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

FECHA DEL 1 AL 30 DE OCTUBRE DEL 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
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE PLATANO YUCA PAPA, RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS COMIDAS DESECHOS DE LECHUGA	FISICO	27 Kg	
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO CUBIERTOS, GUANTES RAPABOCAS VASOSO FRASCO DE GASEOSA SERVILLETAS BOLSAS DE AGUA BOLSAS DE FAB	FISICO	10 Kg	
5	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE COMIDAS RESTOS DE TUBERCULOS RETOS DE FRUTA DESECHOS DE VERDURAS CASCASARAS DE HUEVO	FISICO	21 Kg	
5	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO, VASOS CUBIERTOS BOLSAS DE AGUA DE HEILO RECIPIENTES DE COMIDA BOLSAS DE FAB ENVOLTURAS DE CONDIMENTOS PORTACOMIDAS	FISICO	11.2 Kg	
6	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	26 kg	
6	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	GUANTES BARRIDO CARTONES ICOPOR BOLSAS DE FAB FRASCOS DE GASEOSA ENVOLTURAS DE RECIPIENTES DE SALSAS CUBIERTOS PATABOCAS SERVILLETAS	FISICO	9 Kg	
7	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE TUBERCULOS CASCARAS DE HUEVO RESTOS DE BERENGENA CONCHAS DE LIMON	FISICO	20 Kg	
7	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS VASOS SERVILLETAS PAPEL BOLSAS DE HILEO BOLSAS DE AGUA BARRIDO TAPABOCAS FRASCOS DE GASEOSAA BOTELLAS DE AGUA FRASCOS DE ACEITE RESTOS DE TELA	FISICO	9 kg	
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE COMIDA RESTOS DE VERDURAS DESECHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS RESTO DE LAVAZA	FISICO	25 Kg	
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO CUBIERTOS VASOS TPABOCAS GUANTES BOLSAS PLASTICAS FRASCOS DE HIPOCLORITO CAJAS DE COMIDA	FISICO	14 Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTO RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS SOBRAS DE COMIDAS CASCARAS DE HUEVO CONCHAS DE MANGO Y DE PATILLA	FISICO	30 Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS VASOS TAPABOCAS GUANTES BOLSAS DE DETERGENTES FAB FRASCOS DE CLORO BOLSAS DE HIELOBOTELLAS DE AGUA RESTOS DE VAJILLA BARRIDO	FISICO	10 Kg	
12	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO PAPA DESECHO DE ÑAME RESTOS CONCHAS DE PATILLA TAMARINDO FRESA RESTO DE VERDURAS RESTO DE ALIMENTOS HOJAS DE REPOLLO Y DE LECHUGA	FISICO	24 Kg	
12	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO CUBIERTOS VASOS CARTONES BOLSAS DE HIELO DE AGUA EMAPAQUES DE COMIDAS DE DETERGENTES HOJAS DE PAPEL CARTON	FISICO	9 Kg	
13	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS RESTOS DE LECHUGA VERDURAS CONCHAS DE PLATANO BANANO PAPA RESTOS DE LAVAZA DESECHOS DE NARANJAS	FISICO	21 Kg	
13	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	TAPABOCAS GUANTES RECIPIENTES BOLSAS SUCIAS DE DETERGENTES CUBIERTOS SERVILLETAS VASOS BOTELLAS DE AGUA BOLSAS DE HIELO ENVOLTURAS DE SALSAS	FISICO	5Kg	
14	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS VEGETALES DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE ALIMENTOS	FISICO	18 Kg	
14	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS TAPABOCAS VASO BARRIDO GUANTES BOLSAS DE HIELO BOLSAS DE EMPAQUES DE COMIDAS SERVILLETAS	FISICO	8 Kg	
15	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS SOBRAS DE ALