenten en envases abombados o que desprendan gas o mal olor al abrirse.
- La parte que no se consuma se debe trasvasar a un recipiente limpio que se pueda tapar y se debe conservar en frigorífico.

Por qué se debe hacer:

- Los tratamientos térmicos industriales aseguran la destrucción de los microorganismos. Los procedimientos caseros no pueden garantizar la aplicación de la temperatura ni la presión adecuada.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Toda anomalía es un signo de posible contaminación de la conserva.
- Una vez abierto el contenido del envase se puede contaminar, por esto se debe proteger y mantener en frío.

Qué se debe hacer con las semiconservas:

Tal como se indica en las etiquetas, se deben conservar en frío.

Por qué se debe hacer:

Las semiconservas no han tenido un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los microorganismos, por esto se deben conservar en el frigorífico hasta el momento de su consumo.

-Las Ensaladas

Qué se debe hacer:

- Se deben mantener en el frigorífico.
- Es necesario que los utensilios estén escrupulosamente limpios.
- Es necesario que los ingredientes crudos estén perfectamente desinfectados y limpios
- Se deben aliñar con condimentos que proporcionen acidez (limón, vinagre, yogur...)
- Se deben evitar las salsas a base de huevo o leche si no es posible garantizar una estricta preparación y conservación en frío del producto hasta el momento de su consumo.
- Es necesario que todos los ingredientes estén fríos antes de mezclarlos.

Por qué se debe hacer:

- La mezcla de ingredientes muy variados aumenta las posibilidades de riesgo de contaminación.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- . Los ingredientes a base de huevo, leche, carne o pescado aumentan la cantidad de nutrientes de la mezcla y las posibilidades de proliferación de los microorganismos.
- La higiene, el frío y la acidez reducen la posibilidad de contaminación y proliferación de los microorganismos.

-La Carne Picada

Qué se debe hacer:

- .Las preparaciones con carne picada se deben cocer completamente a 70°C y consumirlas inmediatamente.
- Las máquinas de moler (triturar) se deben tener escrupulosamente limpias y desinfectadas.

Por qué se debe hacer:

- Cuando se muele carne aumenta la temperatura del producto, hay más superficie de contacto con el aire y el medio es más jugoso. Todos estos factores favorecen la multiplicación bacteriana.
- Pequeños restos de suciedad pueden contaminar gravemente este alimento tan vulnerable.

-La Temperatura Y El Tiempo En Los Procedimientos Culinarios

Qué se debe hacer:

- Cocer los alimentos a temperatura suficiente, 70°C, para asegurar la destrucción de los microorganismos.
- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 10°C y 60°C en las cuales se puede producir una multiplicación rápida y progresiva de los microorganismos.

Por qué se debe hacer:

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- El calor por encima de 65°C destruye los microorganismos.
- A temperaturas entre 10°C y 60°C los microorganismos que pueda haber en un alimento pueden, en poco tiempo, multiplicarse miles de veces y convertirse en un riesgo para la salud.

Cómo se debe hacer:

- Hay que comprobar la temperatura de cocción.
- Si el alimento se ha de conservar caliente, hay que mantenerlo a una temperatura de 65°C.
- Si el alimento se ha de conservar en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta llegar a 10aC no ha de ser superior a dos horas; a continuación el producto deberá mantenerse en frío a 3°C.
- El recalentamiento de los alimentos deberá efectuarse de forma rápida. Deberemos que aseguramos de alcanzar a una temperatura de 70°C, en el centro del producto, en un tiempo de una hora desde que se retira del refrigerador.

Conservación De Alimentos

Cada tipo de alimento se colocará en un lugar u otro de los aparatos refrigeradores, según sus características y el tiempo que queramos conservarlo. Es recomendable proteger algunos alimentos con papel de aluminio o láminas de plástico, ya que evita que se sequen, que se oxiden y que pasen los olores de los unos a los otros. La protección y separación de los alimentos refrigerados sirve también para prevenir la llamada "contaminación cruzada", que se produce cuando están en contacto alimentos crudos y cocinados.

Protección De Alimentos

Cuando las comidas se expongan al público, estarán en vitrinas protegidas y refrigeradas. En ningún caso podrá el público tener acceso a ellas, ya que de esta forma aumenta considerablemente el riesgo de contaminación. Sólo los embutidos curados y los quesos secos pueden estar a temperatura ambiente. Nunca podrán estar los postres y las comidas con salsas a base de huevo sin refrigerar.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

Evitar El Recalentamiento De Alimentos

El recalentamiento de los alimentos hay que evitarlo en la medida de lo posible, porque favorece la multiplicación de microorganismos, sobre todo si no se hace a temperaturas elevadas. Nunca deben recalentarse los alimentos más de una vez.

Qué se debe hacer:

- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocinados.
- Limpiar las superficies y los utensilios después de haberlos crudos.
- Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.

Por qué se debe hacer:

- Los alimentos crudos pueden llevar cierta carga de microorganismos. Una limpieza y cocción correctas disminuirá el número de los mismos.
- La separación física evita el peligro de contaminación.
- La limpieza de utensilios contribuye a la eliminación de los microorganismos que pueda haber dejado el alimento crudo.
- Las manos pueden transportar microorganismos de un alimento crudo a uno cocinado.

Cómo se debe hacer:

- Hay que limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados.
- Hay que lavar la verdura y la fruta con agua potable a presión y después desinfectarla sumergiéndola en agua con unas gotas de lejía. A continuación hay que aclararla con agua potable a presión.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Debemos lavamos las manos con agua caliente y enjuagárnoslas bien.
- La carne y pollo crudos deben cortarse en una mesa o superficie destinada expresamente a esta finalidad. Nunca se manipulará en el mismo lugar ni con el mismo cuchillo la carne cruda y la cocida.
- Como norma general, las comidas se han de preparar con la mínima antelación posible.
- Las verduras que se comen crudas se han de limpiar y sumergir, antes de su uso, en agua con unas gotas de lejía y, posteriormente, aclararlas con agua potable.
- La temperatura de ebullición o cocción, aplicada durante un cierto tiempo, es capaz de eliminar todos los gérmenes patógenos que puede contener un alimento. Hay peligro de que se vuelva a contaminar si se deja enfriar lentamente y sin tapar.
- Cada vez que se haya de probar un alimento para rectificar el punto de salo condimento, se ha de emplear una cuchara limpia.
- Tanto los platos preparados refrigerados como los congelados se han de calentar de manera que el centro del alimento, alcance una temperatura de 700 C en menos de una hora y se los ha de consumir inmediatamente.

-PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

1. OBJETIVO ESPECIFICO

Evitar que se presente contaminación entre alimentos elaborados con materias primas, productos en proceso y manipulaciones inadecuadas, etc., a fin de proteger la calidad del alimento y la salud del consumidor final.

2. METODOLOGÍA

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

<p>ASADOS MONTERIA</p> <p>PLAN DE SANEAMIENTO BASICO</p> <p>PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS</p>	<p>CODIGO</p> <p>REVISION: 004</p> <p>FECHA: Enero 14 de 2021</p>	
--	---	---

Para capacitar al personal a cerca de la prevención en contaminación cruzada, además de la realización de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema, se realizarán ejercicios prácticos en las propias instalaciones de cada establecimiento donde se muestre claramente cómo se puede producir la contaminación cruzada. Lo anterior para generar actitudes permanentes de responsabilidad y compromiso frente al tema.

3. SUBTEMAS Y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación en prevención de la contaminación cruzada, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los siguientes subtemas:

ASPECTOS GENERALES DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Contaminación cruzada: Se refiere al transporte de sustancias perjudiciales o microorganismos patógenos a través de manos, superficies en contacto con el alimento, esponjas, toallas de tela y utensilios que entran en contacto con el alimento crudo, y posteriormente con el alimento listo para el consumo, contaminándolo. La contaminación cruzada también puede ocurrir principalmente en los lugares de almacenamiento como neveras y cuartos fríos, por una inadecuada forma de almacenamiento, cuando el alimento crudo toca o gotea sobre o hacia los alimentos cocidos o listos para el consumo. Los alimentos crudos pueden contener microorganismos que por contacto directo mediante de las manos o por la utilización de superficies y utensilios pueden contaminar los alimentos cocidos.

Como se definió anteriormente la contaminación cruzada consiste en el traslado de microbios patógenos (que provocan enfermedades) de unos alimentos contaminados (normalmente, crudos) a otros alimentos, tanto de manera directa como indirecta. Es una de las principales causas de intoxicación alimentaria, pero es fácil de prevenir.

De acuerdo a como se presenta la contaminación cruzada se puede producir de dos formas:

- Contaminación cruzada directa
- Contaminación cruzada indirecta

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

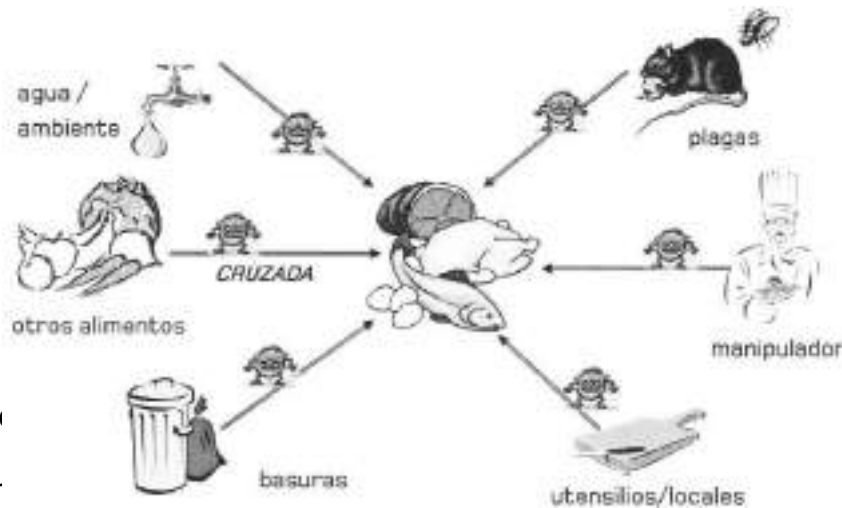
ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

-LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DIRECTA

Ocurre cuando un alimento contaminado entra en "**Contacto Directo**" con uno que no lo está. Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ser en ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, etc.

Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la nevera o cuarto frío.

Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan.



Por lo g
 Cuando
 posterior
 etc.

no requieren
 rema, postres,

Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la nevera. Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan.

-LA CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA

Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc.

Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado, se troza un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, , pasarán al pollo cocido y lo contaminarán. Generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

Calle 41 No. 10 – 02
 Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

-PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA MICROBIOLÓGICA

La causa de la intoxicación alimentaria reside en la ingestión de microbios patógenos o toxinas producidas por algunos de estos organismos. Se producen vómitos y diarreas cuando los microorganismos liberan toxinas en los alimentos o cuando se multiplican más allá de ciertos niveles en el intestino. El nivel a partir del cual aparecen los síntomas varía de una persona a otra, dependiendo de la edad, el estado de salud y otros factores.

Los microbios patógenos pueden hallarse casi en todas partes. Por lo tanto, se encuentran frecuentemente en alimentos crudos destinados a la cocina como carnes, aves, huevos y verduras. Normalmente esto no constituye un problema, ya que una adecuada cocción de los alimentos convierte en inofensivos a los pocos microbios que sobreviven. Sin embargo, sí existe un riesgo de contaminación cruzada; ésta se produce cuando los microbios que se encuentran en los alimentos crudos se extienden a alimentos que se consumen sin necesidad de cocinarlos previamente como quesos, ensaladas, bocadillos, etc., o a platos preparados listos para comer.

Un ejemplo de cómo se puede producir la contaminación cruzada en un cuarto frío es mediante el goteo de líquidos procedentes de carnes crudas sobre alimentos listos para consumir.

Los microorganismos patógenos pueden ser transferidos de un alimento a otro, ya sea por contacto directo, a través de los manipuladores de alimentos, por las superficies en contacto con los alimentos o por el aire. Los alimentos crudos, no procesados, deben estar efectivamente separados de los alimentos listos para el consumo, ya sea por medios físicos o por lapsos adecuados de tiempo, con una buena limpieza entre ellos, y cuando sea apropiado, desinfección con productos debidamente autorizados para tal fin por la autoridad sanitaria.

El acceso a las áreas de procesamiento debe ser restringido o controlado. Los empleados deben usar ropas protectoras limpias incluyendo calzados y deben lavarse las manos antes de entrar.

Las superficies, utensilios, equipo, instalaciones y accesorios deben estar bien limpios y, cuando sea necesario, desinfectados después de entrar en contacto con alimentos crudos, principalmente los de origen animal.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

-PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA FÍSICA Y QUÍMICA

Debe haber sistemas para prevenir la contaminación cruzada de alimentos con cuerpos extraños como vidrios o metales de máquinas, suciedades, gases perjudiciales y productos químicos no deseables. En la manipulación y procesamiento, cuando sea necesario, debe haber sistemas de detección adecuados.

Los sistemas de control descritos previamente ofrecen un método eficiente para garantizar la seguridad e inocuidad del alimento. Cuando son utilizadas especificaciones microbiológicas, químicas y físicas en algún sistema de control, estas deben basarse en principios científicos consistentes y deben establecerse, cuando sea aplicables, procedimientos de vigilancia, métodos analíticos y acciones correctivas.

A fin de prevenir contaminaciones cruzadas, además de lo anterior se debe tener en cuenta los siguientes factores:

POSIBLES SITUACIONES CRÍTICAS Y ACCIONES CORRECTIVAS GENERALES

SITUACIÓN CRÍTICA	ACCIÓN CORRECTIVA
Contaminación directa por manipulación	Control de estado de salud a manipuladores
Riesgos de contaminación general	Capacitación adecuada en Practicas Higiénicas y medidas de protección de alimentos
Inadecuada manipulación	Capacitar al personal en Educación sanitaria
Mantener cadena de frío	Calibrar termómetros (mantenimiento preventivo)
	Buen Control de temperaturas
Vencimiento de productos almacenados.	Control rotación de inventarios
Control rotación de inventarios	Capacitación adecuada en manejo y almacenamiento de. Materias primas y productos terminados.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

	Adoptar precauciones higiénicas y de protección de alimentos
Calidad general de materias primas y productos Control a proveedores terminados.	Control de proveedores
Poca higiene personal.	Capacitar y concientizar al personal.
Presencia de plagas	Fumigación preventiva periódica
Contaminación ambiental	Higienización adecuada.
Posible sospecha de intoxicaciones	Control microbiológico de materias primas, productos en proceso y terminado
	Manejo de contra muestras.
Riesgos de contaminación	Manejo adecuado de practicas higiénicas y medidas de protección de alimentos
Crecimiento potencial de microorganismos y descomposición del alimento	Control de tiempo, temperatura, actividad acuosa, etc. Operaciones de fabricación como congelación, tratamiento térmico, refrigeración.
	Disminuir tiempos de espera a lo largo de los procesos desde la recepción hasta el servido de alimentos.



MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Objetivo: Adoptar las medidas apropiadas para la remoción, el almacenamiento y tratamiento de los residuos sólidos y líquidos.

Generalidades: La basura puede fermentar y pudrirse, lo que permite la multiplicación de microorganismos, convirtiéndose en un foco de contaminación para los alimentos. Los restos de alimentos permiten la multiplicación de microorganismos y atraen insectos y roedores, convirtiéndose en foco de contaminación.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

No se permitirá la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni en zonas circundantes, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento apropiado de las instalaciones. La basura será propiedad del establecimiento.

Dentro de este programa se desarrollarán los siguientes temas:

- Manejo de desechos sólidos
- Recipientes para los desechos y las sustancias no comestibles
- Clasificación o reciclaje de los residuos sólidos
- Manejo de desechos sólidos
- Trampas de grasas
- Manejo de desechos líquidos
- Trampa de grasas
- Tanque séptico Filtro anaeróbico
- Campo de filtración

CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

OBJETIVO:

El objetivo principal es presentar el Plan de lucha contra plagas como herramienta basada en la filosofía de la prevención de que aparezcan agentes o vectores como ratas, ratones, insectos, cucarachas, etc., que puedan ser causas de peligros en los alimentos producidos y suministrados a los usuarios del servicio, y por esta razón son rechazados por los consumidores.

Dentro de este programa se desarrollarán los siguientes subtemas:

- Consideraciones generales
- Algunos tipos de plagas
- Como entran las plagas a un establecimiento
- Medidas para impedir el acceso
- Anidamiento e infestación
- Vigilancia y detección
- Erradicación
- Formas de controlar las plagas
- Insectos

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 004 FECHA: Enero 14 de 2021	
--	---	---

- Roedores
- Pájaros

❖ ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Concientizar al personal sobre la necesidad de aplicar el plan de aseguramiento y control de la calidad para garantizar la óptima calidad del producto entregado al cliente.

Disminuir los defectos naturales o inevitables a niveles aceptables en alimentos perecederos y no perecederos, de tal forma que no representen un riesgo para la salud de los consumidores finales.

Controlar y asegurar la calidad tanto de materias primas, productos en proceso y listos para consumo que se ofrezcan a nuestros usuarios.

2. METODOLOGÍA

La metodología a utilizar para capacitar al personal encargado de la producción de alimentos, acerca del contenido e implementación del plan de aseguramiento y control de la calidad, será la que la **ASADOS MONTERÍA** utiliza para todas las capacitaciones y que comprende la realización de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema, realizando ejercicios prácticos en las propias instalaciones donde se muestren los procedimientos requeridos para asegurar y controlar la calidad de los productos en las diferentes etapas, desde la recepción hasta la servida y distribución del producto fin

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 003 FECHA: Enero 11 de 2020	
--	---	---

3. SUBTEMAS Y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación sobre el plan de aseguramiento y control de la calidad, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los programas y subtemas que se enuncian a continuación junto con sus respectivos objetivos

Se tendrá en cuenta en la capacitación sobre este tema del aseguramiento y control de la calidad en los siguientes subtemas:

✓ **Control de la calidad en los procesos y procedimientos. En las etapas de:**

- Recepción de la materia prima e insumos generales (manejo de las fichas técnicas)
- Almacenamiento de la materia prima (controles, identificación y ubicación de productos, prevención de contaminación cruzada, rotación de productos, PEPS, registros).
- Producción: Pre-alistamiento y preparación de los alimentos (controles, frecuencia, registros).
- Servido y distribución: Atención al usuario, normas de presentación, atención de sugerencias y reclamos, registros correspondientes.

✓ **Control de la calidad sobre la materia prima**

- Especificaciones técnicas de la materia prima.
- Criterios básicos.
- Criterios operativos.
- El agua como materia prima.

✓ **Control de la calidad a través del muestreo y trazabilidad**

- Toma y manejo de muestras y contra muestras.
- Controles microbiológicos (generales y sanitarios).
- Análisis microbiológicos y físico-químicos.
- Pruebas organolépticas.
- Trazabilidad de los productos terminados.

✓ **Plan de contingencia para intoxicaciones alimentarias**

- Generalidades. Factores y focos de contaminación.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 003 FECHA: Enero 11 de 2020	
--	---	---

- Medidas preventivas.
- Acciones a seguir frente a posibles intoxicaciones alimentarias.
- ✓ **Control de la calidad frente a los equipos de operatividad**
- Especificaciones técnicas de los equipos.
- Comprobación y calibración de los instrumentos de medición.
- Mantenimiento preventivo y correctivo para el funcionamiento de los equipos.

ACTA DE CAPACITACIÓN
(15-P3-F3. Versión 1)

Contrato/Proyecto/Área: _____ **Fecha:** _____

PUNTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:	PARTICIPANTES:
TEMA:	SUBTEMAS:
METODOLOGÍA:	INTENSIDAD HORARIA:
NOMBRE DEL CAPACITADOR	TITULO O PROFESIÓN DEL CAPACITADOR:

ASISTENTES		
NOMBRES Y APELLIDO	No. C.C	FIRMA

NOTA: Si hace falta registrar más asistentes, favor continuar en el reverso de esta hoja.

OBSERVACIONES:

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 003 FECHA: Enero 11 de 2020	
--	---	---

CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACION 2021				
ITEM	TEMA	FECHA	DURACION	RESPONSABLE
1	MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS	30 DE ENERO	10 HORAS	INGENIERO DE ALIMENTOS
	Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS			
2	SENCIBILIZACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	20- DE MARZO	5 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
	CONOCIMIENTOS GENERALES SOBRE BPM, DOSIFICACION Y REFUERZO EN LIMPIEZA Y DESINFECCION			
3	REQUISITOS HIGIENICOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	28- 30 DE JUNIO	4 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
	CONOCIMIENTOS SOBRE CONSERVACION DE ALIMENTOS			
4	PREVENCION DE CONTAMINACION CRUZADA	12 -16 DE JULIO	3 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
5	PLAN DE SANEAMIENTO	26-30 DE AGOSTO	3 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
6	INOCUIDAD EN CONSERVACION DE ALIMENTOS	22-28 DE SEPTIEMBRE	2 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
7	ASUGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	25-29 DE OCTUBRE	2 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS

Calle 41 No. 10 – 02
 Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS	CODIGO REVISION: 003 FECHA: Enero 11 de 2020	
--	---	---

8	PLAN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL	22-26 DE NOVIEMBRE	2 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
9	INTOXICACION ALIMENTARIA	6-8 DE DICIEMBRE	2 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS

Calle 41 No. 10 – 02
 Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ASADOS MONTERIA

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CODIGO

REVISION: 004

FECHA: enero 14 de 2021



PLAN DE SANEAMIENTO

ASADOS MONTERIA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

2021

1

Calle 41 No. 10 – 02

Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763

asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



1. OBJETIVOS

- ✓ Asegurar un mantenimiento, limpieza y desinfección tanto de las instalaciones, así como, de los equipos y utensilios, utilizando para esto los mecanismos adecuados y apropiados.
- ✓ Reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos mediante los programas de limpieza y la desinfección de las instalaciones, Mediante la utilización de los desinfectantes y mecanismos adecuados y seguros bajo las condiciones de uso pertinentes.
- ✓ Implementar para cualquier instalación, procedimiento o máquina que cumpla con los requisitos para limpiar y desinfectar equipos y utensilios, siempre y cuando determine su eficiencia para tal efecto.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Concientizar al personal sobre la necesidad de aplicar el plan de saneamiento para garantizar la inocuidad en la producción de alimentos.

Manejar algunos elementos básicos sobre el plan de saneamiento y todo lo relacionado con el capítulo VI de la resolución 2674 de 2013.

Asegurar el mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados para el servicio de una alimentación con calidad.

2. METODOLOGÍA

La metodología a utilizar para capacitar al personal encargado de la producción de alimentos, acerca del contenido e implementación del plan de saneamiento, será la

2

Calle 41 No. 10 – 02

Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763

asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



que la ASADOS MONTERIA utiliza para todas las capacitaciones y que comprende la realización de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema, realizando ejercicios prácticos en las propias instalaciones donde se muestren los procedimientos requeridos para disminuir el riesgo de contaminación en la producción de alimentos.

3. SUBTEMAS y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación sobre el plan de saneamiento, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los programas y subtemas que se enuncian a continuación junto con sus respectivos objetivos, los cuales se encuentran desarrollados en su totalidad en el respectivo PLAN DE SANEAMIENTO.

4. ALCANCE

Este programa se aplica para los diferentes puntos en los cuales **ASADOS MONTERÍA** preste su servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en el presente contrato.

5. DEFINICIONES

- ✓ **Actividad acuosa (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- ✓ **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el



desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- ✓ **Alimento adulterado:** El alimento adulterado es aquel:
 - a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
 - b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
 - c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
 - d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
- ✓ **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- ✓ **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ✓ **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.
- ✓ **Alimento falsificado:** Alimento falsificado es aquel que:



- a. Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
 - b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,
 - c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serio.
- ✓ **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
 - ✓ **Ambiente:** Cualquier rea, interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado "a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
 - ✓ **Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.
 - ✓ **Buenas prácticas 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.



- ✓ **Biotecnología de tercera generación:** Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.
- ✓ **Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.
- ✓ **Desinfección - descontaminación:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- ✓ **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- ✓ **Embarque:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.
- ✓ **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.
- ✓ **Expendio de alimentos:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.



- ✓ **Fábrica de alimentos:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
- ✓ **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- ✓ **Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
- ✓ **Ingredientes secundarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.
- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- ✓ **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- ✓ **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.



- ✓ **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- ✓ **Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas Y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.
- ✓ **Registro sanitario:** Es el documento expedido por la, autoridad sanitaria competente mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e Importar un alimento con destino al consumo humano.
- ✓ **Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo Y expendio de alimentos,
- ✓ **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.
- ✓ **Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.



6. RESPONSABILIDADES

El responsable de este programa es el Titular del proceso 'Planeación y planificación de la ejecución del servicio', es decir la Subgerencia Técnico-Operativa, a quien le corresponden fundamentalmente las siguientes funciones:

- ✓ Planear e implementar oportuna y correctamente cada uno de los diferentes programas definidos para el desarrollo del plan de saneamiento.
- ✓ Hacer seguimiento y control del desarrollo de todos y cada uno de los aspectos definidos en cada uno de los programas generados garantizar el saneamiento de los alimentos en las diferentes etapas de la prestación del servicio a nuestros usuarios.
- ✓ Adoptar las modificaciones pertinentes para lograr los ajustes requeridos por los diferentes contratos según las especificidades de los mismos.

7. POLÍTICAS

La empresa "ASADOS MONTERÍA" con el fin de realizar y prestar un servicio de alimentación que garantice, a las diferentes entidades o empresa con las cuales contrate, la completa higienización de los alimentos ha elaborado el presente plan de saneamiento.

En él, y siguiendo los parámetros de seriedad que caracteriza a **ASADOS MONTERÍA**, se seguirán los lineamientos señalados en el capítulo VI, VII y VIII de la resolución 2674 de 2013, ya que este plan cuenta con los programas de a) limpieza e higiene personal; b) limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios; c) manejo de residuos sólidos y líquidos; Y d) control de plagas y vectores, todo esto con el fin de garantizar la calidad y sanidad de los alimentos suministrados al personal interno.

Este plan describe el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo,



enseñando al usuario de este la calidad y eficacia del plan de saneamiento que se ha implementado.

En las instalaciones en donde **ASADOS MONTERÍA** presta sus servicios es necesario trabajar por un buen estado de higiene y cuidado en la preparación de los productos alimenticios; de esta forma es posible mantener un elevado índice en la protección sanitaria de los internos. La planificación y desarrollo de esta protección requiere la identificación de las actividades que deben tener prioridad y ser incluidas en este control, ya que para eliminar patógenos o elementos potencialmente contaminantes de superficies o instalaciones no basta con aplicar métodos de limpieza convencionales. El saneamiento mantiene o restablece el estado de limpieza proporcionando la higiene necesaria para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.

8. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

8.1 HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES

La higienización de las instalaciones es el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de las instalaciones en donde se efectúe la preparación de los alimentos.

La higienización de las instalaciones es uno de los aspectos más importantes en el proceso, teniendo en cuenta que aquí se manejan productos alimenticios, para ello se implementará una serie de normas que especifiquen área y hora de saneamiento y la importancia del mismo. Para lograr este objetivo, se usarán implementos tales como: mangueras de alta presión, detergentes, implementos de aseo (cepillos, esponjas, trapos, traperos, etc.) y una técnica específica así programada.

Los procesos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto que se trate.



Las instalaciones locativas y el equipo se mantendrán en un estado apropiado que permita:

- ✓ Facilitar todos los procedimientos de saneamiento.
- ✓ Poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas.
- ✓ Evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo, a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, residuos y productos químicos.

En la limpieza se eliminarán los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza dependerán del tipo de empresa alimentaria. Puede ser necesaria la desinfección después de la limpieza.

Los productos químicos de limpieza se manipularán y utilizarán con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

8.1.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente aseadas, incluido el equipo de limpieza.

Deberá vigilarse de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse sobre la idoneidad y eficacia de los programas de limpieza y desinfección. Cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente:

- ✓ Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse.
- ✓ Responsabilidad de tareas particulares.



- ✓ Método y frecuencia de la limpieza.
- ✓ Medidas de vigilancia.

8.1.2 PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando por separado o conjuntamente métodos físicos, por ejemplo fregando, utilizando calor o una corriente turbulenta, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua, y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos. Los procedimientos de limpieza se realizarán de la siguiente forma:

- ✓ Eliminación de los residuos gruesos de las superficies.
- ✓ Aplicación de una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.
- ✓ Enjuague con agua para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- ✓ Lavado en seco o aplicación de otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- ✓ Desinfección en caso necesario.
- ✓ La limpieza se realizará de forma húmeda, nunca se barrerá en seco para evitar levantar polvo, el cual puede contaminar los alimentos.
- ✓ Las superficies se secarán con un trapo limpio, preferiblemente utilizar papeles de un solo uso.
- ✓ Diariamente se limpiarán los suelos, paredes y superficies de trabajo. Además, se destinará un día a la semana para realizar aseo general a todas las instalaciones.
- ✓ Los equipos (picadoras, batidoras, etc.) se desmontarán y desarmarán para limpiar y desinfectar después de que se use. Para una adecuada limpieza se hará con agua potable caliente, detergente y desinfectante.
- ✓ Se desinfectará con sustancias permitidas como aquellas a base de cloro, yodo o amonio cuaternario.



8.1.3 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PISOS

Los pisos se lavarán con agua y jabón y luego se desinfectarán con solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón¹ y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilice otro tipo de desinfectante para efectos de rotación, se tendrán en cuenta las especificaciones de uso (concentraciones o diluciones etc.) que recomienda el proveedor.

8.1.4 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TECHOS

Cada 8 días se hará desinfección de partes altas utilizando el desinfectante de acuerdo a las recomendaciones del proveedor.

8.1.5 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PAREDES

Cada 8 días se realizará un aseo cuidadoso teniendo en cuenta lavar con cepillo las uniones entre pared y pisos; el procedimiento de limpieza se realiza con agua, jabón y desinfectante, con hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilicen otros desinfectantes deben tenerse en cuenta las respectivas especificaciones de uso (concentraciones, diluciones) Es importante que las uniones entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos estén sellados y tengan forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

¹Partes por millón: 1 ppm = 1 mili equivalentes gramos de soluto/litro de solución



8.1.6 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MESONES DE TRABAJO

Al finalizar el turno de trabajo el empleado debe organizar y dejar limpio su puesto de trabajo, lo cual incluye tanto la limpieza como la desinfección. Dicha rutina se realiza de la siguiente forma:

- ✓ Retirar material orgánico.
- ✓ Aplicar solución jabonosa y enjuagar con agua fría o caliente hasta eliminar la solución limpiadora.
- ✓ Aplicar desinfectante con atomizador, secar con una toalla desechable, aplicar de nuevo desinfectante.
- ✓ Dejar actuar por 10 minutos.

8.1.7 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MALLAS PROTECTORAS, VIDRIOS Y ESPEJOS

- ✓ Se escobillarán las mallas con solución desengrasante.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente.
- ✓ Se limpiarán los vidrios y espejos retirando el polvo con un paño seco.
- ✓ Se roseará la solución limpiavidrios.
- ✓ Se frota con un paño limpio y seco.
- ✓ Se retirará la solución con un paño suave, limpio y seco.

Además de lo anterior se debe tener en cuenta:

- ✓ Para la limpieza de las superficies de estantes de bodega se removerán las repisas cada 2 semanas.
- ✓ Para la limpieza de estantes de vajilla se realizará el aseo semanalmente, cuidando de mantenerlo limpio diariamente.



- ✓ La limpieza de baños, lavamanos, orinales y duchas se realizará 1 vez al día utilizando artículos de limpieza exclusivos para estas áreas (cepillos, traperos, paños, etc.)

8.1.8 DISPOSICIÓN DE ARTÍCULOS DE ASEO

- ✓ Los artículos de aseo serán exclusivos de cada área (ejemplo un trapero para el baño, otro para la cocina).
- ✓ Los traperos se sumergirán después de lavarlos en una solución desinfectante por 10 a 15 minutos después de cada uso.
- ✓ Los implementos se mantendrán separados de otros artículos y se renovarán cuando se hayan deteriorado.
- ✓ Los paños de cocina se usan exclusivamente para la labor que se decidió.

NOTA:

Con el fin de asegurar y controlar la higienización diaria de las instalaciones se seguirá y diligenciará el 'FORMATO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES' (PS-LD-F1) y se tendrá en cuenta lo estipulado en las 'TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS'. Tanto el formato como las tablas se encuentran en los anexos del presente plan.

8.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación y preparación de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. El equipo y los recipientes (excepto los recipientes o envases de un solo uso), que entran en contacto con el alimento; deben estar diseñados, contruidos, instalados y



mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de superficies, la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección de plagas y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

La empresa implementará un programa eficaz de mantenimiento preventivo para asegurar que el equipo se está manteniendo en condiciones de trabajo apropiadas y que el mismo no afecte al alimento. Esto también incluirá:

- ✓ Una lista de los equipos que requieren mantenimiento regularmente.
- ✓ Los procedimientos y frecuencias del mantenimiento (por ejemplo, la inspección del equipo, ajustes y reemplazo de partes), que se basarán en el manual de los fabricantes del equipo o en documentos equivalentes.

Los equipos contarán con un mantenimiento tal que asegure la ausencia de cualquier peligro físico o químico que sea potencial, por ejemplo, las reparaciones impropias, el desprendimiento de pintura u óxido, la excesiva lubricación, etc. Todas las operaciones de limpieza y desinfección estarán destinadas a reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

La limpieza y el saneamiento, cuando proceda, normalmente involucran:

1. Limpieza en seco;
2. Pre-enjuague (breve);
3. Aplicación del detergente (puede incluir fregado), entonces;
4. Post-enjuague; y 5. Aplicación del desinfectante.

Para una adecuada limpieza y desinfección de equipos y utensilios se debe tener en cuenta:

- ✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente desmontables y accesibles para una adecuada limpieza y desinfección lo



cual permite reducir el número de microorganismos y evita la contaminación de alimentos.

- ✓ Los utensilios deberán ser de material no tóxico ni corrosivo.
- ✓ La limpieza se realizará siempre de forma húmeda.
- ✓ Los equipos que tengan uso diario se limpiarán y desinfectarán diariamente.
- ✓ La limpieza y desinfección se realizará siempre con agua potable caliente y desinfectante.
- ✓ Cuando se haga uso de un utensilio de cocina para mezclar o revolver una preparación;
- ✓ Se debe lavar antes de usarlo para otro proceso.
- ✓ Para evitar que se propaguen infecciones en los grandes comedores se realizará la limpieza, esterilización y almacenamiento adecuado de recipientes, utensilios, cristalería, vajilla y cubertería.
- ✓ Se asearán utensilios y baterías de cocina después de cada servicio (desayuno, almuerzo y comida) al igual que se retirarán los alimentos y residuos que queden en las máquinas utilizadas para la elaboración o cocción de alimentos después de cada preparación.

8.2.1 LIMPIEZA DE ESTUFAS

Se realizará el siguiente proceso de limpieza después de cada uso:

- ✓ Sobre la estufa tibia se esparcirá una solución desengrasante en toda su superficie. ~ Se sumergirán todas las piezas removibles incluidas las latas recolectoras sobre una solución desinfectante.
- ✓ Con una esponjilla de acero, se frotarán todas las superficies.
- ✓ Se hará un enjuague con abundante agua caliente.
- ✓ Se dejara secar al aire libre o se usará un paño seco y limpio.
- ✓ Se ensamblarán las piezas que fueron removidas.



8.2.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA

Los filtros de la campana y la campana se limpiarán mínimo una vez por semana:

- ✓ Se retirarán los filtros de la campana, se sumergirán en una solución desengrasante de 6 a 8 horas.
- ✓ Se sacarán y se enjuagarán con abundante agua limpia.
- ✓ Se dejarán secar al aire libre.
- ✓ Se instalarán nuevamente.
- ✓ Para la limpieza de la campana se esparcirá el desengrasante con ayuda de un atomizador.
- ✓ Se escobillará con un cepillo o se frotará con una esponja vigorosamente hasta que haga espuma.
- ✓ Se enjuagará con agua limpia.

6.2.3 LIMPIEZA DE PICADORAS, MOLINOS, PELADORAS DE PAPAS, LICUADORAS, BATIDORAS Y BALANZAS

El lavado y desinfección se realizará después de cada uso:

- ✓ Se desconectará el equipo.
- ✓ Se desmontarán las piezas removibles.
- ✓ Se quitarán los residuos de alimentos que hayan quedado en las piezas movibles con ayuda de agua fría a presión o de un cepillo delgado.
- ✓ Se sumergirán en solución desinfectante por 10 minutos.
- ✓ Se enjuagarán con agua limpia.
- ✓ La base se limpiará con un paño humedecido en detergente y se frotará hasta quitar todas las impurezas.
- ✓ Con un paño limpio y absorbente se secará.
- ✓ Se instalarán nuevamente las piezas removibles.



8.2.4 LIMPIEZA DE OLLAS, FONDOS Y SARTENES

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo, mano enguantada o chorro de agua.
- ✓ Se sumergirán y lavarán en solución detergente con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con abundante agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.5 LIMPIEZA DE TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS DE COCINA

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo.
- ✓ Se lavarán y sumergirán en solución detergente y con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.6 LIMPIEZA DE VAJILLA, CUBIERTOS, VASOS, BANDEJAS, UTENSILIOS

- ✓ Se eliminarán todos los residuos de alimentos con un cepillo o mano enguantada.
- ✓ Se sumergirán y se lavarán en solución detergente de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan. Se comenzará por lo que tenga menos grasa.
- ✓ Se enjuagará con abundante agua limpia.
- ✓ Se secará al aire libre y se colocará de la siguiente forma:
 - Los vasos o pocillos boca abajo.
 - Los platos en posición vertical.
 - Los cubiertos lo más separados posible en los porta cubiertos.
 - Las bandejas en forma vertical.

Se retirarán del servicio los platos, bandejas, vasos y copas que estén agrietados o con melladuras, porque pueden tener un doble peligro: retener la suciedad y



provocar lesiones. Si un utensilio cae al suelo, no se utilizará nunca sin haberlo lavado.

En los anexos del presente documento se presenta el cuadro donde están las especificaciones técnicas del uso del hipoclorito de sodio 5.25% para el lavado y desinfección básicos en un servicio de alimentos (ver Tabla: ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN).

8.3 PROPUESTA DE LAS SUSTANCIAS A UTILIZAR EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los compuestos de limpieza y los agentes sanitizantes o desinfectantes usados en los procedimientos de limpieza y desinfección estarán libres de microorganismos no deseables y serán inocuos y adecuados bajo las condiciones de uso.

Todas las sustancias de limpieza y desinfección deben poseer la ficha técnica de su uso y aplicación con la finalidad de que el producto actúe adecuadamente y no se realicen mezclas que puedan inhibir su acción.

En los anexos del presente documento se encuentran las clases de desinfectantes que la Empresa **ASADOS MONTERIA** adopta como opciones para la respectiva desinfección de los diferentes aspectos, aclarando que el desinfectante básico es el hipoclorito de sodio al 5.25%. Ver Tabla 'CLASES DE DESINFECTANTES'.

9. PROGRAMACIÓN

La empresa **ASADOS MONTERIA** diseña y elabora las TABLAS correspondientes a la Limpieza y desinfección, las cuales sirven de base para la PROGRAMACIÓN y ejecución de las actividades relacionadas. Ver correspondientes TABLAS DE PROGRAMACIÓN en los anexos del presente documento.



10. ANEXOS

1. FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (PS-LD-F01).
2. TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
3. TABLA DE ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN.

ANEXOS

ASADOS MONTERIA

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

CODIGO

REVISION: 004

FECHA: enero 14 de 2021





SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: _____ PERIODO _____ DEL _____ AL _____

DESINFECTANTE: _____ HIPOCLORITO AL 5%

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
2	CAJA DE REFRIGERACION	PERMANENTE	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
3	CONGELADOR	PERMANENTE	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
4	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
5	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
6	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
7	WESON	PERMANENTE	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
8	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
9	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
10	PISO DE PREPARACION	PERMANENTE	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
11	PUERTAS	SEMANAL	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
12	WALLAS	PERMANENTE	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
13	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
14	MESAS	DIARIO	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
15	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
16	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
17	PARRILLA	AL USAR	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
18	PAREDES DE OFICINA	SEMANAL	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
19	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
20	FANQUELES ALMACENAMIENTO	DIARIO	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
21	ESTIBAS	SEMANAL	1 L AGUA + 4 ML	30 MINUTOS								
22	LACERA	SEMANAL	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO								
23	FRITAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA + 1 ML	5 MINUTOS								

ASADOS MONTERIA PLAN DE SANEAMIENTO BASICO CODIGO REVISION: 004 FECHA: enero 14 de 2021		
--	--	---

AREA	AGENTE	PRODUCTO	BPM	DOSIS	TIEMPO
Pisos paredes y puertas	Desinfectante	comercial en polvo o liquido	200	10 L agua +125 ml	30 min
Mesón	Detergente	Comercial o en polvo o en liquido		10 L agua +125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Equipos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Ollas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1min
Cubiertos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Traperos Tablas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Frutas	Desinfectante	Hipoclorito 5%	50	1 L agua + 1 ml	5 min
Ambiente	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua +2ml	Aspersión



ACTA DE CAPACITACIÓN
(15-P3-F3. Versión 1)

Contrato/Proyecto/Área: Capacitación SENA Fecha: 30-06-2021

PUNTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:	PARTICIPANTES: <u>6</u>
TEMA: <u>Requisitos higiénicos de producción de alimentos.</u>	SUBTEMAS: <u>conocimientos sobre conservación de alimentos.</u>
METODOLOGÍA: <u>Capacitación BPN</u>	INTENSIDAD HORARIA: <u>4 h.</u>
NOMBRE DEL CAPACITADOR: <u>Kelly Aviloz Meneses.</u>	TÍTULO O PROFESIÓN DEL CAPACITADOR: <u>Ing. Alimentos.</u>

ASISTENTES		
NOMBRES Y APELLIDO	No. C.C	FIRMA
<u>Yoelis Luna polo</u>	<u>1067 289 007</u>	<u>Yoelis Luna</u>
<u>Dioier Angel Peña</u>	<u>1123 7969</u>	<u>Dioier Peña.</u>
<u>Maira Mendez G.</u>	<u>106784700</u>	<u>Maira Mendez</u>
<u>Jexis Almanza G</u>	<u>1067 909241</u>	<u>Jexis Almanza.</u>
<u>Carlos Yanez</u>	<u>10 930 957</u>	<u>Carlos Yanez</u>

NOTA: Si hace falta registrar más asistentes, favor continuar en el reverso de esta hoja.

OBSERVACIONES: <u>Se capacita al personal manipulador de alimentos, en teorías y prácticas de limpieza y desinfección y los hábitos vestimentarios.</u>

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
SP-1-01-0070-2021	2018-02-01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante ☐ Cafetería ☒ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐Cuál: _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Asado Montería

* CÉDULA / NIT 78708824-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN /

* NOMBRE COMERCIAL Asado Montería

* DIRECCIÓN Km 47 Vía Nacional - Sing. - Parvenir MATRÍCULA MERCANTIL 59985

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

Barrio ☐ Vereda ☐ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☒ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐Cuál Santa Isabel

TELÉFONOS 3106000458 FAX _____

CORREO ELECTRÓNICO asado.monteria22@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Julio Cesar Carré Gavino

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento 78708824

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Julio Cesar Carré Gavino

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ * Número de documento 78708824

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Calle 41 # 10-02 / Barrio - Asado Montería

* DEPARTAMENTO Córdoba * MUNICIPIO Montería

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 4:30am - 7:00pm - 1v. * NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
<u>2018-02-01</u>		☒		<u>83. %</u>

* MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN ☒	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICAS DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.
OTRO	Especifique:	

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)	2 ✓	1	0	✓
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2, Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2 ✓	1	0	Se evidencian en el fondo de preparación pareda sin baldosas de igual forma columna, y techos en área de servicio
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4.)	2 ✓	1	0	Se evidencian techos sin aislamiento en el área de servicio
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4 ✓	2	0	✓
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8.5		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34.)	5 ✓	2.5	0	Se evidencian equipos de refrigeración sin funcionamiento por dentro, y cubiertos con mangas de plástico
2.2	Superficies de contacto con el alimento (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7 ✓	3.5	0	✓
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9.5		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)	7 ✓	3.5	0	✓
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 ✓	1	0	No se evidencian al estar fuera de aptitud de manipular de Alimentos
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7 ✓	3.5	0	✓
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	4 ✓	2	0	✓
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		18		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4	REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2.5	0	
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0	
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 203, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3.5	0	
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	<i>Se verificó por el con el procedimiento de pintura es el area de almacenamiento</i>
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				23	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 28, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7	3.5	0	
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4	2	0	
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4	2	0	
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 28, Numeral 3.)	9		0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 28 Numeral 1)	7	3.5	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
91.5%	FAVORABLE	90 - 100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si No Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se exige subsanar los hallazgos mencionados durante la visita

Por parte del establecimiento:

Es importante la realización de este tipo de visitas para que nos supervisen y estar pendiente de los errores y saber si estamos funcionando a la óptima calidad.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de Julio del año 2021 en la Ciudad de Medellín.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma: [Firma]
Nombre: Dyaco J. Cárdenas
C.C. No. 78750724
Cargo: Subdirector de Asesoría Social
Institución: Alcaldía Municipal

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]
Institución: [Firma]

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma: [Firma]
Nombre: Maíra Méndez
C.C. No. 1067897500
Cargo: Administradora

Firma: [Firma]
Nombre: [Firma]
C.C. No. [Firma]
Cargo: [Firma]



FORMATO DIARIO TOMA DE MUESTRA AGUA POTABLE

AÑO: 2021

MES: Mayo.

DIA	PH	COLOR	TURBIDEZ	OBSERVACIONES
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18			2.84	
19			2.16	
20			4.0	
21			-	
22			2.0	
23			1.95	
24			2.20	
25			-	
26			2.60	
27			-	
28			-	
29				
30				
31	-	-	2.68	

RESPONSABLE



FORMATO DIARIO TOMA DE MUESTRA AGUA POTABLE

AÑO: 2021

MES: junio

DIA	PH	COLOR	TURBIDEZ	OBSERVACIONES
1		0.75	1.8	
2		0.75	1.8	
3		0.75	1.9	
4		0.32	1.8	
5				
6				
7		0.94	2.0	
8		1.5	2.0	
9		1.3	4.9	
10		0.87	1.90	
11		1.8	2.0	
12				
13				
14		1.6	1.90	
15		1.8	1.80	
16		0.87	2.0	
17		0.30	1.90	
18		0.75	4.8	
19				
20				
21		2.5	1.70	
22		1.3	1.50	
23		0.90	1.30	
24		1.5	1.20	
25		1.0	1.60	
26				
27				
28		1.5	1.20	
29		1.0	1.80	
30		0.90	1.20	
31				

RESPONSABLE



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Marzo

PERIODO del 15 al 19 del 2021

DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01

2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	✓	✓	✓	✓	✓		Carlos J
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/							Diego A.
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/							Diego A.
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Carlos J
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/							Yaelis
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/							Yaelis
9	LIQUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/							Yaelis
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/							Yaelis
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/							Yaelis
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	✓	✓	✓	✓	✓		Yaelis
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/							Yaelis



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Marzo

PERIODO del 23 al 26 del 2021

DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

PS-ID-F01		2019		TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS									
1	CANECAR DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Luis
2	CAJA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO	✓							Yaelis
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO	✓							Yaelis
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos. 9
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andres.
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA + 2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andres.
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓							Lore B.
9	LIQUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA + 2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore B.
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andres.
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos.
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓							Lore B.
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA + 2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos.
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andres.
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andres.
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yaelis.
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yaelis.
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andres.
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA + 2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andres.
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA + 2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA + 2ML	1 MINUTO	✓							Didier
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA + 2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA + 2ML	1 MINUTO	✓							Lore B.



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Mayo

PERIODO del 18 al 21 del 2021

DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

PS-ID-F01		2019														RESPONSABLE
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D					
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos y			
2	CAMA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓								Díaz			
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓								Andrés			
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés			
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓					✓			Goelis			
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Goelis			
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lore B			
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓								Lore B			
9	LIQUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés			
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos			
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos			
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓								Carlos			
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Goelis			
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓								Lore B			
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lore B			
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Lore B			
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés			
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Goelis			
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos			
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos			
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓								Andrés			
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés			
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓								Lore B			



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Mayo

PERIODO 24 al 28 del 2021

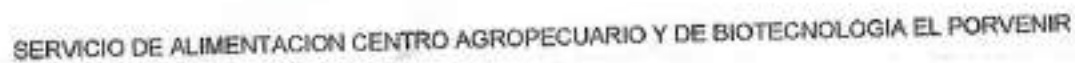
DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01

2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos U
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos U
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diorela
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diorela Ango
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Diorela Ango
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos U
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos U
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Yaelis
9	LIQUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Yaelis
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos U
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos U
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Andrés
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos U
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yaelis
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andrés
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diorela
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Diorela
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Yaelis
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Andrés



MES: Sept - junio PERIODO 31- al 04 del 2021

HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019			TIEMPO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	EXPUESTO									
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	/	/	/	/	/	/			Didier Angel
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/					/			Didier Angel
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Andres Alvarado
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Carlos Yanes
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/					/			Carlos Yanes
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Yaelis Luero
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Carlos Yanes
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/					/			Lore Bonzo
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Lore Bonzo
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	/	/	/	/	/	/			Yaelis Luero
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	/	/	/	/	/	/			Yaelis Luero
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	/	/	/	/	/			Lore Bonzo
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Didier Angel
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/					/			Yaelis Luero
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	/	/	/	/	/			Didier Angel
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	/	/	/	/	/	/			Didier Angel
17	PIBOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	/	/	/	/	/	/			Carlos Yanes
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	/	/	/	/	/	/			Lore Bonzo
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Andres Alvarado
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Andres Alvarado
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/					/			Yaelis Luero
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/	/	/	/	/	/			Didier Angel
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	/					/			Didier Angel



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: junio

PERIODO del 08 al 11 del 2021

DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

P5-LD-F01		2019													
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE			
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Gano			
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Lore Borge			
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Yaelis Lore			
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Andres Alvar			
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Carlos yanes			
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Yaelis Lore			
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Carlos yanes			
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓	✓					Lore Borge			
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Didier Angel			
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Lore Borge			
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Lore Alvar			
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓						Carlos yanes			
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Yaelis Lore			
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS			✓					Carlota			
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Didier Angel			
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Yaelis Lore			
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Andres Alvar			
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Yaelis Lore			
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Lore Borge			
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Lore Alvar			
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓						Yaelis Lore			
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Didier Lore			
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓						Lore Borge			



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: junio

PERIODO del 15 al 18 del 2021

DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019															
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE					
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓		✓	✓			Didier Angel					
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Yoelis Luna					
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Carlos Yanes					
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Yoelis Almaraz					
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Lore Bong					
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Didier Angel					
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Carlos Yanes					
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓						Yoelis Luna					
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Yoelis Almaraz					
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓		✓	✓			Yoelis Luna					
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓		✓	✓			Andres Almaraz					
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓						Carlos Yanes					
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Yoelis Luna					
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓						Lore Bong					
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓		✓	✓			Carlos					
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓		✓	✓			Didier					
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS		✓		✓	✓			Andres					
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS		✓		✓	✓			Lore					
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Andres					
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Lore Bong					
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓						Andres					
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓		✓	✓			Lore Bong					
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓						Yoelis Luna					



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: junio

PERIODO del 21 al 25 del 2021

DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019															
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE					
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andres Almona					
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							yorely con					
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							carlos yareis					
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore Borge					
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Didco R.					
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore Borge					
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yareis					
8	LA CENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Andres Almona					
9	LIQUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			yorely con					
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Lore Borge					
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yareis					
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Andres Almona					
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore Borge					
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							carlos yareis					
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didco R.					
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			yorely con					
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yareis					
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didco R.					
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore Borge					
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andres Almona					
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							carlos yareis					
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andres Almona					
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							yorely con					



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: junio

PERIODO del 28 al 30 del 2021

DESINFECTANTE:

HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											RESPONSABLE
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D		
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓					Yoselis
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓								Lore
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓								Carlos
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓		✓					Oliver
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓			✓					Yos
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓					Andres Alvarado
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓					Carlos
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓			✓					Lore B
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓					Lore B
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓					Andres Alvarado
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓					Oliver
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓			✓					Lore B
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓					Carlos
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓			✓					Yoselis
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓					Oliver
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓					Carlos
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓					Lore B
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓					Lore B
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓					Andres
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓					Lore B
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓			✓					Yoselis
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓					Andres Alvarado
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓			✓					



FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

01/07/2012

JUNIO

Nº	FECHA	REFRIGERADOR		REFRIGERADOR		OBSERVACIONES
		FRIO	REFRIGERADOR	FRIO	REFRIGERADOR	
01	6:00	7°C	8°C	7°C	8°C	
02	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
03	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
04	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
05	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
06	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
07	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
08	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
09	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
10	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
11	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
12	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
13	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
14	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
15	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
16	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
17	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
18	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
19	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
20	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
21	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
22	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
23	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
24	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
25	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
26	6:30 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
27	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
28	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
29	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	
30	6:00 AM	7°C	8°C	7°C	8°C	

Firma del
Representante de la
empresaFirma del
Representante de la
empresa

<div>  <div>SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE</div> <div>FORMATO DE CUANTIFICACIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS-CASINO</div> </div>						
FECHA DEL 2 AL 30 DE JUNIO 2021	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FÍSICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE PLATANO YUCA PAPA, RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS COMIDAS DESECHOS DE LECHUGA	FISICO	17Kg	
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO CUBIERTOS, GUANTES RAPABOCAS VASOS FRASCO DE GASEOSA SERVILLETAS Bolsas de agua Bolsas de fab	FISICO	11 Kg	
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE COMIDAS RESTOS DE TUBERCULOS RESTOS DE FRUTA DESECHOS DE VERDURAS CASCARAS DE HUEVO	FISICO	21 Kg	
3	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO, VASOS CUBIERTOS Bolsas de agua de hielo recipientes de comida Bolsas de fab envolturas de condimentos PORTACOMIDAS	FISICO	11 Kg	
3	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTOS DE LECHUGA CASCARAS DE LIMON RESTOS DE FRUTAS Y DESECHOS DE VERDURAS	FISICO	25kg	
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	GUANTES BARRIDO CARTONES ICOPOR Bolsas de fab FRASCOS DE GASEOSA ENVOLTURAS DE RECIPIENTES DE SALSAS CUBIERTOS TAPABOCAS SERVILLETAS	FISICO	11 Kg	
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE TUBERCULOS CASCARAS DE HUEVO RESTOS DE BERBERINA CONCHAS DE LIMON	FISICO	21kg	
7	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS VASOS SERVILLETAS PAPEL Bolsas de hielo Bolsas de agua BARRIDO TAPABOCAS FRASCOS DE GASEOSA BOTELLAS DE AGUA FRASCOS DE ACEITE RESTOS DE TELA	FISICO	10 kg	
7	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE COMIDA RESTOS DE VERDURAS DESECHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS RESTO DE LAVAZA	FISICO	18 Kg	
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO CUBIERTOS VASOS TAPABOCAS GUANTES Bolsas PLASTICAS FRASCOS DE HIPOCLORITO CAJAS DE COMIDA	FISICO	7 Kg	
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTO RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS SOBRES DE COMIDAS CASCARAS DE HUEVO CONCHAS DE MANGO Y DE PATILLA	FISICO	17 Kg	
9	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS VASOS TAPABOCAS GUANTES Bolsas de DETERGENTES fab FRASCOS DE CLORO Bolsas de hielo BOTELLAS DE AGUA RESTOS DE VAINILLA BARRIDO	FISICO	11 Kg	
9	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO PAPA DESECHO DE NAME RESTOS CONCHAS DE PATILLA TAMARINDO FRESA RESTO DE VERDURAS RESTO DE ALIMENTOS HOJAS DE REPOLLO Y DE LECHUGA	FISICO	22 Kg	
10	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS RESTOS DE LECHUGA VERDURAS CONCHAS DE PLATANO BANANO PAPA REMOLACHA RESTOS DELAVAZA DESECHOS DE NARANJAS	FISICO	16Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	TAPABOCAS GUANTES RECIPIENTES Bolsas SUCIAS DE DETERGENTES CUBIERTOS SERVILLETAS VASOS BOTELLAS DE AGUA Bolsas de hielo ENVOLTURAS DE SALSAS	FISICO	9 Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS VEGETALES DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE ALIMENTOS	FISICO	15 Kg	
14	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS SOBRES DE ALIMENTOS RESTOS DE COROZO CONCHAS DE PATILLA DESECHO DE PLATANITO DESECHO DE YUCA PLATANO Y PAPA	FISICO	20 Kg	
16	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PAPA PLATANO RESTOS ARINA RESTOS FRUTAS HOJAS DE LECHUGA, DESECHOS DE ALIMENTOS DESECHOS DE VERDURAS.	FISICO	16 Kg	
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO CUBIERTOS SERVILLETAS FRASCOS DE SALSAS RESTOS DE PAPEL CARTON DE EMPAQUES DE ALIMENTOS GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO RECIPIENTES DE COMIDA	FISICO	13 Kg	
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE FRUTAS RESTOS DE LECHUGA CONCHAS DE TUBERCULOS DESECHOS DE COMIDA	FISICO	17 kg	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	GUANTES TAPABOCAS BARRIDO RESTOS DE VAILLAS CANASTAS DE HUEVO Bolsas de hielo fab EMPAQUES SERVILLETAS FRASCOS DE GASEOSA Y DE JUGUITOS.	FISICO	7 Kg	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS VETALES RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE LAVAZA	FISICO	26 Kg	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS GUANTES TAPABOCAS VASOS HICOPOR MADERA CENIZAS HOJAS DE PAPEL GORROS Bolsas de hielo Y DETERGENTES	FISICO	10 Kg	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONHAS DE TUBERCULOS RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS SOBRES DE ALIMENTOS RESTOS LAVAZA	FISICO	19 Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO CUBIERTOS Bolsas de agua hielo PLASTICO CARTONES GUANTES GORROS SERVILLETAS RECIPIENTES DE IPOCLORITO	FISICO	9 Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE COMIDAS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE COROZO DESECHOS DE LECHUGA Y TOMATE	FISICO	24 Kg	
23	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO VASO CUBIERTOS TAPABOCAS GUANTES RECIPIENTES DE COMIDAS CAJITAS DE JUGUITOS FRASCOS DE GASEOSA BOTELLAS DE AGUA Bolsas DESECHADAS	FISICO	11 Kg	
24	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE ALIMENTOS RESTO DE LAVAZA	FISICO	16 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO VASOS CUBIERTOS Bolsas de agua BOTELLAS PLATICAS Bolsas SUCIAS EMPAQUES DE CONDIMENTOS VAILLAS	FISICO	8 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE PLATANO YUCA PAPA RESTO DE COMIDA SOBRES DE VERDURAS RESTO DE FRIOLES CONCHAS DE PLATANITOS	FISICO	16 Kg	
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS DE VERDURAS DESECHOS DE COMIDAS DESECHOS DE GRANOS RESTOS DE COMIDAS	FISICO	15kg	
30	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO GUANTES TAPABOCAS SERVILLETAS Bolsas EMPAQUES PAPELES BOTELLAS FRASCOS PLASTICOS CARTONES ICOPOR	FISICO	9 K g	
30	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO				



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
FORMATO DE CUANTIFICACIÓN DE RESIDUOS NO PELIGROSOS-CASINO

FECHA DEL 19 AL 31 DE MAYO 2021	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FÍSICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS	FISICO	13 Kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO CUBIERTOS BARRIDO BOTELLAS DE AGUA DESECHOS DE DETERGENTES Bolsas de agua y de hielo GORROS GUATES TELA FRASCOS DE SALSA PLASTICOS	FISICO	7 Kg	
20	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE LAVAZA DESECHOS D ALIMENTOS RESTOS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	15 Kg	
20	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO CUBIERTOS BARRIDO BOTELLAS DE AGUA EMPAQUES DE COMIDA GORROS FRASCOS DE HIPOCLORITO Bolsas de BASURA	FISICO	6Kg	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTA SY DE VERDURAS CARASCARAS DE HUEVO RESTOS DE MANDARINA DESECHOS DE ALIMETOS	FISICO	18 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE ALIMETOS RESTOS DE FRUTAS	FISICO	12Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO CUBIERTPOS Bolsas de DETERGENTES BOTELLAS DE AGUA EMPAQUES DE JUGO EMPAQUEZ DE DULCES CARTONES BARRIDO	FISICO	9 Kg	
27	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECGOS VEGETALE RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS	FISICO	13 Kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS D ALIMENTOS DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS LAVAZA RESTO DE TOMATE DESECHOS DE BOLLO	FISICO	16 Kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASOCUBIETOS SERVILLETAS GUANTES BOTEELAS DE AGUA RESTOS DE VAJILLA CARTONES Bolsas DE HILO Y AGUA	FISICO	9 Kg	
31	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS DE VERDURAS RESTOS DE ALIMENTOS LAVAZA RESTOS DE BANANO Y LECHUGA	FISICO	14 Kg	

	Asesor	Amazonas	Antioquia	Arauca	Atlántico	Bolívar												
	Auxiliar	Despacho Dirección Amazonas	Despacho Dirección Antioquia	Despacho Dirección Arauca	Despacho Dirección Atlántico	Despacho Dirección Bolívar												
	Médico	Centro para la Biodiversidad y el Turismo del Amazonas	Centro de los Recursos Naturales Renovables - La Salada	Centro de Gestión y Desarrollo Agroindustrial de Arauca	Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial	Centro Agropresari al y Minero												
	Director General		Centro del Diseño y Manufactura del Cuero		Centro Nacional Colombo Alemán	Centro Internacional Náutico, Fluvial y Portuario												
Bolívar	Director de Área		Centro de Formación en Diseño, Confección y Moda.		Centro Industrial y de Aviación	Centro para la Industria Petroquímica												
Boyacá	Director Regional		Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción		Centro de Comercio y Servicios	Centro de Comercio y Servicios												
Caldas	Jefe de Oficina		Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada.															
Caquetá	Instructor		Centro Tecnológico del Mobiliario										Centro de Desarrollo Agropresari al					
Casanare	Instructor Contratista		Centro Tecnológico de Gestión Industrial													Centro de Materiales y Ensayos		
Cauca	Oficinista		Centro de Comercio													Centro de Diseño y Metrología		
Cesar	Odontólogo		Centro de Servicios de Salud													Centro para la Industria de la Comunicación Gráfica		
Choco	Profesional		Centro de Servicios y Gestión Empresarial													Centro de Gestión de Mercados, Logística y Tecnologías de la Información		

Córdoba	Profesional Contratista	Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial
Cundinamarca	Secretario General	Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Distrito Capital	Secretaria	Centro de la Innovación, la Agroindustria y el Turismo
Dirección General	Subdirector de Centro	Complejo Tecnológico Agroindustrial, Pecuario y Turístico
Guainía	Técnico	Complejo Tecnológico, Turístico y Agroindustrial del Occidente Antioqueño
Guajira	Técnico Contratista	
Guaviare		
Huila		
Magdalena		
Meta		
Nariño		
Norte de Santander		
Putumayo		
Quindío		
Risaralda		
San Andrés		
Santander		
Sucre		
Tolima		
Valle		
Vaupés		
Vichada		

	Centro de Formación de Talento Humano en Salud
	Centro de Gestión Administrativa
	Centro de Servicios Financieros
	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
	Centro de Formación en Actividad Física y cultura



REGISTROS SANITARIOS

Alimento	Marca	Autorización de comercialización	Vigente
ARROZ	ARROZ DIANA	RSAT10I1302	si
PASTA DE TOMATE	ARO	RSIAS05M26693	SI
FIDEO	FIDEO COMARRICO	PSA-001532-2018	si
ACEITE	PALMALI	PSA-001737-2018	SI
MAIZENA	MAIZENA	RSAV10I20605	SI
AVENA	AVENA DON PACHO	NSA-004536-2018	SI
HARINA	HAZ DE OROS	PSA-001084-2017	SI
ALAS D POLLO	PIMPOLLO	RSAR01I302	SI
HARINA DE MAIZ	HARINA PAN	PSA-0001901-2019	SI
GALLETAS	SALTIN NOEL	NSA-002253-2016	si
AZUCAR	AZUCAR BLANCA	RSIAZ16M00391	SI
CALDO DE GALLINA	MAGGY	PSA-001231-2017	SI
MAYONESA	ARO	RSAD17I06600	SI
MOSTAZA	ARO	RSAV17I25613	SI
SALSA SOYA	LA CORUÑA	RSA-0010645-2020	SI
PASTA DELGADA	DORIA	RSA-004570-2017	SI
GASEOSA	COCA-COLA	RSA-007026-2018	si
PAN TAJADO	BIMBO	NSA-0008555-2020	SI
LECHE	LARGA VIDA	RSA-0011320-2021	SI
SALSA BBQ	POMPEYA	RSA-0009926-2020	SI

Calle 41 No. 10 – 02
 Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



LECHE ENTERA	DE LA CUESTA	RSAE02I16901	SI
PANELA	HE PANELA ESCOBAL	NSA-000885-2016	SI
PIMIENTA	EL REY	RSIAD17M14592	SI
AVENA MOLIDA	QUAKER	Nsa-004535-2018	si
CANELA MOLIDA	EL REY	RSAR17I1205	SI
GALLETA	DUCALES NOEL	RSIAA11M01685	SI

REGISTROS FOTOGRAFICOS DE VERIFICACION DE REGISTROS SNITARIOS.

← → ↻ 🏠 ⚠️ No es segura | consultaregistro.invia.gob.co/052/Consultas/consultas/consulting_arcebourn.jsp

Consulta de datos de registro de alimentos y bebidas

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RSAT10I1302**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

ge556

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Se muestran hasta 5 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha de sistema: 20/1/2017 12:52

Expediente Sanitario	Nombres del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
16927581	ARROZ FORTIFICADO CON ACIDO FOLICO Y VITAMINA B12, ARROZ SIN FORTIFICAR (INGREDIENTE: ARROZ SELECCIONADO), ARROZ PARA SOFA, ARROZ BRILLANTINA EN PRESENTACION CONJUNTA CON SACHET DE ACEITE VEGETAL, ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINA B6, VITAMINA B12 Y ACIDO FOLICO, ARROZ BLANCO, ARROZ CON FIBRA ENRIQUECIDO CON VITAMINA B6, VITAMINA B12 Y ACIDO FOLICO, ARROZ CON SABOR A VERDURAS, ARROZ CON SABOR A POLLO THAI, ARROZ CON SABOR A POLLO, ARROZ CON SABOR MARINERO, ARROZ CON SABOR A COCO, ARROZ CON SABOR RANCHERO, ARROZ BLANCO PREMIUM, ARROZ ENRIQUECIDO CON VITAMINA B6, VITAMINA B12 Y ACIDO FOLICO EN PRESENTACION CONJUNTA CON SACHET DE CALDO DE GALLINA, DESHIDRATADO DESMENUZADO (PSA-001231-2017), ARROZ	RSAT10I1302	Vigente	2012/05/02	Ra

Artículo 10 de la Ley 1712 de 2014

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Inicio | Quiénes somos | Contacto | Registro de productos | Consulta de productos | Registro de productos | Registro de productos



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto:
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
Puede ingresar parte del número del registro sanitario	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

hb8xg

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó **1** registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha hora sistema: 2021/07/07 14:41

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estatus Registro	Fecha Vencimiento	
0535	PASTA DE TOMATE	R04005M26653	Vigente	2023/05/12	FABR

Inicio | Quiénes somos | Contacto | Registro de productos | Consulta de productos | Registro de productos | Registro de productos



Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto:
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
Puede ingresar parte del número del registro sanitario	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

347yw

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó **1** registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha hora sistema: 2021/07/07 14:51

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estatus Registro	Fecha Vencimiento	
302488250	PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRONES, MACARRONES LARGO, BUCATINI, TALLARINI, LINGUINE, CAPPELLINI, NIDOS, ROTTUCCINE, PASTA MEDIA, FIDEOS, FIDEOS, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUNIBO, CANUTILLOS, LASAGNA, QUARQUIRONES, CARNECONES, SHELLS, CARNECONES JUNIBO, JUNIBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI, PASTA CORTALETRA, LETRAS: ARGOLITA, ARGOLITAS, ARGOLITAS/ CRO DE PERDIZ, CABELLO DE ANGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODDO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS	PSA-302522-2010	Vigente	2025/07/17	FABR

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **PSA-201737-2010**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

hmxw7

hmxw7

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Se búsqueda encontraron 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 12:35

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	Tipo
20153548	ACEITE VEGETAL AUTO OLICO, ACEITE PUÑO DE PALMA AUTO OLICO, ACEITE VEGETAL DE PALMA, ACEITE AUTO OLICO DE PALMA, ACEITE AUTO OLICO	PSA-001737-2018	Vigente	2025/12/03	FABR

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **PSA/1020805**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

ngdxa

ngdxa

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Se búsqueda encontraron 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:04

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	Tipo
10053005	LA ORIGINAL CON VITAMINAS Y MINERALES PURA FÉCULA DE MAÍZ MARCA MAZENA® DURYEA®, LA ORIGINAL MAZENA PURA FÉCULA DE MAÍZ	PSA/1020805	Vigente	2025/02/27	FABR

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



invima CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS ✖

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **PSA-004538-2018**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

gagpr

Para ver información detallada del producto, haga clic en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó 1 registros para el grupo ALIMENTOS Fecha/Mora sistema: 2021/07/07 13:38

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
004538	AVENA+QUELLAS, NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA EN QUELLAS ORIGINAL, AVENA MOJADA, NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA MOJADA ORIGINAL	PSA-004538-2018	Vigente	2020/04/08	PSA

invima CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS ✖

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **PSA-004584-2017**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

yapyp

Para ver información detallada del producto, haga clic en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó 1 registros para el grupo ALIMENTOS Fecha/Mora sistema: 2021/07/07 13:11

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
004584	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON POLVO PARA HORNEAR, MEZCLA DE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA CON POLVO PARA HORNEAR.	PSA-004584-2017	Vigente	2024/12/05	PSA

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

k3aeg

[Nueva Imagen](#)

[Buscar](#)

[Nueva Consulta](#)

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente:

19930037	<p>PECHUGA MARINADO, SUPER PECHUGA MARINADA, CONTRAMUSLOS MARINADOS, SUPER CONTRAMUSLOS MARINADOS, MUSLOS MARINADOS, SUPER MUSLOS MARINADOS, PERNILES MARINADOS, ALAS MARINADAS, ALITAS MARINADAS, ALITAS MARINADAS Y MUSLOS MARINADOS, PECHUGA INDUSTRIAL MARINADA, RECORTES MARINADOS, POLLO ASADERO SIN MENUDENCIA, MARINADO, PERNILES CON RABADILLA MARINADOS, CONTRAMUSLOS CON RABADILLA MARINADOS, PECHUGA SIN PIEL MARINADA, MUSLOS SIN PIEL MARINADOS, CONTRAMUSLO SIN PIEL MARINADO, RABADILLA MARINADA, GALUNA MARINADA, POLLO ENTERO CON VISCERAS MARINADO, POLLO ENTERO SIN VISCERAS MARINADOS (ASADERO), POLLO DESPRESADO MARINADO, MEDIO POLLO SIN VISCERAS MARINADO, PECHUGA DE POLLO MARINADA, FILETE DE PECHUGA MARINADA, PERNIL CON RABADILLA DE POLLO MARINADO, PERNIL SIN RABADILLA DE POLLO MARINADO, ALAS DE POLLO CON COSTILLAS MARINADAS, ALAS DE POLLO SIN COSTILLAS MARINADAS, CONTRAMUSLO DE POLLO SIN RABADILLA MARINADO, CONTRAMUSLO DE POLLO CON RABADILLA MARINADO, FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO MARINADO, MUSLOS DE POLLO MARINADO, RABADILLA DE POLLO MARINADA, RECORTE MARINADO, PRESAS DE POLLO SURTIDAS MARINADAS, BANDEJA POPULAR MARINADA, BOMBON DE ALA MARINADA, FILETE DE MEDIA PECHUGA MARINADO, PECHUGA DE POLLO MARINADA VARIEDAD FAMILIAR.</p>	RSAR011302	Vigente	2022/05/17	FA...
----------	---	------------	---------	------------	-------



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto: DSA-0001901-2019
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
<input type="text"/>	

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

4wcb5

[Nueva Imagen](#)

[Buscar](#)

[Nueva consulta](#)

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente:

Su búsqueda enlaza 1 registros para el grupo ALIMENTOS Fecha-Hora sistema: 2021/07/07 13:22

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20150951	<p>VARIEDAD 1: HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA, VARIEDAD 2: HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA, VARIEDAD 3: HARINA DE MAIZ BLANCO PARA AREPAS, VARIEDAD 4: HARINA DE MAIZ AMARILLO PARA AREPAS, VARIEDAD 5: HARINA DE MAIZ BLANCO REFINADA PRECOCIDA, VARIEDAD 6: HARINA DE MAIZ AMARILLO REFINADA PRECOCIDA, VARIEDAD 7: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA, VARIEDAD 8: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA, VARIEDAD 9: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO TIPO ARRIERO, VARIEDAD 10: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO TIPO ARRIERO</p>	DSA-0001901-2019	Vigente	2026/04/01	FABRI...

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **N5A-002252-2016**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

a5k2k

a5k2k

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda emitió 1 registro para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:26

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	FABRI
20120160	GALLETAS (CRACKERS) GALLETAS (CRACKERS TRITURADAS), GALLETAS (CRACKERS SURTIDAS), GALLETAS (SALADAS SURTIDAS) GALLETAS FIT, NOMBRE DE FANTASÍA (AUXIOSO).	N5A-002252-2016	Vigente	2026/12/27	FABRI

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RS1A216W00391**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

2ar2a

2ar2a

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda emitió 1 registro para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:29

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	FABRI
0018	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZÚCAR BLANCO, AZÚCAR CRUDO, AZÚCAR ORGANICO.	RS1A216W00391	Vigente	2021/12/05	FABRI

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto: PSA-001231-2017
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
Puede ingresar parte del número del registro sanitario	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

28m4b

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó 1 registro para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 12:33

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	FABRI
20137403	CALDO DE GALLINA DESHIDRATADO, CALDO DE GALLINA DESHIDRATADO DESMENUZADO	PSA-001231-2017	Vigente	2024/12/18	FABRI



Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto: RSAD17106600
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
Puede ingresar parte del número del registro sanitario	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

6mdpm

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó 1 registro para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:38

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	FABRI
19910829	SALSA CON MAYONESA CON MOSTAZA (NOMBRE FANTASIA: MAYOMOSTAZA), SALSA CON MAYONESA, SONS Y PERINITILLOS (NOMBRE FANTASIA: COMBISALSA), SALSA CON MAYONESA CON AJO (NOMBRE FANTASIA: MAYOAJO), SALSA CON MAYONESA CON ESPECIAS (NOMBRE FANTASIA: MAYOESPECIAS), SALSA ROSADA, SALSA TARTARA, SALSA CON MAYONESA CON HUMO Y BARBECUE (NOMBRE FANTASIA: MAYORANCHERA), SALSA CON MAYONESA SABOR A QUESO (NOMBRE FANTASIA: MAYOQUESO), ADEREZO DE MAYONESA, SALSA CON MAYONESA ESPECIAL, SALSA CON MAYONESA CON SABOR A MAÍZ DULCE (NOMBRE FANTASIA: MAÍZ DULCE), SALSA CON MAYONESA CON SABOR A GUACAMOLE (NOMBRE	RSAD17106600	Recificado Según Riesgo/Expediente actual(20191797 Estado Vigente)	2020/11/12	FABRI



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



no es seguro | consultarregistro.invimma.gov.co/ovc/consultas/consultas/constreg_encaocum.jsp

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RS4V17125612**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

ym2dd

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:39

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20067809	SALSA CON MOSTAZA	RS4V17125613	Vigente	2023/11/26	FABRI

invimma
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RSA-0010645-2020**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

dkfmm

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:43

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20190313	SALSA VARIEDADES: CHINA, SOYA, TERNAKI, INDOLESA, SALSA PARA CARNE, SALSA BARBECUE (BBQ), SALSA POLLO, SALSA NEGRA, SALSA CURRY, SALSA SOYA LIGHT EN CALORÍAS, SALSA CARNE LIGHT EN CALORÍAS, SALSA BARBECUE (BBQ) LIGHT EN CALORÍAS.	RSA-0010645-2020	Vigente	2025/10/13	FABRI

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

nbwka

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda enlistó **1** registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:50

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20122870	PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, VERMICELLI, MACARRON, MACARRONES, MACARRON LARGO, BUTATINI, TALLARIN, LINGUINE, CAPRELLINI, NIDOS, FETTUCCINE, PASTA MEDIA: RIGORI, CONCHAS, LASAGNA, QUARQUERONES, CANELONES, SHELLS, PASTA CORTA: LETRAS, ARGOLITAS, CASSELLO DE ANGEL, CORBATAS, CORBATINES, CONCHITAS, CODO, RIGATORI, LAZO, TORNILLOS, PENNEPASTE, FLUMIA, FUSILLI, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, COGITOS, CARACOLITOS, CARACOLLES, FIGURITAS, ZOOLOGICO, SPORT, DEPORTES, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTAS COMPUESTAS: PASTAS ALIMENTICIAS CON TOMATE, PASTAS ALIMENTICIAS CON ESPINACA, PASTAS ALIMENTICIAS CON VERDURAS, PASTAS ALIMENTICIAS VERDURAS CON ESPINACA, CON TOMATE Y NATURAL, PASTAS ALIMENTICIAS CON VERDURAS CON NUTRIENTES ANTIOXIDANTES* (VITAMINA C, VITAMINA E, SELENIO); CON ESPINACA, CON TOMATE Y NATURAL, PASTAS ALIMENTICIAS CON VERDURAS CON NUTRIENTES ANTIOXIDANTES* (VITAMINA C, VITAMINA E, SELENIO), PASTAS ALIMENTICIAS TOMATE Y ESPINACA - NOMBRE DE FANTASIA: TRICOLOR, PASTAS ALIMENTICIAS SABOR A MANTECUILLA CON NUTRIENTES ANTIOXIDANTES* (VITAMINA C, VITAMINA E, SELENIO), PASTAS ALIMENTICIAS: PASTAS ALIMENTICIAS CON NUTRIENTES ANTIOXIDANTES* (VITAMINA C, VITAMINA E, SELENIO)	RSA-004570-2017	Vigente	2022/11/23	FA / AC Ver: WIC

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Registro: ☒ Clasificación ITC: ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RSA-007026-2018**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

fr4dk

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda enlistó **1** registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 13:53

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20154940	BEBIDA GASEOSA,	RSA-007026-2018	Vigente	2023/12/14	FABRI

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **NSA-0008888-2020**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario.

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

aecmr

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda enlistó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/hora sistema: 2021/07/07 13:58

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20179517	PAN BLANCO RENDIDOR ALMOHADILLA RICO Y FRESCO LALO; PAN TAJADO CON LECHE ALMOHADILLA CON LECHE LALO; PAN TAJADO SABOR A MANTEQUILLA ALMOHADILLA CON SABOR A MANTEQUILLA LALO; PAN TAJADO ALMOHADILLA LECHE LALO; PAN TAJADO ALMOHADILLA LECHE; PAN BLANCO RENDIDOR ALMOHADILLA RICO Y FRESCO LALO; PAN BLANCO RENDIDOR ALMOHADILLA RICO Y FRESCO; PAN BLANCO RENDIDOR ALMOHADILLA S. PAN TAJADO SABOR A MANTEQUILLA ALMOHADILLA CON SABOR A MANTEQUILLA LALO; PAN TAJADO SABOR A MANTEQUILLA ALMOHADILLA CON SABOR A MANTEQUILLA; PAN BLANCO DANNY S; PAN BLANCO	NSA-0008888-2020	Vigente	2030/04/30	FABR

Act
Ve a
Win

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **NSA-0011320-2021**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario.

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

ga7dm

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda enlistó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/hora sistema: 2021/07/07 14:01

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20194905	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA; LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA.	NSA-0011320-2021	Vigente	2026/01/19	FABR

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RSA-0009926-2020**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

cdfrp

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda enlistó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 14:05

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20170585	SALSA PARA CARNES VARIEDADES; SALSA BBQ SALSA BBQ LÍNEA ECONÓMICA; SALSA BBQ HOT SALSA PARA CARNES, SALSA BBQ DULCE O SALSA HONEY BBQ.	RSA-0009926-2020	Vigente	2025/05/11	FABR

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RSAE02116901**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

5d75c

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda enlistó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 14:14

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
39924529	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LECHE LARGA VIDA ENTERA, ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, D3, B1, B2 Y NIACINA; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA, FORTIFICADA CON HIERRO; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LECHE LARGA VIDA, ENTERA; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA, FORTIFICADA CON HIERRO AMINQUELADO; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA.	RSAE02116901	Vigente	2021/12/23	FABR

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto: NSA-000885-2016
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

khyen

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente:

Su búsqueda enlistó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 14:20

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20108105	PANELA VARIEDADES EN BLOQUE- CUADRADA, REDONDA, PASTILLA, Y PULVERIZADA	NSA-000885-2016	Vigente	2026/05/04	FABR



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto: RSIAD17M14592
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

n8a6k

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente:

Su búsqueda enlistó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 14:30

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
7654	CONDIMENTO DE PIMIENTA	RSIAD17M14592	Vigente	2022/12/24	FABR

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **NSA-004535-2018**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

h7fma

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Se buscó y encontró 1 registros para el grupo ALIMENTOS FechaHora sistema: 2021/07/07 14:31

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
20141569	AVENA HOJUELAS, NOMBRE FANTASIA: AVENA EN HOJUELAS ORIGINAL, AVENA MOLIDO, NOMBRE FANTASIA: AVENA MOLIDO ORIGINAL, AVENA EN HOJUELAS SABOR A FRESA, NOMBRE FANTASIA: AVENA EN HOJUELAS SABOR FRESA, AVENA EN HOJUELAS SABOR A VAINILLA, NOMBRE FANTASIA: AVENA EN HOJUELAS SABOR VAINILLA, AVENA EN HOJUELAS SABOR A MANZANA CANELA, NOMBRE FANTASIA: AVENA EN HOJUELAS SABOR MANZANA Y CANELA.	NSA-004535-2018	Vigente	2028/03/27	FABER

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: **ALIMENTOS** Producto: **RSAR1711205**

☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del número del registro sanitario

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

m7adx

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Se buscó y encontró 1 registros para el grupo ALIMENTOS FechaHora sistema: 2021/07/07 14:34

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
10041921	ESPECIAS PURAS O MOLIDAS VARIEDADES: AJÍ MOLIDO, CANELA (ASTILLA O MOLIDO), COMINO (GRANO O MOLIDO), CLAVOS DE OLO (ENTEROS O MOLIDOS), LAUREL (HOJA, PICADO O MOLIDO), NUEZ MOSCADA (PERA O MOLIDO), OREGANO (ENTERO O MOLIDO), QUINUA (ENTERA), PIMENTA (ENTERA O MOLIDO), PIMENTON (PISCAMAS O MOLIDO), CEBOLLA MOLIDO, TOMILLO (ENTERO O MOLIDO), CILANTRO ENTERO, ANIS ESTRELLADO ENTERO, SEMILLAS DE	RSAR1711205	Vigente	2025/05/28	FABER

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS



Registro ☒ Clasificación ATC ☐

Grupo: ALIMENTOS	Producto: RSIAA11M01685
☐ Por nombre del Producto ☒ Por Registro Sanitario ☐ Por Principio Activo Expediente: <input type="text"/>	
<input type="text"/>	
Puede ingresar parte del número del registro sanitario	

Por favor, introduzca la palabra que se muestra a continuación:

73d44

73d44

[Vuelva Imagen](#)

[Buscar](#)

[Nueva Consulta](#)

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Su búsqueda arrojó 1 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/07/07 14:35

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	
1981516	GALLETAS (DUCALES "LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO"), GALLETAS CRACKERS, NOMBRES DE FANTASÍA BUTTERY CRISPS, DUCALES MAIDAD LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO, DUCALES BOCADITOS LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO, DUCALES MINI SNACKS LAS GALLETAS DEL TOQUE SECRETO; NOMBRES DE FANTASÍA; GOLDEN BITES, BOCADITOS, MINITACO	RSIAA11M01685	Vigente	2023/09/23	FABRI

Ac
Ve
TAG

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



REGISTRO FOTOGRAFICO DEL PERSONAL DOTADO







REGISTROS FOTOGRAFICOS DE ENTREGA DE MERCADOS





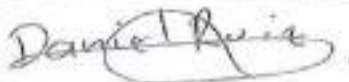








CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
1	Carlos Andres Montiel Toro	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
2	Daniel Felipe Ruiz Barrios	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
3	Uber David Jimenez Olivera	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
4	Arturo David Ramos Ruiz	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Arturo Ramos	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Arturo Ramos	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Arturo Ramos	
5	Cristofer Morales	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Cristofer Morales	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Cristofer Morales	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Cristofer Morales	
6	Andrés Felipe cruz acosta	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andres Cruz	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andres Cruz	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andres Cruz	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
7	Heymis Paola Puerta Padilla	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Heymis Puerta	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Heymis Puerta	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Heymis Puerta.	
8	Daly Esther Fuentes Mesa	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Daly Esther Fuentes	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Daly Esther Fuentes	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Daly Esther Fuente	
9	Lina Marcela Vega Viloria	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Lina Marcela Vega Viloria	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Lina Marcela Vega Viloria	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Lina Marcela Vega Viloria	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
10	Alejandro Dereix Rivera	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Alejandro Dereix R	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Alejandro Dereix R	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Alejandro Dereix R	
11	Jhon Jairo ramos enamorado	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jhon Jairo Ramos enamorado	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jhon Jairo Ramos enamorado	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jhon Jairo Ramos enamorado	
12	Jhon Jairo Ramos	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jhon Jairo Ramos	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jhon Jairo Ramos	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jhon Jairo Ramos	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
13	Fabiana Montiel Aroca	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Fabiana Montiel A.</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Fabiana Montiel A.</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Fabiana Montiel A.</i>	
14	Alexandra Montalvo Barrelo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Alexandra Montalvo B</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Alexandra Montalvo B</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Alexandra Montalvo B</i>	
15	Antonio José de la hoz blanco	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Antonio Jose De la Hoz Blanco</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Antonio Jose De la Hoz Blanco</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Antonio Jose De la Hoz B</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
16	Pedro José Mendoza Vargas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Pedro Mendoza Vargas	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Pedro Mendoza Vargas	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Pedro Mendoza Vargas	
17	Camilo Sánchez Pastrana	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Camilo Sánchez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Camilo Sánchez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Camilo Sánchez	
18	Elquin Javier Hernández Buelvas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Elkin Hernández B.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Elkin Hernández B.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Elkin Hernández B.	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
19	Dayana Ortega Hernandez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Dayana Ortega	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Dayana Ortega	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Dayana Ortega	
20	Linda Marcela Coronado Berrio	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	- Linda Coronado	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	- Linda Coronado	
		Equivalente a (15) raciones de cena	- Linda Coronado	
21	Adriana Carolina Julio Berocal	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Adriana Julio B.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Adriana Julio B.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Adriana Julio B.	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
22	Moisés David Vega Tirado	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Moises Vega	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Moises Vega	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Moises Vega	
23	Sadis sadith correa suarez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Sadis Correa Suarez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Sadis Correa Suarez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Sadis Correa Suarez	
24	Jose Daniel Mendez Estrada	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jose Daniel Mendez Estrada	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jose Daniel Mendez Estrada	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jose Daniel Mendez Estrada	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
25	Vanessa Argumedo Sotelo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Vanessa Argumedo Sotelo</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Vanessa Argumedo Sotelo</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Vanessa Argumedo Sotelo</i>	
26	David Armando Benavides Acosta	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>David Benavides</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>David Benavides</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>David Benavides</i>	
27	Arianys Cecilia Zabaleta Iozano	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Arianys Zabaleta</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Arianys Zabaleta</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Arianys Zabaleta</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
28	Katty Julieth Arroyo Blanquicet	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Katty Arroyo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Katty Arroyo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Katty Arroyo	
29	Harold David Betancur González	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Harold Betancur	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Harold Betancur	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Harold Betancur	
30	Maria Jose Hernandez Romero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Maria Hernandez Romero	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Maria Hernandez Romero	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Maria Hernandez Romero	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
31	Luis Eduardo Marchena Espitia	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Luis Eduardo Marchena	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Luis Eduardo Marchena	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Luis Eduardo Marchena	
32	Karen Mariam Hernández Morales	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Karen Hernández	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Karen Hernández	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Karen Hernández	
33	Elkin José Díaz González	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Elkin Díaz	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Elkin Díaz	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Elkin Díaz	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
34	Juleidis Argel Romero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Juleidys Argel	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Juleidys Argel	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Juleidys Argel.	
35	Genesis Solano Polo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Genesis Solano	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Genesis Solano	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Genesis Solano	
36	José María Bolívar González	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	José María Bolívar González	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	José María Bolívar González	
		Equivalente a (15) raciones de cena	José María Bolívar González	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
37	Wendy Yohana león Pérez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Wendy león Perez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Wendy león Perez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Wendy león Perez	
38	Eric David Osorio Almanza	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Eric David Osorio A.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Eric David Osorio A.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Eric David Osorio A.	
39	Kevin Eduardo Arrieta	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	KEVIN ARRIETA	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	KEVIN ARRIETA	
		Equivalente a (15) raciones de cena	KEVIN ARRIETA	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
40	Yaira Morales	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yaira Morales	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yaira Morales	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yaira Morales	
41	Yuliana Andrea Durango	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yuliana Durango G.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yuliana Durango G.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yuliana Durango G.	
42	Luis miguel Coneo Arizal	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Luis coneo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Luis coneo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Luis coneo	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
43	Edinson Manuel Beltran Vargas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Edinson Beltran	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Edinson Beltran	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Edinson Beltran	
44	Edwin Manuel Hernandez Morelo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Edwin Hernandez Morelo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Edwin Hernandez Morelo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Edwin Hernandez Morelo	
45	Orlando José Almanza Martinez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Orlando Almanza Martinez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Orlando José Almanza M.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Orlando Almanza Martinez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
46	Astrid Carolina Velázquez Velasquez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Astrid Carolina Velasquez Velasquez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Astrid Carolina Velasquez Velasquez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Astrid Carolina Velasquez Velasquez	
47	Angle Paola González Guerrero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Angle Gonzalez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Angle Gonzalez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Angle Gonzalez	
48	Kelly Dahiana Arroyave	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Kelly Dahiana Arroyave	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Kelly Dahiana Arroyave	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Kelly Dahiana Arroyave	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
49	Rosa Elvira Pérez Hernández	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Rosa Elvira Pérez Hernández	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Rosa Elvira Pérez Hernández	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Rosa Elvira Pérez Hernández	
50	Yornais Cotuaz Carreño	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yornais Cotuaz	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yornais Cotuaz	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yornais Cotuaz	
51	Pedro Manuel Rodríguez López	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Pedro Rodríguez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Pedro Rodríguez López	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Pedro Rodríguez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
52	Rina Rocío Regino Vega	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Rina Regino Vega	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Rina Regino Vega	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Rina Regino Vega	
53	Juan David Padilla Arrieta	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Juan David Padilla Arrieta	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Juan David Padilla Arrieta	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Juan David Padilla Arrieta	
54	Samuel Suarez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Samuel Suarez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Samuel Suarez Liris Tatiana Cantero	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Samuel Suarez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
55	Arleys Solar cuadrado	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Arleys Solar	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Arleys Solar	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Arleys Solar	
56	Yeimir Oliveros Florez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yeimir Olivero Florez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yeimir Olivero Florez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yeimir Olivero Florez	
57	Luis David Acosta Bohorquez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Luis David	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Luis David	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Luis David	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
58	Andres Felipe Rosario Gómez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andres Felipe Rosario Gomez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andres Felipe Rosario Gomez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andres Felipe Rosario Gomez	
59	Andres Gomez Coronado	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andres Gomez Coronado	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andres Gomez Coronado	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andres Gomez Coronado	
60	Liris Tatiana Cantero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Liris Cantero	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Liris Cantero	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Liris Cantero	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
61	Jose David Morales Ayazo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Jose David Morales Ayazo</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Jose David Morales Ayazo</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Jose David Morales Ayazo</i>	
62	Manuela Polo Guillin	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Manuela Polo Guillin</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Manuela Polo Guillin</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Manuela Polo Guillin</i>	
63	JORGE MANUEL AGÁMEZ MONTES	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Jorge Agamez Montes</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Jorge Agamez Montes</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Jorge Agamez Montes</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
64	Angélica patricia Petro Florez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Angélica petro Florez</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Angélica petro Florez</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Angélica petro Florez</i>	
65	Neiber David Díaz Ubarnes	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Neider Diaz Ubarnes</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Neider Diaz Ubarnes</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Neider Diaz Ubarnes</i>	
66	Alejandro António Miranda Causil	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Alejandro MIRANDA</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Alejandro MIRANDA</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Alejandro MIRANDA</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
67	María Elena Mercado Guevara	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>María Elena Mercado Guevara</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plíta 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>María Elena Mercado Guevara</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>María Elena Mercado Guevara</i>	
68	Fernei José Romero Varilla	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Fernei José Romero Varilla</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plíta 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Fernei José Romero Varilla</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Fernei José Romero Varilla</i>	
69	Jose David Simanca Sanchez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Jose David Simanca Sanchez</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plíta 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Jose David Simanca Sanchez</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Jose David Simanca Sanchez</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
70	Daniel Andres Sotelino Romero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Daniel Sotelino</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, pifia 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Daniel Sotelino</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Daniel Sotelino</i>	
71	Angie Ortega Barrera	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Angie Ortega Barrera</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, pifia 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Angie Ortega Barrera</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Angie Ortega Barrera</i>	
72	Juliana Carolina Ruiz Velasquez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Juliana Ruiz</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, pifia 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Juliana Ruiz</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Juliana Ruiz</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
73	Saúl Andrés Aparicio Sierra	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Saúl Andrés Aparicio Sierra	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Saúl Andrés Aparicio Sierra	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Saúl Andrés Aparicio Sierra	
74	Jesús David Carpio castaño	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jesús David Carpio C	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jesús David Carpio C	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jesús David Carpio C	
75	Carmelina Bustamante otero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Carmelina Bustamante	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Carmelina Bustamante	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Carmelina Bustamante	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
76	Noellys Caraballo Hoyos ✓	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Noellys Caraballo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Noellys Caraballo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Noellys Caraballo	
77	Cesar Augusto Hernández sierra ✓	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Cesar Hernandez S.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Cesar Hernandez S.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Cesar Hernandez S.	
78	Andrea Ubarnes	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andrea Ubarnes	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andrea Ubarnes	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andrea Ubarnes	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
79	Maria Suarez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Maria Madera	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Madera Mana	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Mana Madera	
80	Victor David Álvarez Díaz	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Victor Alus	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Victor Alus.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Victor Alus.	
81	Monica Berrio Ramos	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Mónica Berrio Ramos	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Monica Berrio Ramos	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Monica Berrio Ramos	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
82	BRANDON LEE PRIMERA CASTRO	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Brandon Lee Primera	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Brandon Lee Primera	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Brandon Lee Primera	
83	Elias David Conde Ballesteros	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Elias Conde Ballesteros	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Elias Conde Ballesteros	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Elias Conde Ballesteros	
84	Oswaldo Antonio Pedroza Barrera	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Oswaldo Pedroza	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Oswaldo Pedroza	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Oswaldo Pedroza	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
85	Julio moreno lopez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Julio moreno lopez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Julio moreno lopez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Julio moreno lopez	
86	Luis Miguel Castillo Avilez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Luis M	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Luis M	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Luis M	
87	Diego Alfonso Vergara Lián	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Diego Vergara	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Diego Vergara	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Diego Vergara	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
88	Leivis Martinez Ibarra	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Leivis Martinez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Leivis Martinez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Leivis Martinez	
89	Sebastián Rivas Olguin	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	+ Sebastian Rivas	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	+ Sebastian Rivas	
		Equivalente a (15) raciones de cena	+ Sebastian Rivas	
90	Leivis Martinez Ibarra	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Leivis Martinez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Leivis Martinez Juan pablo Villareal Rodríguez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Leivis Martinez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
91	Leonardo Andrés correa Viloria	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Leonardo correa Viloria	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Leonardo correa Viloria	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Leonardo correa Viloria	
92	Miguel Mariano Bello Peinado	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Miguel Bello Peinado	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Miguel Bello Peinado	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Miguel Bello Peinado	
93	Carlos Antonio Argumedo Reyes.	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Carlos Antonio Argumedo Reyes	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Carlos Antonio Argumedo Reyes	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Carlos Antonio Argumedo Reyes	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
94	Ana Evis Buelvas Ortega	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Ana BUELVAS	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	ANA BUELVAS	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Ana BUELVAS	
95	Yineth Paola Noriega Ortega	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yineth Noriega	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yineth Noriega	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yineth Noriega	
96	Juan pablo Villareal Rodríguez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
97	Ana Gabriela Vargas Vargas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	ANA GABRIELA VARGAS	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	ANA GABRIELA VARGAS	
		Equivalente a (15) raciones de cena	ANA GABRIELA VARGAS	
98	Vanessa Vargas Vargas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	VANESSA VARGAS VARGAS	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	VANESSA VARGAS VARGAS	
		Equivalente a (15) raciones de cena	VANESSA VARGAS VARGAS	
99	Brenda Smith Pulgar GÓMEZ	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Brenda smith pulgar Gómez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Brenda smith pulgar Gómez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Brenda smith pulgar Gómez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
100	María Raquel Ríos López	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Maria Rios.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Maria Rios.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Maria Rios.	
101	Jean Carlos Hoyos caballero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jean Hoyos	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jean Hoyos	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jean Hoyos	
102	Andrés Felipe Espitia Espitia	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Cristian Jose Gómez Pérez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
103	José Enrique Gonzalez Mora	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>José Enrique González</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>José Enrique González</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>José Enrique González</i>	
104	Mario Andrés Conde Barrios	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Mario Conde</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Mario Conde</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Mario Conde</i>	
105	Brineyis Alean Diaz	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Brineyis Alean Díaz</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Brineyis Alean Díaz</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Brineyis Alean Díaz</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
106	Nevis Bedoya	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Nevis Bedoya	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Nevis Bedoya	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Nevis Bedoya	
107	Andres Felipe Perez Lopez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andres Perez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andres Perez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andres Perez	
108	Cristian Jose Gómez Pérez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Cristian Gómez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Cristian Gómez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Cristian Gómez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
109	José Jeronimo Zubiria Ramirez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
110	✓ Isaac Dario Altamar Pacheco	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Isaac Dario Altamar P.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Isaac Dario Altamar P.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Isaac Dario Altamar P.	
111	✓ Eva Sandrid santos Mendoza	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Eva Santos el	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Eva Santos el	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Eva Santos el	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
112	Yesy Daniela Terán Espitia	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yesy Teran	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yesy Teran	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yesy Teran	
113	Elvia Isabel Rosario Rojas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Elvia Rosario	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Elvia Rosario	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Elvia Rosario	
114	Daniela Vertel	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Daniela Vertel	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Daniela Vertel	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Daniela Vertel	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
115	Rafael Victoria Fajardo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Rafael Victoria	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Rafael Victoria	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Rafael Victoria	
116	Lerlis Isabel Cavadia Vega.	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Lerlis Cavadia	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Lerlis Cavadia	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Lerlis Cavadia	
117	Ana Milena Ibarra Miranda	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Ana Ibarra	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Ana Ibarra	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Ana Ibarra	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
118	Mauricio Fuentes Álvarez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Mauricio Fuentes	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Mauricio Fuentes	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Mauricio Fuentes	
119	Jairo Trujillo Martínez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jairo Trujillo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jairo Trujillo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jairo Trujillo	
120	Mayerlis Martinez Buelvas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Mayerlis	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Mayerlis	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Mayerlis	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
121	Melanie Gamero Peñaña	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Melanie Gamero P	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Melanie Gamero P	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Melanie Gamero P	
122	Jose Alejandro Peñaña Martinez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jose Alejandro Peñaña	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jose Alejandro Peñaña	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jose Alejandro Peñaña	
123	Ángel Hernando Osorio Rodríguez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Ángel Osorio	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Ángel Osorio	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Ángel Osorio	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
124	Yulieth Paternina	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Yulieth Paternina machado</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frjol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Yulieth Paternina machado</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Yulieth Paternina machado</i>	
125	Jhohan Sebastian Mora Gaviria	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Jhohan Mora</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Jhohan Mora</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Jhohan Mora</i>	
126	Natalia Torres Rodriguez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Natalia Torres R</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Natalia Torres R</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Natalia Torres R</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
127	Jose Nicolas Martinez Miranda	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jose nicolas martinez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jose nicolas martinez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jose nicolas martinez	
128	Veronica Zubiria Martinez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Veronica Zubiria	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Veronica Zubiria	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Veronica Zubiria	
129	Maria Isabel Guerra Mntes	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Maria Guerra	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Maria Guerra	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Maria Guerra	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
130	Valentina Tarras Perez ✓	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Valentina Tarras	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Valentina Tarras	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Valentina Tarras	
131	Nataly Rodriguez Vergara ✓	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Nataly Rodriguez Vergara	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Nataly Rodriguez Vergara	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Nataly Rodriguez Vergara	
132	Jorge Camilo Pernet Ramos	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
133	Anderson Martinez Mendoza	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Anderson Martinez Mendoza</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Anderson Martinez Mendoza</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Anderson Martinez Mendoza</i>	
134	Osman Lara Padilla	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Osman Lara Padilla</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Osman Lara Padilla</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Osman Lara Padilla</i>	
135	Adan David Cogollo Escobar	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Adan Cogollo E.</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Adan Cogollo E.</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Adan Cogollo E.</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
136	Angie Paola Pereira Artega	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Angie Paola Pereira	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Angie Paola Pereira	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Angie Paola Pereira	
137	Oscar Ivan Peinado Ortega	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Oscar Peinado	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Oscar Peinado	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Oscar Peinado	
138	Jesus Miguel López Martinez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jesus Lopez Martinez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jesus Lopez Martinez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jesus Lopez Martinez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
139	Jesús Manuel Ruiz Polo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jesús Manuel Ruiz Polo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plíña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jesús Manuel Ruiz Polo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jesús Manuel Ruiz Polo	
140	Juan Camilo Villalobo Miranda	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plíña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
141	Fabio Felipe Durango Hernández	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Fabio Durango Hernández	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, plíña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Fabio Durango Hernández	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Fabio Durango Hernández	

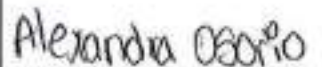
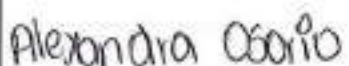
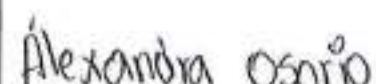


CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
142	César camilo correa calvo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	César Camilo Correa Calvo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	César Camilo Correa Calvo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	César Camilo Correa Calvo	
143	Jose Daniel Mendez Estrada	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andrés Pérez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andrés Pérez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andrés Pérez	
144	Yulis Sanchez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yulis Sánchez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yulis Sánchez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yulis Sánchez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
145	Sindy Rivero 	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
146	Abrahan Saker	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
147	 Alexandra Ortiz cáliz	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
148	Carlos Mario Casarrubia Martinez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Carlos Casarrubia M	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Carlos Casarrubia M	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Carlos Casarrubia M.	
149	Yarleidis Galindo Rivera	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yarleidis Galindo R.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yarleidis Galindo R.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yarleidis Galindo R.	
150	Wendy Vanessa estrada Mogrovejo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Wendy Estrada	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Wendy Estrada	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Wendy Estrada	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
151	Karen Bustos Castro	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	KAREN BUSTOS CASTRO	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	KAREN BUSTOS CASTRO	
		Equivalente a (15) raciones de cena	KAREN BUSTOS CASTRO	
152	Sadam Antonio Rivero Cuadrado	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Sadam Rivero	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Sadam Rivero	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Sadam Rivero	
153	Jesús Daniel Madrid julio	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	J. Daniel	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	J. Daniel	
		Equivalente a (15) raciones de cena	J. Daniel	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
154	Lilibeth plata Mestra	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Lilibeth Plata Mestra	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Lilibeth Plata Mestra	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Lilibeth Plata Mestra	
155	Ruth Edith Cordero Urango	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	RUTH CORDERO U.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	RUTH CORDERO U.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	RUTH CORDERO U.	
156	Sahory Sofia Martínez Correa	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Sahory Martinez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Sahory Martinez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Sahory Martinez.	

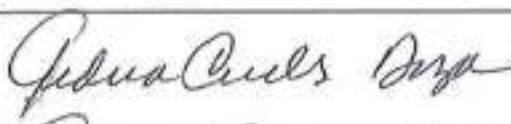
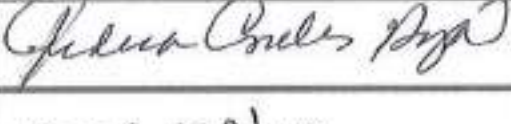
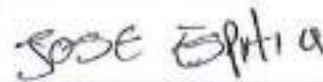
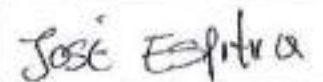
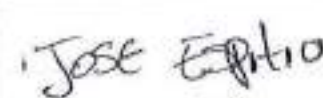
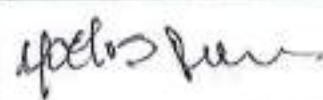
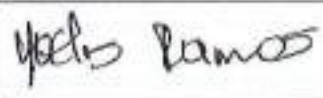
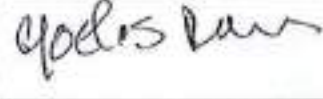


CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
157	José Carlos Galarcio Zapa	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
158	Jesús María Florez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	• Jesús María Florez Florez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	• Jesús María Florez Florez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	• Jesús María Florez Florez	
159	Juan Manuel Mendoza Mórolo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Juan M Mendoza M	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Juan M Mendoza M	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Juan M Mendoza M	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
160	Indira genis Criaes Daza	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
161	José Darío Espitia Arciria	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
162	Yoelis Inés Ramos Jaimes	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
163	Alberto José Saibis Urango	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Alberto José Saibis Urango</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Alberto José Saibis Urango</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Alberto José Saibis Urango</i>	
164	Yuliana Andrea García Andrades	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Yuliana García Andrades</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Yuliana García Andrades</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Yuliana García Andrades</i>	
165	José Guillermo Urango Vélez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>José Urango</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>José Urango</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>José Urango</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
166	Alex José Wilches Doria	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Alex Wilches D	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Alex Wilches D.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Alex Wilches D.	
167	Yoelis Inés Ramos Jaimes	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yoelis Ramos J	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yoelis Ramos J	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yoelis Ramos J	
168	Juan pablo Villareal Rodríguez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Juan Pablo Villareal	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Juan Pablo Villareal	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Juan Pablo Villareal.	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
169	karen lorena biggiany estrella	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
170	Orlando José Arteaga Rodríguez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
171	Juan camilo López simanca	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	JUAN CAMILO LOPEZ S.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	JUAN CAMILO LOPEZ S.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	JUAN CAMILO LOPEZ S.	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
172	Helmut Dieter Restrepo Angel	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Helmut Dieter Restrepo Angel</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Helmut Dieter Restrepo Angel</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Helmut Dieter Restrepo Angel</i>	
173	Duvan Romero Medrano	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Duvan Romero</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Duvan Romero</i> Alexander Pacheco benavidez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Duvan Romero</i>	
174	Yajaira Ojeda Cordero	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Yajaira Ojeda Cordero</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Yajaira Ojeda Cordero</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Yajaira Ojeda Cordero</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
175	Yurani Cuevas Vargas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yurani Cuevas Vargas	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yurani Cuevas Vargas	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yurani Cuevas Vargas	
176	Michel Vertel	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Michel Vertel	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Michel Vertel	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Michel Vertel	
177	Alexander Pacheco Benavidez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Alex Pacheco	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Alex Pacheco	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Alex Pacheco	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
178	Andys Danira Segura Quiñones	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andys Segura	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andys Segura	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andys Segura	
179	Eduard Onalvis Segura Quiñones	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Eduard Segura	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Eduard Segura	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Eduard Segura	
180	Hilario Antonio Lopez Nuñez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Hilario López Nuñez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Hilario López Nuñez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Hilario López Nuñez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
181	Sergio Castro Lara	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Sergio CASTRO	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Sergio CASTRO	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Sergio CASTRO	
182	Jhoiver Barrera Rivera	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
183	Deliver Andres Ortega palacios	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
184	Luis Carlos Sotelo Martinez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Luis Carlos Sotelo Martinez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Luis Carlos Sotelo Martinez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Luis Carlos Sotelo Martinez	
185	Yolis Yolima Llorente Ricardo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yoli Llorente Ricardo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yoli Llorente Ricardo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yoli Llorente Ricardo	
186	Ivan Andres Gonzalez Cordoba	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	IVAN A Gonzalez. C	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	IVAN A Gonzalez. C Jaider Jerez Hernandez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	IVAN A Gonzalez. C	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
187	Moises Pastrana	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	MOISES PASTRANA	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	MOISES PASTRANA	
		Equivalente a (15) raciones de cena	MOISES PASTRANA	
188	Jesus Elias Franco Baron	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	JESUS ELIAS FRANCO BARON	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	JESUS ELIAS FRANCO BARON	
		Equivalente a (15) raciones de cena	JESUS ELIAS FRANCO BARON	
189	Levi Jose López Medina	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	[Firma]	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	[Firma]	
		Equivalente a (15) raciones de cena	[Firma]	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
190	Orlando Jose Perez Gonzalez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Orlando Jose Perez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Orlando Jose Perez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Orlando Jose Perez	
191	Maria Victoria Negrete arroyo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	M ^a Victoria Negrete Arroyo	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	M ^a Victoria Negrete Arroyo	
		Equivalente a (15) raciones de cena	M ^a Victoria Negrete Arroyo	
192	Jaider Jerez Hernandez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jaider Jerez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jaider Jerez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jaider Jerez	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
193	Esneider Jesus Furnieles Castillo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Esneider furnieles	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Esneider furnieles	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Esneider furnieles	
194	yuris yiseth ardila fernandez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Yuris Ardila Fernandez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Yuris Ardila Fernandez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Yuris Ardila Fernandez	
195	javier eduardo garces gamarra	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Javier Eduardo Garces G	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Javier Eduardo Garces G	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Javier Eduardo Garces G	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
196	Mario Rojas Salum	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Mario Rojas	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Mario Rojas	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Mario Rojas	
197	Osmer Salgado Rizo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Osmer Salgado	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Osmer Salgado	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Osmer Salgado	
198	Arllys Alejandra Arizal Tordecilla	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Arllys Arizal	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Arllys Arizal	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Arllys Arizal.	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
199	Andrea Carolina Acosta	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Andrea Acosta Fuentes	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Andrea Acosta Fuentes	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Andrea Acosta Fuentes	
200	Sandro Miguel Gulfo Rojas	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Sandro Miguel Gulfo Rojas	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Sandro Miguel Gulfo Rojas	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Sandro Miguel Gulfo Rojas	
201	Daniel Esteban Viscaino Jaramillo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Daniel Esteban Viscaino	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azúcar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, café 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamento 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Daniel Esteban Viscaino	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Daniel Esteban Viscaino	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
202	Carlos Alberto Vásquez Padilla	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Carlos Vásquez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Carlos Vásquez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Carlos Vásquez	
203	Jadira Gandía López	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Jadira Gandía	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Jadira Gandía	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Jadira Gandía	
204	Omar Enrique Burgos Sarabia	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Omar Burgos S.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Omar Burgos S.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Omar Burgos S.	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
205	Cindy Yurler Fernández Guisao	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Cindy Edelz	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Cindy Edelz	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Cindy Edelz	
206	Luis David roqueme mejia	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Luis Roqueme.	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Luis Roqueme.	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Luis Roqueme.	
207	Pedro Luis Pérez González	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	Pedro Perez	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe 250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	Pedro Perez	
		Equivalente a (15) raciones de cena	Pedro Perez.	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

N°	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
208	Cristián David urueta argumedo	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno		DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harlna de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo		
		Equivalente a (15) raciones de cena		
209	Daniela Rosario Pantoja	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Daniela Rosario Pantoja</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Daniela Rosario Pantoja</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Daniela Rosario Pantoja</i>	
210	Angel David Gaviria Florez	Equivalente a quince (15) raciones de desayuno	<i>Angel David Gaviria F.</i>	DESCRIPCIÓN DEL MERCADO CON NOMBRES Y CANTIDADES (NARANJA 1000g, ÑAME 1500g, Patano 1000g, piña 1000g, yuca 1000g, zanahoria 1000g, leche entera 270g, azucar 1000g, panela 250g, carne de res 1500g, cerdo 1500g, pollo 1500, aceite 1000g, huevo 2000g, sal 500g, cafe250g, chocolate 250g, arroz 3500g, harina de trigo 500g, harina blanca 1000g, pasta delgada 500g, alverjas 1000g, frijol cargamanto 1000g, lenteja 1000g).
		Equivalente a (15) raciones de almuerzo	<i>Angel David Gaviria F.</i>	
		Equivalente a (15) raciones de cena	<i>Angel David Gaviria F.</i>	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
ACTAS DE ENTREGA DE PAQUETES ALIMENTARIOS - CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1450031 DE 2020

	NOMBRES Y APELLIDOS APRENDIZ	PRIMERA ENTREGA - JUNIO 1 - JUNIO 23 (15 DÍAS HÁBILES)	FIRMA APRENDIZ	CONTENIDO Y CANTIDADES DE PRODUCTOS DEL PAQUETE ALIMENTARIO EQUIVALENTE
--	------------------------------------	---	----------------	--

Vo.Bo. CONTRATISTA - JULIO CARE GAVIRIA

Vo.Bo. SUPERVISOR - EDUIN NEGRETE RUIZ

Vo.Bo. Apoyo Supervisión - CARMEN JULIA MORALES

Vo. Bo. Profesional Bienestar al Aprendiz



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FECHA: 24 DE JUNIO DEL 2021

NOMBRE Y APELLIDO	JUEVES
ANDRES GUSTAMANTE DORIA	Andres
Ernesto A. Pineda Roldan	Ernesto Pineda R
Leonardo S. Bastian Herrer	Leonardo Bastian
Miguel Angel Pineda Garcia	Miguel Garcia
Rafael Rodriguez Lopez	Rafael
Juan Carlos Legado Hurtado	Juan Legado
Ernesto Melendez Cano	Ernesto Cano
Walter Goli Pineda Lopez	Walter Pineda
Walter Bastian Santana	Walter Bastian
Walter Pineda Vazquez	Walter
Walter Pineda Vazquez	Walter
Walter Pineda Lopez	Walter Lopez

Nota: 4 Mercados Repartidos
entre 12 estudiantes.

RESUMEN MENSUAL DE COMIDAS ENTREGADAS DEL 18 AL 31 DE MAYO DE 2021



	CANTIDAD	VALOR U S%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	0	0	0
ALMUERZOS	0	0	0
CENAS	0	0	0

SUBTOTAL

	CANTIDAD	VALOR U S/85%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	100	4250	425000
ALMUERZOS	100	8075	807500
CENAS	20	5100	102000

SUBTOTAL 1.334.500

	CANTIDAD	VALOR U S//	VALOR T S/I
DESAYUNOS		0	0
ALMUERZOS		0	0
CENAS		0	0

SUBTOTAL

	CANTIDAD	VALOR U S//	VALOR T S/I
DESAYUNOS			0
ALMUERZOS			0
CENAS			0

SUBTOTAL

	CANTIDAD	VALOR U S/100%/	VALOR T S/I
DESAYUNOS	367	5000	1835000
ALMUERZOS	722	9500	6859000
CENAS	227	6000	1362000

SUBTOTAL 10.056.000

TOTAL FINAL 1536 11.390.500

TOTAL	CANTIDADES			VALORES		
	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
15%	0	0	0	-	-	-
20%	100	100	20	425.000	807.500	102.000
30%	0	0	0	-	-	-
35%	0	0	0	-	-	-
100%	367	722	227	1.835.000	6.859.000	1.362.000
TOTAL	467	822	247	2.260.000	7.666.500	1.464.000
Total General	1.536			11.390.500		



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: Riego y Drenaje

FECHA: del 18 al 21 de Mayo del 2021

NOMBRES Y APELLIDOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Yuliana Fumelas	Yuliana Fumelas	Yuliana Fumelas	Yuliana Fumelas	Yuliana Fumelas
Arturo Romero	Arturo Romero	Arturo Romero	Arturo Romero	Arturo Romero
Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia
Yerson Benitez	Yerson Benitez	Yerson Benitez	Yerson Benitez	Yerson Benitez
Leiner Mesa	Leiner Mesa	Leiner Mesa	Leiner Mesa	Leiner Mesa
Eduard Sarmiento	Eduard Sarmiento	Eduard Sarmiento	Eduard Sarmiento	Eduard Sarmiento
Pedro Perez	Pedro Perez	Pedro Perez	Pedro Perez	Pedro Perez
Brayan Sanchez	Brayan Sanchez	Brayan Sanchez	Brayan Sanchez	Brayan Sanchez
Deimer Ojeda	Deimer Ojeda	Deimer Ojeda	Deimer Ojeda	Deimer Ojeda
Jairo Trujillo	Jairo Trujillo	Jairo Trujillo	Jairo Trujillo	Jairo Trujillo
Yasi Tiron	Yasi Tiron	Yasi Tiron	Yasi Tiron	Yasi Tiron
Luis Roquemore	Luis Roquemore	Luis Roquemore	Luis Roquemore	Luis Roquemore
Angel Galarza	Angel Galarza	Angel Galarza	Angel Galarza	Angel Galarza
Elvia R.	Elvia R.	Elvia R.	Elvia R.	Elvia R.

14

14

14

14



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: *Acuicola*

FECHA: del 18 al 21 de Mayo del 2021

[illegible]

7

7

7

7



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLÓGICO EN PRODUCCION GANADERA Z163249
FECHA: DEL 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES EDUARDO BUSTAMANTE DORIA	Andrés Bustamante	Andrés Bustamante	Andrés Bustamante	Andrés Bustamante	Andrés Bustamante
JORGE CAMILO TIRADO MONTES	Jorge Tirado	Jorge Tirado	Jorge Tirado	Jorge Tirado	Jorge Tirado
ANGIE PAOLA LOPEZ VEGA	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez
JUAN CARLOS LOZANO HURTADO	Juan Lozano	Juan Lozano	Juan Lozano	Juan Lozano	Juan Lozano
LINA MARCELA LUNA RIQUEMA	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna
MARIA JOSE GARCÉS BERTEL	Maria Garcés	Maria Garcés	Maria Garcés	Maria Garcés	Maria Garcés
DIANA SOFIA PAYARES LOPEZ	Diana Payares	Diana Payares	Diana Payares	Diana Payares	Diana Payares
PEDRO MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ	Pedro Rodriguez	Pedro Rodriguez	Pedro Rodriguez	Pedro Rodriguez	Pedro Rodriguez
LUIS ALBERTO MARQUEZ GULFO	Luis Marquez	Luis Marquez	Luis Marquez	Luis Marquez	Luis Marquez
ANGIE PAOLA GONZALEZ GUERRERO	Angie Gonzalez	Angie Gonzalez	Angie Gonzalez	Angie Gonzalez	Angie Gonzalez
ALEJANDRO ENRIQUE DEREIX RIVERA	Alejandro DEREIX	Alejandro DEREIX	Alejandro DEREIX	Alejandro DEREIX	Alejandro DEREIX
ENALDO ANDRÉS RESTAN SANTANA	Enaldo Restan	Enaldo Restan	Enaldo Restan	Enaldo R.	Enaldo R.
LUIS MIGUEL VERGARA MORENO	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara
KEIMER OJEDA QUINTERO	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda

15

16

17

18

19



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLÓGICO EN PRODUCCION AGRICOLA 2164166
FECHA: DEL 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ABRAHAM ELIAS SARK BANDA	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark
SINDY MARCALA RIVERA BURGOS	Sindy Marcála	Sindy Marcála	Sindy Marcála	Sindy Marcála	Sindy Marcála
RAFAEL ALBERTO NOVA BOLAÑOS	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova
GERARDO FOYOS PEREZ	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos
JONATHAN SUSMARTINEZ GUEVARA					
JOSE MANUEL MARTINEZ GUEVARA					
ANDREA PAOLA UBARNE ESPITIA	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne
MARIA DEL CARMEN MADERA SUAREZ	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera
MICHEL VERTEL MERCADO	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel		Michel Vertel
YAIRA ELENA MORALES SALCEDO	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales
CRISTOFER MORALES	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales
SAMUEL SUAREZ PEÑATA	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez
MAURO ANTONIO MADERA SOTOMAYOR	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera
MOISES ELIAS PASTRANA TORREZ	Moises Pastrana	Moises Pastrana	Moises Pastrana	Moises Pastrana	Moises Pastrana
YULIS PAULINA SANCHEZ REYES	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez
MARCELO GARCIA GARCIA	Marcelo Garcia	Marcelo Garcia	Marcelo Garcia	Marcelo Garcia	Marcelo Garcia



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLÓGICO EN GANADERIA 1905132
FECHA: DEL 24 AL 28 DE Mayo DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Carmen Gregoria Benavides Alarcon	Carmen Benavides	Carmen Benavides	Carmen Benavides	Carmen B.	Carmen B.
Cesar Augusto Hernandez Cierra	Cesar H.	Cesar H.	Cesar H.	Cesar H.	Cesar H.
Cristian Andres Morales Jimenez	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.
Daniel Guzmán Vergara	Daniel G.V.	Daniel G.V.	Daniel G.V.	Daniel G.V.	Daniel G.V.
Dario José Vergara Guarín	Dario J.V.	Dario J.V.	Dario J.V.	Dario J.V.	Dario J.V.
Diego Luis Mestra Torres	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego
Fernando Luis Fabra Salcedo	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando
Fredys Perez Acosta	Fredys	Fredys	Fredys.	Fredys. P.	Fredys.
Ismael David Monterosa Arroyo	Ismael	Ismael	Ismael.	Ismael	Ismael.
Jaider David Amador Polo	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
Jhon Jairo Ramos Enamorado	Jhon Carlos	Jhon Carlos	Jhon Carlos		Jhon Carlos
José Carlos Contreras Paez	José Carlos	José Carlos	José Carlos		José Carlos
José Carlos Galarcio Gapa	José C.	José C.	José C.	José C.	José C.
José Miguel Quintana Jaramillo	José M.	José M.	José M.	José M.	José M.
Juan Camilo Villalobos Miranda	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos
Leonardo Andrés Correa Viloria	Leonardo	Leonardo	Leonardo C.	Leonardo C.	Leonardo C.
Luis Angel Reyes Garcia		Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes
Luis Daniel Peña Arrieta					
Luis Miguel Coneo Arizal					
Marlon Jose Peñañiel Suarez	Marlon	Marlon	Marlon	Marlon	Marlon
Noellys Caraballo Hoyos	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo

18

18

19

16

19

Roberto De Jesus Monsalve Ortega		Roberto Monsalve O	Roberto Monsalve O	Roberto Monsalve O	Roberto Monsalve O
Tony José Tapia Cueto	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio	Antonio
Juan José García	Juan García	Juan García	Juan García	Juan García	Juan García
Luis Felipe Rodríguez Acosta	Juan F	Juan F	Juan F	Juan F	Juan F
	3	4	4	4	4



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: PRACTICA

FECHA: 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE COMPLETO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DARWIN GERMAN DE LA VEGA				Darwin	Darwin
JAHN HOYOS					



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: Riego y Drenaje

FECHA: del 18 al 21 de Mayo del 2021

NOMBRES Y APELLIDOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Arturo Ramos	Arturo Ramos	Arturo Ramos	Arturo Ramos	Arturo Ramos
Yuliana Fernández	Yuliana Fernández	Yuliana Fernández	Yuliana Fernández	Yuliana Fernández
Elvira Rosendo	Elvira Rosendo	Elvira Rosendo	Elvira Rosendo	Elvira Rosendo
Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia
Yerson Benítez	Yerson Benítez	Yerson Benítez	Yerson Benítez	Yerson Benítez
Leimar Mesa	Leimar Mesa	Leimar Mesa	Leimar Mesa	Leimar Mesa
Eduard Samaniego	Eduard Samaniego	Eduard Samaniego	Eduard Samaniego	Eduard Samaniego
Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez
Bryan Sánchez	Bryan Sánchez	Bryan Sánchez	Bryan Sánchez	Bryan Sánchez
Deimar Ojeda	Deimar Ojeda	Deimar Ojeda	Deimar Ojeda	Deimar Ojeda
Julio Trujillo	Julio Trujillo	Julio Trujillo	Julio Trujillo	Julio Trujillo
Yelit Terán	Yelit Terán	Yelit Terán	Yelit Terán	Yelit Terán
Juan Rogarino	Juan Rogarino	Juan Rogarino	Juan Rogarino	Juan Rogarino
Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria

14

14

14

14



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: *Acuicola*

FECHA: *del 18 al 21 de Mayo del 2021*

NOMBRES Y APELLIDOS	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
<i>Osmaider Ganes</i>	<i>Osmaider Ganes</i>	<i>Osmaider Ganes</i>	<i>Osmaider Ganes</i>	<i>Osmaider Ganes</i>
<i>Frand Marcelo</i>	<i>Frand Marcelo</i>	<i>Frand Marcelo</i>	<i>Frand Marcelo</i>	<i>Frand Marcelo</i>
<i>Angelica Patricia Petro</i>	<i>Angelica Petro</i>	<i>Angelica Petro</i>	<i>Angelica Petro</i>	<i>Angelica Petro</i>
<i>Daisyelis Fuentes</i>	<i>Daisyelis Fuentes</i>	<i>Daisyelis Fuentes</i>	<i>Daisyelis Fuentes</i>	<i>Daisyelis Fuentes</i>
<i>Yahirra Pascacio</i>	<i>Yahirra Pascacio</i>	<i>Yahirra Pascacio</i>	<i>Yahirra Pascacio</i>	<i>Yahirra Pascacio</i>
<i>Cindy Coronado</i>	<i>Cindy Coronado</i>	<i>Cindy Coronado</i>	<i>Cindy Coronado</i>	<i>Cindy Coronado</i>
<i>Juan Pablo Villacal</i>	<i>Juan P</i>	<i>Juan P</i>	<i>Juan P</i>	<i>Juan P</i>

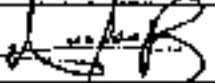
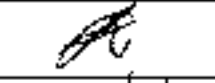
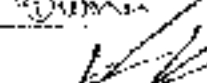
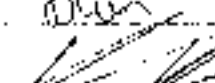
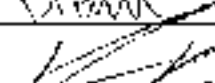
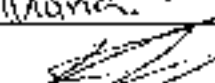
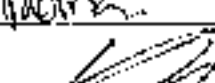
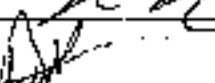
/

/

/

/

Almuerzo

<p style="text-align: center;">CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR</p> <p style="text-align: center;">PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLGO EN PRODFUCCION GANADERA 2163249</p> <p style="text-align: center;">FECHA: DEL 24 AL 28 DE MAYO DE 2021</p>					
NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ANURÉS EDUARDO BUSTAMANTE DORIA					
JORGE CAMILO TIRADO MONTE					
ANGIE PAOLA LOPEZ VEGA	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez
JUAN CARLOS LUZANO HURTADO	Juan Luzano	Juan Luzano	Juan Luzano	Juan Luzano	Juan Luzano
LINA MARCELA LUNA RIQUEMA	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna
MARIA JOSE GARCES BERTEL	Maria Garces	Maria Garces	Maria Garces	Maria Garces	Maria Garces
DIANA SOFIA PAVARES LOPEZ	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana
PLDRO MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ					
LUIS ALBERTO MARQUEZ GULFO	Luis Marquez	Luis Marquez	Luis Marquez	Luis Marquez	
ANGIE PAOLA GONZALEZ GUERRERO	Angie Gonzales	Angie Gonzales	Angie Gonzales	Angie Gonzales	Angie Gonzales
ALEJANDRO ENRIQUE DEREIX RIVERA					
ENALDO ANDRES RESTAN SANTANA	Enaldo R	Enaldo R	Enaldo R	Enaldo R	Enaldo R
LUIS MIGUEL VERGARA MORENO	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara
KEIMER OJEDA QUINTRO	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda	Keimer Ojeda

13

14

15

16

17



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLOGO EN PRODUCCION AGRICOLA 2164166
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~Mayo~~ DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ABRAHAM ELIAS SARK BANDA	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark
SINDY MARCALA RIVERA BURGOS	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera
RAFAEL ALBERTO NOVA DOLANOS	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova
GERARDO HOYOS PEREZ	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos
JONATAN JESUS MARTINEZ GUEVARA	Jonatan	Jonatan	Jonatan	Jonatan	Jonatan
JOSE MANUEL MARTINEZ GUEVARA	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel	Manuel
ANDREA PADLA IBARRA ESP. TIA	Andrea Ibarra	Andrea Ibarra	Andrea Ibarra	Andrea Ibarra	Andrea Ibarra
MARIA DEL CARMEN MADRA SUAREZ	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera
MICHEL VERTEL MERCADO	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel
YAIRA ELENA MORALES SALCEDO	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales
CRISTOFER MORALES	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales
SAMUEL SUAREZ PEÑATA	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez
MAURO ANDRES MADERA SOTOMAYOR	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera
MOISES ELIAS PASTRANA FORREZ	Moises Pastana	Moises Pastana	Moises Pastana	Moises Pastana	Moises Pastana
YULIS PAULINA SANCHEZ REYES	Yulys Sanchez	Yulys Sanchez	Yulys Sanchez	Yulys Sanchez	Yulys Sanchez
MIGUEL PITANZA GARCIA	Miguel Pitana	Miguel Pitana	Miguel Pitana	Miguel Pitana	Miguel Pitana



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLOGO EN GANADERIA 1905132
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~NOVIEMBRE~~ DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Carmen Gregoria Benavides Alarcon	Carmen B	Carmen B	Carmen B	Carmen B	Carmen B
Cesar Augusto Hernandez Cierra	Cesar H	Cesar H	Cesar H	Cesar H	Cesar H
Cristian Andres Morales Jimenez	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian M.	Cristian M.
Daniel Guzmán Vergara	Daniel G V	Daniel G V	Daniel G V	Daniel G V	Daniel G V
Dario José Vergara Guarín	Dario V	Dario V	Dario V	Dario V	Dario V
Diego Luis Mestra Torres	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego
Fernando Luis Fabra Salcedo	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando
Fredys Perez Acosta	Fredys	Fredys	Fredys	Fredys	Fredys
Ismael David Monterosa Arroyo	Ismael	Ismael	Ismael	Ismael	Ismael
Jaider David Amador Polo	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
Jhon Jairo Ramos Enamorado	Jhon Jairo R	Jhon Jairo R	Jhon Jairo R	Jhon Jairo R	Jhon Jairo R
José Carlos Contreras Paez	José	José	José	José	José
José Carlos Galarcio Gapa	José	José	José	José	José
José Miguel Quintana Jaramillo	José Q	José Q	José Q	José Q	José Q
Juan Camilo Villalobos Miranda	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos
Leonardo Andrés Correa Viloria	Leonardo	Leonardo	Leonardo C.	Leonardo C.	Leonardo C.
Luis Angel Reyes Garcia	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes
Luis Daniel Peña Arrieta	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis
Luis Miguel Coneo Arizal	Luis Miguel	Luis Miguel	Luis Miguel	Luis Miguel	Luis Miguel
Marlon Jose Peñafiel Suarez	Marlon	Marlon	Marlon	Marlon	Marlon
Noellys Caraballo Hoyos	Noellys H	Noellys H	Noellys H	Noellys H	Noellys H

20

20

21

19

20

Roberto De Jesus Monsalve Ortega	<i>Roberto</i>	<i>Roberto Hernandez O</i>	<i>Roberto Hernandez O</i>	<i>Roberto Hernandez O</i>	<i>Roberto Hernandez O</i>
Tony José Tapia Cueto	<i>Tony</i>	<i>Tony</i>	<i>Tony</i>	<i>Tony</i>	<i>Tony</i>
Juan José García	<i>Juan García</i>	<i>Juan García</i>	<i>Juan García</i>	<i>Juan García</i>	<i>Juan García</i>
Luis Felipe Rodríguez Acosta	<i>Luis F</i>	<i>Luis F</i>	<i>Luis F</i>	<i>Luis F</i>	<i>Luis F</i>



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: PRACTICA

FECHA: 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE COMPLETO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DARWIN GERMAN DE LA VEGA	DARWIN	DARWIN	DARWIN	DARWIN	DARWIN
JAHN HOYOS	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos
	2	2	2	2	2



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: *Risky y Drinking*

FECHA: del 18 al 21 de Mayo del 2021

[illegible]



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNÓLOGO EN PRODUCCION GANADERA 2163249
FECHA: DEL 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
ANDRES EDUARDO BUSTAMANTE DORIA	Andres	Andres	Andres	Andres
JORGE CAMILO TIRADO MONTES				
ANGIE PAOLA LOPEZ VEGA	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez
JUAN CARLOS LOZANO HURTADO				
LINA MARCELA LUNA RIQUEMA	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna
MARIA JOSE GARCES BERTEL	Diana Patales	Diana Patales	Diana Patales	Diana Patales
DIANA SONIA PAYARES LOPEZ				
PEDRO MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ				
LUIS ALBERTO MARQUEZ GILLO				
ANGIE PAOLA GONZALEZ GUERRERO				
ALEJANDRO ENRIQUE DEREIX RIVERA	Alejandro	Alejandro	Alejandro	Alejandro
ENALDO ANDRES RESTAN SANTANA	Enaldo R	Enaldo R.	Enaldo R	Enaldo R
LUIS MIGUEL VERGARA MORINO	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara
KRIMH. QUEDA QUINTERO				

7

7

7

7



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLOGO EN PRODUCCION AGRICOLA 2164166
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~NOV~~ **NOV** DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES
ABRAHAM ELIAS SARK BANDA				
SINDY MARCALA RIVERA BURGOS	SINDY RIVERA	SINDY RIVERA	SINDY RIVERA	SINDY RIVERA
RAFAEL ALBERTO NOVA BOLAÑOS	Rafael nova	Rafael nova	Rafael nova	Rafael nova
GERARDO HOYOS PEREZ	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos
JONATAN JESUS MARTINEZ GUEVARA				
JOSE MANUEL MARTINEZ GUEVARA				
ANDREA PAOLA UBARNE ESPITIA	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne
MARIA DEL CARMEN MADERA SUAREZ				
MICHEL VERTEL MERCADO				
YAIRA ELENA MORALES SALCEDO				
CRISTOFER MORALES				
SAMUEL SUAREZ PEÑATA				
MAURO ANDRES MADERA SOTOMAYOR	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera
MOISES ELIAS PASTRANA TORREZ	moises Pastana	moises Pastana	moises Pastana	moises Pastana
YULIS PAULINA SANCHEZ REYES				
Miguel Patawa Darwin Senor	Miguel Patawa Darwin	Miguel Patawa Darwin	Miguel Patawa Darwin	Miguel Patawa Darwin

8

8

8

8



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLÓGICO EN GANADERIA 1905132
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~Mayo~~ DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
Carmen Gregoria Benavides Alarcon				
Cesar Augusto Hernandez Cierra	Cesar H.	Cesar H.	Cesar H.	Cesar H.
Cristian Andres Morales Jimenez	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.
Daniel Guzmán Vergara	Daniel G.V.	Daniel G.V.	Daniel G.V.	Daniel G.V.
Dario José Vergara Guarín	Dario Vergara	Dario Vergara	Dario V.	Dario V.
Diego Luis Mestra Torres	Diego	Diego	Diego	Diego
Fernando Luis Fabra Salcedo	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando
Fredys Perez Acosta	Fredys Perez	Fredys Perez	Fredys P.	Fredys P.
Ismael David Monterosa Arroyo	Ismael.	Ismael	Ismael.	Ismael.
Jaider David Amador Polo	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
Jhon Jairo Ramos Enamorado				
José Carlos Contreras Paez				
José Carlos Galarcio Sapa				
José Miguel Quintana Jaramillo	José Q.	José Q.	José Q.	José Q.
Juan Camilo Villalobos Miranda	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos
Leonardo Andrés Correa Viloria				
Luis Angel Reyes Garcia	Luis A. Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis A.
Luis Daniel Peña Arrieta				
Luis Miguel Coneo Arizal	MD	MD	MD	MD
Marlon Jose Peñafiel Suarez				
Noellys Caraballo Hoyos				

14

14

14

14

Roberto De Jesus Monsalve Ditega	<i>Roberto De Jesus</i>	Roberto x-fonseca	<i>Roberto x-fonseca</i>	<i>Roberto x-fonseca</i>
Fony José Tapia Cueto	<i>Fony José</i>	<i>Fony José</i>	<i>Fony José</i>	<i>Fony José</i>
Juan Jose Garcia	<i>Juan Jose Garcia</i>	<i>Juan Jose Garcia</i>	<i>Juan Jose Garcia</i>	<i>Juan Jose Garcia</i>
Luis Felipe Rodriguez Acosta	<i>Luis Felipe</i>	<i>Luis Felipe</i>	<i>Luis Felipe</i>	<i>Luis Felipe</i>

11

12

13

14



NOMBRE Y APELLIDO	lunes desayuno	lunes almuerzo	lunes cena
Pedro gómez	Pedro gómez	Pedro gómez	Pedro gómez
Fernando Agamez	Fernando Casas	Fernando Casas	Fernando Casas
Esteban Tercera	Esteban Tercera	Esteban Tercera	Esteban Tercera
Carlos Argumedo Rey	Carlos Argumedo Rey	Carlos Argumedo Rey	Carlos Argumedo
Carlos James	Carlos James	Carlos James	Carlos James
Marcel Sanchez	Marcel Sanchez	Marcel Sanchez	Marcel Sanchez
Cindy Salcedo H.	Cindy Salcedo	Cindy Salcedo	Cindy Salcedo
Maíra Martínez R	Maíra Martínez	Maíra Martínez	Maíra Martínez
Leibis Lambertino	Leibis Lambertino	Leibis Lambertino	Leibis María
Denis Gines Gumbis	Denis Gines	Denis Gines	Denis Gines
Shon Sader Lambertino	Shon Sader	Shon Sader	Shon Sader
Luis Eduardo Cabrera	Luis E. Cabrera	Luis E. Cabrera	Luis E. Cabrera
Daniel Andres Izorba	Daniel Andres Izorba	Daniel Andres Izorba	Daniel Andres Izorba
Juan Benítez H.	Juan Benítez H.	Juan Benítez H.	Juan Benítez H.
José María	José María	José María	José María
Andrey Ortiz	Andrey Ortiz	Andrey Ortiz	Andrey Ortiz
Yaniel Gines	Yaniel Gines	Yaniel Gines	Yaniel



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION-
FECHA:

NOMBRE Y APELLIDO	lunes de mañana	lunes almuerzo	lunes cena
Saulis Correa S	Saulis Correa S	Saulis Correa S	Saulis Correa Suarez
Dani Luna	Dani Luna	Dani Luna	Dani Luna
Diana lambertino	Diana lambertino	Diana lambertino	Diana lambertino
Karina lambertino	Karina lambertino	Karina lambertino	Karina lambertino



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Mecanización

FECHA: 31-05-2021

NOMBRE Y APELLIDO	Examen de ingreso	Examen de ingreso	Examen de ingreso
Ana Milena Ibarra	Ana Ibarra	Ana Ibarra	Ana Ibarra
Jonas Justino	Jonas Justino	Jonas Justino	Jonas Justino
Rafael Viloria	Rafael Viloria	Rafael Viloria	Rafael Viloria
Keila HDZ	Keila HDZ	Keila HDZ	Keila HDZ
Javid Velasquez	Javid Velasquez	Javid Velasquez	Javid Velasquez
Hector Uribe	Hector Uribe	Hector Uribe	Hector Uribe
Deisi Herrera	Deisi Herrera	Deisi Herrera	Deisi Herrera
Edinson Beltran	Edinson Beltran	Edinson Beltran	Edinson Beltran
Herman para paulita	Herman para paulita	Herman para p.	Herman p.
Anderson Martinez	Anderson Martinez	Anderson Martinez	Anderson Martinez
Flavio Jara	Flavio Jara	Flavio Jara	Flavio Jara
Bosnis Tardacilla	Bosnis Tardacilla	Bosnis Tardacilla	Bosnis Tardacilla
Luis Estrada	Luis Estrada	Luis Estrada	Luis Estrada
Arley Sofia Canales	Arley Sofia Canales	Arley Sofia Canales	Arley Sofia Canales
José David Amato	José David Amato	José Amato	José Amato
Jonathan Silva	Jonathan S	Jonathan S	Jonathan S.
Manoel Guana	Manoel	Manoel	Manoel



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION:

FECHA:

NOMBRE Y APELLIDO	lunes desayuno	lunes almuerzo	lunes cena
Arley Quinones	Arley Quinones	Arley Quinones	Arley Quinones
DARWIN German	DARWIN German	DARWIN German	DARWIN German

2

2

2



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL TORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: Riego

FECHA:

31-05-2025

NOMBRE Y APELLIDO	lunes de ayuno	lunes a trabajar	lunes ena
Brayan Luis	Brayan Luis	Brayan Luis	Brayan Luis
ISAAC ALTAMAR P	ISAAC ALTAMAR P	ISAAC ALTAMAR P	ISAAC ALTAMAR P
Leris Covaquia	Leris Covaquia	Leris Covaquia	Leris Covaquia
Saul Aparicio	Saul Aparicio	Saul Aparicio	Saul Aparicio
Karen Hdez	Karen Hdez	Karen Hdez	Karen Hdez
Angie Pastana	Angie Pastana	Angie Pastana	Angie Pastana
Jesus David	Jesus estrella	Jesus estrella	
Cristian melendez	Cristian melendez	Cristian melendez	Cristian melendez
Lider Perez	Lider Perez	Lider Perez	Lider Perez
Darwin German	Darwin	Darwin	Darwin
JEAN... Hoyas	JEAN	JEAN	
Cristian Orozco	Cristian Orozco	Cristian Orozco	Cristian Orozco
Miguel Estela Guis	Miguel Estela	Miguel Estela	Miguel Estela

ficha # 206290



AbPindustria Alimentaria

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Vitru

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES 25/05/21	MIÉRCOLES 26/05/21	JUEVES 27/05/21	VIERNES 28/05/21
Heymes Pinta		Heymes Pinta	Heymes Pinta	Heymes Pinta	Heymes Pinta
Jose Morales		Jose Morales	Jose Morales	Jose Morales	Jose Morales
Alexandra Montalvo B		Alexandra Montalvo	Alexandra Montalvo	Alexandra Montalvo	Alexandra Montalvo
Helmut Restrepo		Helmut Restrepo	Helmut Restrepo	Helmut Restrepo	Helmut Restrepo
Duvan Ortiz		Duvan Ortiz	Duvan Ortiz	Duvan Ortiz	Duvan Ortiz
Luis M. Castello		Luis M. Castello	Luis M. Castello	Luis M. Castello	Luis M. Castello
Yeimer Olivero		Yeimer Olivero	Yeimer Olivero	Yeimer Olivero	Yeimer Olivero
Luis Felipe Ortiz		Luis Felipe M.	Luis Felipe M.	Luis Felipe M.	Luis Felipe M.
Lina M. Vega V.		Lina M. Vega	Lina M. Vega	Lina M. Vega	Lina M. Vega
Andres Rosario Gomez		Andres Rosario	Andres Rosario	Andres Rosario	Andres Rosario
Jesus Andres Martinez		Jesus Andres Martinez	Jesus A M	Jesus A M	Jesus Andres Martinez
Rocio Elena		Rocio Elena	Rocio Elena	Rocio Elena	Rocio Elena

12

12

12

12

Ficha #: 2254179 Producción Agropecuaria.



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Vitar

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES 25/03/21	MIÉRCOLES 26/03/21	JUEVES 27/03/21	VIERNES 28/03/21
Camilo Sosé Simanca		Camilo Simanca	Camilo Simanca	Camilo Simanca	Camilo Simanca
Jimena Tirado Mendoza		Jimena Tirado	Jimena Tirado	Jimena Tirado	Jimena Tirado
Yonny Andrea A.		Yonny Andrea A.	Yonny Andrea A.	Yonny Andrea A.	Yonny Andrea A.
Carlos Alfredo Pinto		Carlos Alfredo P.	Carlos Alfredo P.	Carlos Alfredo P.	Carlos Alfredo P.
Hayuan Pérez		Hayuan Pérez	Hayuan Pérez	Hayuan Pérez	Hayuan Pérez
José Morales		José Morales	José Morales	José Morales	José Morales
Duvan Ortiz		Duvan Ortiz	Duvan Ortiz	Duvan Ortiz	Duvan Ortiz
Yonny Olivero		Yonny Olivero	Yonny Olivero	Yonny Olivero	Yonny Olivero
Leonel M. V.		Leonel M. V.	Leonel M. V.	Leonel M. V.	Leonel M. V.
Manuel Chacón		Manuel Chacón	Manuel Chacón	Manuel Chacón	Manuel Chacón
José María		José María	José María	José María	José María
Carlos Domínguez		Carlos Domínguez	Carlos Domínguez	Carlos Domínguez	Carlos Domínguez
José González		José González	José González	José González	José González
Carlos Dorla Segura		Carlos Dorla	Carlos Dorla	Carlos Dorla	Carlos Dorla
Kelly Arbeláez		Kelly Arbeláez	Kelly Arbeláez	Kelly Arbeláez	Kelly Arbeláez

15

15

15

15

Ficha #: 2254179 Producción Agropecuaria



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Vitruv

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES 25/05/21	MIÉRCOLES 26/05/21	JUEVES 27/05/21	VIERNES 28/05/21
GERALDINE LOPEZ ROQUEME		Geraldine Lopez	Geraldine Lopez	Geraldine Lopez	Geraldine Lopez
Edmond Vergara		Edmond Vergara	Edmond Vergara	Edmond Vergara	Edmond Vergara
Ruth Velasquez Padilla		Ruth Velasquez	Ruth Velasquez	Ruth Velasquez	Ruth Velasquez
Gilberto Quintero		25/05/21	26/05/21	27/05/21	28/05/21
Rafael Delaosa Mestra		Rafael	Rafael	Rafael	Rafael
Julio Martínez Pérez		Julio Martínez	Julio Martínez	Julio Martínez	Julio Martínez
Katherine Díaz Álvarez		Katherine Díaz A	Katherine Díaz A	Katherine Díaz A	Katherine Díaz A
Kelly Arbelaez Manchego		Kelly Arbelaez	Kelly Arbelaez	Kelly Arbelaez	Kelly Arbelaez
Jairder Javier Jimenez		Jairder Jimenez	Jairder Jimenez	Jairder Jimenez	Jairder Jimenez
Pedro Emilio González		Pedro González	Pedro González	Pedro González	Pedro González
Deiby Morales Suarez		Deiby Morales	Deiby Morales	Deiby Morales	Deiby Morales
Kater Morales P.		Kater Morales P	Kater Morales P	Kater Morales P	Kater Morales P
Luis Rafael Alvarado		Luis Alvarado	Luis Alvarado	Luis Alvarado	Luis Alvarado
Vanessa Zabala H.		Vanessa Zabala	Vanessa Zabala	Vanessa Zabala	Vanessa Zabala
Yanis Cardona		Yanis Cardona	Yanis Cardona	Yanis Cardona	Yanis Cardona
Carlos Doría Segura		CARLOS DORIA	CARLOS DORIA	CARLOS DORIA	CARLOS DORIA
Josue Gonzalez H.		Josue Gonzalez	Josue Gonzalez	Josue Gonzalez	Josue Gonzalez

17

17

17

17



Vr. Jm.

2025332 Agromodestio aluextento

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES 25/05/21	MIÉRCOLES 26/05/21	JUEVES 27/05/21	VIERNES 28/05/21
Miguel Canchula		Miguel Canchula	Miguel Canchula	Miguel Canchula	Miguel Canchula
Manuel José Yanes A		Manuel José Yanes A	Manuel José Yanes A	Manuel José Yanes A	Manuel José Yanes A
Jhon causil coronado		Jhon causil coronado	Jhon causil coronado	Jhon causil coronado	Jhon causil coronado
Juana perez yanel		Juana perez yanel	Juana perez yanel	Juana perez yanel	Juana perez yanel
Paula Arcinia garcin		Paula Arcinia garcin	Paula Arcinia garcin	Paula Arcinia garcin	Paula Arcinia garcin
Julianis Vargas Espita		Julianis Vargas Espita	Julianis Vargas Espita	Julianis Vargas Espita	Julianis Vargas Espita
Julianis Caraballo		Julianis Caraballo	Julianis	Julianis	Julianis
María Elena Hércules		María Elena Hércules	María Elena Hércules	María Elena Hércules	María Elena Hércules
Salvador Martínez Correa		Salvador Martínez Correa	Salvador Martínez Correa	Salvador Martínez	Salvador Martínez C.
Luis F. Pastora		Luis Pastora	Luis Pastora	Luis Pastora	Luis Pastora
Yubani Cuevas V.		Yubani Cuevas	Yubani Cuevas V.	Yubani Cuevas V.	Yubani C. Vargas
Astrid Velásquez		Astrid Velásquez	Astrid Velásquez	Astrid Velásquez	Astrid Velásquez
Carlos José Simanez		Carlos José Simanez	Carlos José Simanez	Carlos José Simanez	Carlos José Simanez
JOSE MORALES		JOSE MORALES	JOSE MORALES	JOSE MORALES	JOSE MORALES
Andrés Gómez		Andrés Gómez	Andrés Gómez	Andrés Gómez	Andrés Gómez



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

1/1/2020

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Danna Solera	Danna Solera				
Valeria Pérez	Valeria Pérez				
Dina Morales	Dina Morales				
Juliana Parra	Juliana Parra				
Robinson Roca	Robinson Roca				
Jaime Thibauting	Jaime Thibauting				
Kiara Novoa	Kiara Novoa				
Moni Angelica	Moni Angelica				
Aristedis Porado	Aristedis Porado				
Cindy Mejia Sepulveda	Cindy Mejia				
Laura Coneo Villero	Laura Coneo				
Viadis Viviana	Viadis Viviana				
Gregorio Morales	Gregorio Morales				
Luis Diaz	Luis Diaz				
Monserat Anzel	Monserat Anzel				
Nina de la Cruz	Nina de la Cruz				
Scarlet Benitez Lara	Scarlet Benitez				



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR SEDE LA VITRINA

FECHA 31 DE MAYO DE 2021

NOMBRES Y APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Herman Bonifacio	Herman Bonifacio				
Diana Pacheco	Diana Pacheco				
David Garces	David Garces				
Marcel del Carmen Arzobal	Marcel Arzobal				
Ana Cristina Gonzalez	Ana Cristina				
Dina Vega Vertel	Dina Vega				
Leidy Ruiz Vazquez	Leidy Ruiz				
VANESSA VARGAS VARGAS	VANESSA V.				
Berenice Bello Vargas	Berenice Bello				
Diana Quintero Flores	Diana Q.F.				
Mauricio Hernandez	Mauricio H.				
Alexandra Bonifacio	Alexandra B.				
Angelica Jarama	Angelica J.				
Milagro Arrieta M.	Milagro Arrieta				
Daniel Doval	Daniel D.				



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

Vedra

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Andrés Contreras	Andrés Contreras				
Alisona Vargas Rocio	Alisona Vargas Rocio				
ARLEY BARRIOSM	ARLEY BARRIOSM				
Pier Rodriguez	Pier Rodriguez				
Javier Harimón P.	Javier Harimón P.				
Sara Hernández	Sara Hernández				
Milena Ramirez	Milena Ramirez				
Yulisa Perez Sotelo	Yulisa Perez Sotelo				
Sergio Villadiego	Sergio Villadiego				
Anlly Perez	Anlly Perez				
Yan Carlos Boyer	Yan Carlos Boyer				
Yorman Gamerra	Yorman Gamerra				
Natalia Vertelmi	Natalia Vertelmi				
Alvaro Caraballo P.	Alvaro Caraballo P.				
Lina Kerguelen O.	Lina Kerguelen O.				



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

V. 1.0

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Hayerlis Galeanos	Hayerlis Galeanos				
Karen Eusuncho	Karen Eusuncho				
Darriani Montiel	Darriani Montiel				
Derwim Abadia	Derwim Abadia				
Jose D. Lopez	Jose D. Lopez				
Rivaldo Arroyo	Rivaldo Arroyo				
Nelson Gomez	Nelson Gomez				
Maira Varilla	Maira Varilla				
Tania Lopez	Tania Lopez				
Hildamary Garcia	Hildamary Garcia				
Sebastian Perez	Sebastian Perez				
Maria Sofia Tarras	Maria Sofia Tarras				
Estefania Caballero	Estefania Caballero				
Natalia Vertel M.	Natalia Vertel M.				
Yaricel Martinez	Yaricel Martinez				
Yaidid Mendoza	Yaidid Mendoza				
Wendy Ameljo M.	Wendy Ameljo M.				



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR SEDE LA VITRINA

FECHA 31 DE MAYO DE 2021

NOMBRES Y APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Jesús D. Mejía R.	Juan M.				
Elvis Galeano	Elvis Galeano				
Nora Elías	Nora Elías				
Cristian Vaca	Eduardo Vaca				
JOSE HERNANDEZ	JOSE HERNANDEZ				
Enys Castillo	Enys Castillo				



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
TRABAJADORES OFICIALES

FECHA: 31.05.2021

NOMBRE Y APELLIDO	lunes desayuno	lunes almuerzo	lunes cena
ANDRES JULIO	A --- 77	A --- 77	A --- 77
JUAN GONZALEZ			
JUAN ARRIETA	Juan Arrieta	Juan Arrieta	
MAGOLIA RUIZ			
JADER RUIZ	Jader Ruiz	Jader Ruiz	
WILLIAM MENA	William Mena	William Mena	
LUIS CARLO CORREA	Luis Carlo	Luis Carlo	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

TRABAJADORES OFICIALES

FECHA: DEL 3 AL 7 DE MAYO DEL 2021

DESAYUNO

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES JULIO	<i>Andrés</i>	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	<i>Andrés</i>
JUAN ARRIETA	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>
JADER RUIZ	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader</i>	<i>Jader</i>	<i>Jader</i>
WILLIAM MENA	<i>William</i>	<i>William</i>	<i>William</i>	<i>William</i>	<i>William</i>
LUIS CARLO CORREA	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>
			ALMUERZO		
ANDRES JULIO	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>
JUAN ARRIETA	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>	<i>Juan</i>
JADER RUIZ	<i>Jader</i>	<i>Jader</i>	<i>Jader</i>	<i>Jader</i>	<i>Jader</i>
LUIS CARLO CORREA	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>	<i>Luis</i>
WILLIAM MENA	<i>William</i>	<i>William</i>	<i>William</i>	<i>William</i>	<i>William</i>
			CENA		
ANDRES JULIO	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	<i>A - D</i>	
LUIS CARLO CORREA		<i>Luis</i>	<i>Luis</i>		

1

2

2

1



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

TRABAJADORES OFICIALES

FECHA: DEL 10 AL 14 DE MAYO DEL 2021

DESAYUNO

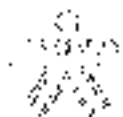
NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES JULIO	A-A	A-A	A-A	A-A	A-A
JUAN ARRIETA	JUAN	JUAN	JUAN	JUAN	JUAN
JADER RUIZ	JADER	JADER	JADER	JADER	JADER
WILLIAM MENA	WILLIAM	WILLIAM	WILLIAM	WILLIAM	WILLIAM
LUIS CARLO CORREA	LUIS	LUIS	LUIS	LUIS	LUIS
			ALMUERZO		
ANDRES JULIO	A-A	A-A	A-A	A-A	A-A
JUAN ARRIETA	JUAN	JUAN	JUAN	JUAN	JUAN
JADER RUIZ	JADER	JADER	JADER	JADER	JADER
LUIS CARLO CORREA	LUIS	LUIS	LUIS	LUIS	LUIS
WILLIAM MENA	WILLIAM	WILLIAM	WILLIAM	WILLIAM	WILLIAM
			CENA		
ANDRES JULIO	A-A	A-A	A-A	A-A	
LUIS CARLO CORREA			LUIS	LUIS	

1

1

2

2



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

TRABAJADORES OFICIALES

FECHA: 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE COMPLETO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES JULIO PARRA	A-JP	A-JP	A-JP	A-JP	A-JP
JUAN ARRIETA	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta
JADER RUIZ	Jader	Jader	Jader	Jader	Jader
WILLIAM MENA	William Mena	William Mena	William Mena	William Mena	William Mena
LUIS CARLOS LONDOÑO	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño
ALMUERZO					
ANDRES JULIO	A-JP	A-JP	A-JP	A-JP	A-JP
JUAN ARRIETA	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta
JADER RUIZ	Jader	Jader	Jader	Jader	Jader
WILLIAM MENA	William Mena	William Mena	William Mena	William Mena	William Mena
LUIS CARLOS LONDOÑO	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño	Luis Carlos Londoño
CENA					
ANDRES JULIO PARRA	A-JP	A-JP	A-JP	A-JP	
LUIS CARLOS LONDOÑO					



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
TRABAJADORES OFICIALES

FECHA: Del 18 al 21 de mayo del 2021

DESAYUNO

NOMBRE Y APELLIDO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES JULIO		A-D	A-D	A-D	A-D
JUAN GONZALEZ					
JUAN ARRIETA		Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta
MAGOLA RUIZ		(5)	(5)	(5)	(5)
JADER RUIZ		Jader Ruiz	Jader Ruiz	Jader Ruiz	Jader Ruiz
WILLIAM MENA		William Mena	William Mena	William Mena	William Mena
LUIS CARLO CORREA		Londono	Londono	Londono	Londono

ALMUERZO

ANDRES JULIO		A-D	A-D	A-D	A-D
JUAN GONZALEZ					
JUAN ARRIETA		Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta	Juan Arrieta
MAGOLA RUIZ		(5)	(5)	(5)	(5)
JADER RUIZ		Jader Ruiz	Jader Ruiz	Jader Ruiz	Jader Ruiz
LUIS CARLO CORREA		Londono	Londono	Londono	Londono
WILLIAM MENA		William Mena	William Mena	William Mena	William Mena

CENA

ANDRES JULIO		A-D	A-D	A-D	
JUAN GONZALEZ					
LUIS CARLO CORREA					

7

7

7

RESUMEN MENSUAL DE COMIDAS ENTREGADAS DEL 18 AL 31 DE MAYO
DE 2021



	CANTIDAD	VALOR U S/100%/	VALOR T S/I
REFRIGERIO	863	5000	4315000
			4315000

SUBTOTAL 4.315.000

	CANTIDADES			
TOTAL		REFRIGERIO		REFRIGERIO
100%		863		4.315.000
TOTAL				4.315.000
Total General	863		4.315.000	



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Riego y drenaje

FECHA: del 18 al 21 de Mayo del 2011

NOMBRES Y APELLIDOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Gabriel Zapata	Gabriel Zapata	Gabriel Zapata	Gabriel Zapata	Gabriel Zapata
Valencia Fornales	Valencia Fornales	Valencia Fornales	Valencia Fornales	Valencia Fornales
Arturo Ramos	Arturo Ramos	Arturo Ramos	Arturo Ramos	Arturo Ramos
Yerson Buitrago	Yerson Buitrago	Yerson Buitrago	Yerson Buitrago	Yerson Buitrago
Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez
Brayan Sánchez	Brayan Sánchez	Brayan Sánchez	Brayan Sánchez	Brayan Sánchez
Leiner Maza	Leiner Maza	Leiner Maza	Leiner Maza	Leiner Maza
Edwin Sumariva	Edwin Sumariva	Edwin Sumariva	Edwin Sumariva	Edwin Sumariva
Leiner Maza	Leiner Maza	Leiner Maza	Leiner Maza	Leiner Maza
Yerson Tron	Yerson Tron	Yerson Tron	Yerson Tron	Yerson Tron
Julio Trujillo	Julio Trujillo	Julio Trujillo	Julio Trujillo	Julio Trujillo
Luis Requena	Luis Requena	Luis Requena	Luis Requena	Luis Requena
Elvis Rosario	Elvis Rosario	Elvis Rosario	Elvis Rosario	Elvis Rosario
Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria

10

11

12

13



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Riesgo y Daño

FECHA: del 18 al 21 de Mayo del 2021

NOMBRES Y APELLIDOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria	Angel Gaviria
Luis Restrepo	Luis Restrepo	Luis Restrepo	Luis Restrepo	Luis Restrepo
Elvis Rosario	Elvis Rosario	Elvis Rosario	Elvis Rosario	Elvis Rosario
Yessi Franco	Yessi Franco	Yessi Franco	Yessi Franco	Yessi Franco
Deimar Mesa	Deimar Mesa	Deimar Mesa	Deimar Mesa	Deimar Mesa
Jairo Trujillo	Jairo Trujillo	Jairo Trujillo	Jairo Trujillo	Jairo Trujillo
Edward Sumariá	Edward Sumariá	Edward Sumariá	Edward Sumariá	Edward Sumariá
Luis Mesa	Luis Mesa	Luis Mesa	Luis Mesa	Luis Mesa
Bryan Sanchez	Bryan Sanchez	Bryan Sanchez	Bryan Sanchez	Bryan Sanchez
Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez	Pedro Pérez
Gelson Barrios	Gelson Barrios	Gelson Barrios	Gelson Barrios	Gelson Barrios
Victor Barrios	Victor Barrios	Victor Barrios	Victor Barrios	Victor Barrios
Yuliana Forriol	Yuliana Forriol	Yuliana Forriol	Yuliana Forriol	Yuliana Forriol
Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia	Gabriel Tapia

14

14

14

14



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLÓGICO EN PRODUCCIÓN AGRÍCOLA 2164166
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~Mayo~~ Y.O. DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ABRAHAM ELIAS SARK BANDA	Abraham SARK	Abraham SARK	Abraham SARK	Abraham SARK	Abraham SARK
SINDY MARCALA RIVERA BURGOS	Sindy Burgos	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera
RAFAEL ALBERTO NOVA BOLAÑOS	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova
GERARDO HOYOS PEREZ	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos
JONATAN JESUS MARTINEZ GUEVARA					
JOSE MANUEL MARTINEZ GUEVARA					
ANDREA PAOLA UBARNE ESPITIA	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne
MARIA DEL CARMEN MADERA SUAREZ	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera
MICHEL VERTEL MERCADO	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel
YAIRA EILENA MORALES SALCEDO	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales
CHRISTOFER MORALES	Christofer Morales	Christofer Morales	Christofer Morales	Christofer Morales	Christofer Morales
SAMUEL SUAREZ PEÑATA	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez
MAURO ANDRES MADERA SOTOMAYOR	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera
MOISES ELIAS PASTRANA TORRES	moises Pastrana	moises Pastrana	moises Pastrana	moises Pastrana	moises Pastrana
YULIS PAULINA SANCHEZ REYES	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez
Miguel Pablo Morales	Miguel Morales	Miguel Morales	Miguel Morales	Miguel Morales	Miguel Morales

R.M



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLOGO EN PRODUCCION GANADERA 2163249
FECHA: DEL 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES EDUARDO BUSTAMANTE DORIA	<i>Andres B</i>	<i>Andres B</i>	<i>Andres B</i>	<i>Andres B</i>	<i>Andres B</i>
JORGE CAMILO TIRADO MONTES	<i>Jorge</i>	<i>Jorge</i>	<i>Jorge</i>	<i>Jorge</i>	<i>Jorge</i>
ANGIE PAOLA LOPEZ VEGA	<i>Angie Lopez</i>	<i>Angie Lopez</i>	<i>Angie Lopez</i>	<i>Angie Lopez</i>	<i>Angie Lopez</i>
JUAN CARLOS LOZANO HURTADO	<i>Juan Lozano</i>	<i>Juan Lozano</i>	<i>Juan Lozano</i>	<i>Juan Lozano</i>	<i>Juan Lozano</i>
LINA MARCELA LUNA RIQUEMA	<i>Lina Luna</i>	<i>Lina Luna</i>	<i>Lina Luna</i>	<i>Lina Luna</i>	<i>Lina Luna</i>
MARIA JOSE GARCES BERTEL	<i>Maria Garces</i>	<i>Maria Garces</i>	<i>Maria Garces</i>	<i>Maria Garces</i>	<i>Maria Garces</i>
DIANA SOFIA PAYARES LOPEZ	<i>Diana Payares</i>	<i>Diana Payares</i>	<i>Diana Payares</i>	<i>Diana</i>	<i>Diana</i>
PEDRO MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ	<i>Pedro</i>	<i>Pedro</i>	<i>Pedro</i>	<i>Pedro</i>	<i>Pedro</i>
LUIS ALBERTO MARQUEZ GULFO	<i>Luis Marquez</i>	<i>Luis Marquez</i>	<i>Luis Marquez</i>	<i>Luis Marquez</i>	<i>Luis Marquez</i>
ANGIE PAOLA GONZALEZ GUERRERO		<i>Angie Gonzalez</i>			<i>Angie Gonzalez</i>
ALEJANDRO ENRIQUE DEREIX RIVERA					
ENALDO ANDRES RESTAN SANTANA	<i>Enaldo R</i>	<i>Enaldo R</i>	<i>Enaldo R</i>	<i>Enaldo R</i>	<i>Enaldo R</i>
LUIS MIGUEL VERGARA MORENO	<i>Luis Vergara</i>	<i>Luis Vergara</i>	<i>Luis Vergara</i>	<i>Luis Vergara</i>	<i>Luis Vergara</i>
KEIMER OJEDA QUINTERO	<i>Keimer Ojeda</i>	<i>Keimer Ojeda</i>	<i>Keimer Ojeda</i>	<i>Keimer Ojeda</i>	<i>Keimer Ojeda</i>

12

13

12

12

13



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLÓGICO EN GANADERIA 1905132
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~MAYO~~ DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Carmen Gregoria Benavides Alarcon	Carmen Benavides	Carmen Benavides	Carmen Benavides	Carmen B	Carmen B.
Cesar Augusto Hernandez Cierza	Cesar H	Cesar H	Cesar H	Cesar E. H	Cesar H
Cristian Andres Morales Jimenez	Cristian M	Cristian M	Cristian M	Cristian M	Cristian M
Daniel Guzmán Vergara	Daniel G.V	Daniel G.V	Daniel G.V	Daniel G.V	Daniel G.V
Dario José Vergara Guarín	Dario J.V	Dario J.V	Dario J.V	Dario J.V	Dario J.V
Diego Luis Mestra Torres	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego
Fernando Luis Fabra Salcedo	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando
Fredys Perez Acosta	Fredys	Fredys	Fredys	Fredys	Fredys
Ismael David Monterosa Arroyo		Ismael	Ismael	Ismael	Ismael
Jalder David Amador Polo	Jalder	Jalder	Jalder	Jalder	Jalder
Jhon Jairo Ramos Enamorado	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo B.	Jhon Jairo B.
José Carlos Contreras Paez	José Carlos	José Carlos	José Carlos	José Carlos	José Carlos
José Carlos Galarrín Sapa	José C.	José C.	José C.	José C.	José C.
José Miguel Quintana Jaramillo	José M.	José M.	José M.	José M.	José M.
Juan Camilo Villalobos Miranda	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos
Leonardo Andrés Correa Vitoria			Leonardo C.	Leonardo C.	Leonardo C.
Luis Angel Reyes Garcia		Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes
Luis Daniel Peña Arrieta					
Luis Miguel Coneo Arizal					
Marlon Jose Peñafiel Suarez	MP	MP	MP	MP	MP
Noellys Caraballo Hoyos	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo	Noellys Caraballo

Roberto De Jesus Monsalve Ortega	Roberto Monsalve O	Roberto Monsalve O	Roberto Monsalve O	Roberto Monsalve O	Roberto Monsalve O
Tony José Tapia Cueto	Tony	Tony	Tony	Tony	Tony
Juan José García	Juan García	Juan García	Juan García	Juan García	Juan García
Luis Felipe Rodríguez Acosta	Luis	Luis	Luis	Luis	Luis

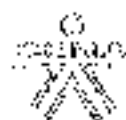
4

4

4

4

4



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: PRACTICA

FECHA: 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE COMPLETO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DARWIN GERMAN DE LA VEGA	<i>Darwin</i>	<i>Darwin</i>	<i>Darwin</i>	<i>DARWIN</i>	<i>DA Darwin</i>
JOHN HOYOS	<i>John Hoyos</i>	<i>John Hoyos</i>	<i>John Hoyos</i>	<i>John Hoyos</i>	<i>John Hoyos</i>

7

1

1

1

1



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

TRABAJADORES OFICIALES

FECHA: 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE COMPLETO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES JULIO PARRA	<i>Andrés J. Parra</i>	<i>Andrés J. Parra</i>	<i>Andrés J. Parra</i>	<i>Andrés J. Parra</i>	<i>Andrés J. Parra</i>
JUAN ARRIETA	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>
JADER RUIZ	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>
WILLIAM MENA	<i>William Mena</i>	<i>William Mena</i>	<i>William Mena</i>	<i>William Mena</i>	<i>William Mena</i>
LUIS CARLOS LONDOÑO	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>

4

4

4

4

4



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION:

FECHA:

[illegible]

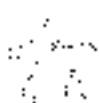
(

4

41

17

42-111-10000
11
P40 (continued)



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLOGO EN PRODUCCION GANADERA 2163249
FECHA: DEL 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

R.T.

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRES EDUARDO BUSTAMANTE FORIA					
JORGE CAMILO TIRADO MONTES					
ANGIE PAOLA LOPEZ VEGA	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez	Angie Lopez
JUAN CARLOS EDUARDO HURTADO	Juan Lopez	Juan Lopez	Juan Lopez	Juan Lopez	Juan Lopez
LINA MARCELA LUNA RIQUEMA	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna	Lina Luna
MARIA JOSE GARCES BERTEL	Maria Garces	Maria Garces	Maria Garces	Maria Garces	Maria Garces
DIANA SOFIA PAYARES LOPEZ	Diana	Diana	Diana	Diana	Diana
PEDRO MANUEL RODRIGUEZ LOPEZ	Pedro	Pedro	Pedro		
LUIS ALBERTO MARQUEZ GULFO	Luis Marquez	Luis Marquez	Luis Marquez	Luis	
ANGIE PAOLA GONZALEZ GUERRERO					
ALEJANDRO ENRIQUE DERLIX RIVERA		Angie Gonzalez			Angie Gonzalez
ENALDO ANDRES RESTAN SANTANA	Enaldo R	Enaldo R	Enaldo R	Enaldo R	Enaldo R
LUIS MIGUEL VERGARA MORENO	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara	Luis Vergara
KEIMER DJEDA QUINTERO	Keimer Djeda	Keimer Djeda	Keimer Djeda	Keimer	Keimer

16

17

18

19

20



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLGO EN PRODEUCCION AGRICOLA 2164166
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~Mayo~~ DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ABRAHAM ELIAS SARK HANLIA	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark	Abraham Sark
SINDY MARCALA RIVERA BURGOS	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera	Sindy Rivera
RAFAEL ALBERTO NOVA BOLANOS	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova	Rafael Nova
GERARDO HOYOS PEREZ	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos	Gerardo Hoyos
JONATAN JLSUS MARTINEZ GUEVARA					
JOSE MANUEL MARTINEZ GUEVARA					
ANDREA PAOLA UBARNE ESPITIA	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne	Andrea Ubarne
MARIA DEL CARMEN MADERA SUAREZ	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera	Maria Madera
MICHEL VERTEL MERCADO	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel	Michel Vertel
YAIRA ELENA MORALES SALCEDO	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales	Yaira Morales
CRISTOFER MORALES	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales	Cristofer Morales
SAMUEL SUAREZ PENATA	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez	Samuel Suarez
MAURO ANDRES MADERA SOTOMAYOR	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera	Mauro Madera
MOISES ELIAS PASTRANA TORREZ	Moises Pastana	Moises Pastana	Moises Pastana	Moises Pastana	Moises Pastana
YULIS PAULINA SANCHEZ REYES	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez	Yulis Sanchez
Miguel Pitaloa Garcia	Miguel Pitaloa	Miguel Pitaloa	Miguel Pitaloa	Miguel Pitaloa	Miguel Pitaloa



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACION: TECNOLÓGICO EN GANADERIA 1905132
FECHA: DEL 24 AL 28 DE ~~Mayo~~ DE 2021

NOMBRE APELLIDOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Carmen Gregoria Benavides Alarcon	Carmen B	Carmen B	Carmen B	Carmen B	Carmen. B
Cesar Augusto Hernandez Cierra	Cesar H	Cesar H	Cesar H	Cesar H	Cesar H
Cristian Andres Morales Jimenez	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.	Cristian M.
Daniel Guzmán Vergara	Daniel G.V	Daniel G.V	Daniel G.V	Daniel G.V	Daniel G.V
Dario José Vergara Guarín	Dario V	Dario V	Dario V	Dario V	Dario V
Diego Luis Mestra Torres	Diego	Diego	Diego	Diego	Diego
Fernando Luis Fabra Salcedo	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando
Fredys Perez Acosta	Fredys	Fredys	Fredys.	Fredys.	Fredys.
Ismael David Monterosa Arroyo	Ismael	Ismael	Ismael	Ismael	Ismael
Jaider David Amador Polo	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider	Jaider
Jhon Jairo Ramos Enamorado	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo	Jhon Jairo
José Carlos Contreras Paez	José Carlos	José Carlos	José Carlos	José Carlos	José Carlos
José Carlos Galarcio Zapa	José C	José C	José C	José C	José C
José Miguel Quintana Jaramillo	José Q	José Q	José Q	José Q	José Q
Juan Camilo Villalobos Miranda	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos	Juan Villalobos
Leonardo Andrés Correa Viloria	Leonardo C	Leonardo C	Leonardo C	Leonardo C	Leonardo C.
Luis Angel Reyes Garcia	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes	Luis Angel Reyes
Luis Daniel Peña Arrieta	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D	Luis D
Luis Miguel Coneo Arizal	Luis M	Luis M	Luis M	Luis M	Luis M
Marlon Jose Peñafiel Suarez	Marlon	Marlon	Marlon	Marlon	Marlon
Noellys Caraballo Hoyos	Noellys H	Noellys H	Noellys H.	Noellys H.	Noellys H.

19

18

20

18

20



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

PROGRAMA DE FORMACION: PRACTICA

FECHA: 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE COMPLETO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DARWIN GERMAN DE LA VEGA	DARWIN	DARWIN	DARWIN	DARWIN	DARWIN
JAHN HOYOS	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos	Jahn Hoyos

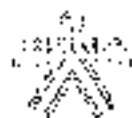
2

2

2

2

2



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR

TRABAJADORES OFICIALES

FECHA: 24 AL 28 DE MAYO DE 2021

NOMBRE COMPLETO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ANDRÉS JULIO PARRA	<i>Andrés Parr</i>	<i>Andrés Parr</i>	<i>Andrés Parr</i>	<i>Andrés Parr</i>	<i>Andrés Parr</i>
JUAN ARRIETA	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>	<i>Juan Arrieta</i>
JADER RUIZ	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>	<i>Jader Ruiz</i>
WILLIAM MAFIA	<i>William Maf</i>	<i>William Maf</i>	<i>William Maf</i>	<i>William Maf</i>	<i>William Maf</i>
LUIS CARLOS LONDOÑO	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>	<i>Luis Carlos Londoño</i>

()

()

()

()

()

Raza

Refugio



PROGRAMA DE FORMACION: Raza y Desarrollo
 FECHA: 31-05-2021

NOMBRE Y APELLIDO	REFRIGERIO MAÑANA	REFRIGERIO TARDE
Bryan Luis	Bryan Luis	Bryan Luis
ISAAC ALTAMAR P.	ISAAC ALTAMAR P.	ISAAC ALTAMAR P.
Luis Caicedo	Luis Caicedo	Luis Caicedo
Karen Hdez	Karen Hdez	Karen Hdez
Angie Pastora	Angie Pastora	Angie Pastora
Saul Aparicio	Saul Aparicio	Saul Aparicio
Cristian Melendez	Cristian Melendez	Cristian Melendez
Jesus Estrella	Jesus Estrella	Jesus Estrella
Lidia Perez	Lidia Perez	Lidia Perez
Cristian Ureña	Cristian Ureña	Cristian Ureña
DARWIN German	DARWIN German	DARWIN
JEAN Hoyos	JEAN Hoyos	JEAN
Miguel Alvaro Garces	Miguel Alvaro	Miguel Alvaro

17

17



PROGRAMA DE FORMACION *Academia*
FECHA: 31. 05. 2021

NOMBRE Y APELLIDO	REFRIGERIO MAÑANA	REFRIGERIO TARDE
Edinson Beltran Vargas	Edinson Beltran Vargas	Edinson Beltran Vargas
Hernan Darío Padilla Padilla	Hernan Darío Padilla	Hernan Darío Padilla
David Velásquez	David Velásquez	David Velásquez
Juan José Padilla B	Juan José Padilla B	Juan José Padilla B
Anderson Martínez Mendo	Anderson Martínez	Anderson Martínez
Arley sofia carada Fuentes	Arley sofia carada Fuentes	Arley Sofia carada Fuentes
Rosario Terdecilla Guzmán	Rosario Terdecilla Guzmán	Rosario Terdecilla Guzmán
Karla Hernandez	Karla Hernandez	Karla Hernandez
Ana Ibarra	Ana Ibarra	Ana Ibarra
Roberto G. Viloria F.	Roberto Viloria	Roberto Viloria
Arley manuel Quiñones	Arley Quiñones	Arley Quiñones
Jesús David Arrieta	Jesús Arrieta	Jesús Arrieta

13

13



PROGRAMA DE FORMACION:

FECHA:

NOMBRE Y APELLIDO	REFRIGERIO MAÑANA	REFRIGERIO TARDE
Flavio Lopez Celis	Flavio Lopez Celis	Flavio Lopez Celis
Luis Angel Estrada	Luis Estrada	Luis Estrada
Luis Ponce Gomez	Luis Ponce	Luis Ponce
Jonathan Silva Gencs	Jonathan S	Jonathan S
Hector Uribe	Hector Uribe	Hector Uribe
Deisi Herrera	Deisi Herrera	Deisi Herrera

6

6



PROGRAMA DE FORMACION: *Respecies Menores.*
FECHA: 31-05-21

NOMBRE Y APELLIDO	REFRIGERIO MAÑANA	REFRIGERIO TARDE
Fernando Agomez Coca	Fernando Agomez	Fernando Agomez
Pedro Luis gomez	Pedro Luis gomez	Pedro Luis gomez
Carlos Antonio Argumedo	Carlos Argumedo Reyes	Carlos Argumedo Reyes
Esleth Olcena	Esleth Torcua	Esleth Torcua
Carlos Yanes Negrete	Carlos Yanes.	Carlos Yanes.
Manuel santia go Sanchez	Manuel Sanchez	Manuel Sanchez
Cindy Salcedo Bz.	Cindy Salcedo	Cindy Salcedo
Mayra Martinez	Mayra Martinez	Mayra Martinez
Leibis Lambertino	Leibis Lambertino	Leibis Lambertino
Diana lambertino	Diana lambertino	Diana lambertino
Jhon Jader lambertino	Jhon Jader lambertino	Jhon Jader lambertino
Juan Benitez Hernandez	Juan Benitez Hernandez	Juan Benitez Hernandez

12

12



PROGRAMA DE FORMACION:

FECHA:

NOMBRE Y APELLIDO	REFRIGERIO MAÑANA	REFRIGERIO TARDE
Luis Eduardo Cabreria H	Luis Eduardo C. H	Luis Eduardo Cabreria H
Denis Gons Fuentes	Denis Gons Fuentes	Denis Gons Fuentes
Daniel Andres Isguez	Daniel Andres Isguez	Daniel Andres Isguez
Feder Serrir Mestre Rume	Feder Serrir Mestre	Feder Serrir Mestre
Andrey Ortiz toro	Andrey Ortiz toro	Andrey Ortiz toro
Joselis Correa Suarez	Joselis Correa Suarez	Joselis Correa Suarez
Diana Luz Luna Gomez	Diana Luna	Diana Luna
Karina Lambertino	Karina Lambertino	Karina Lambertino
Yenier Luis Gons L	Yenier Luis Gons L	Yenier Luis Gons L

14

14



CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR
PROGRAMA DE FORMACIÓN:

FECNA₅[illegible]

4

: 1

13

١٠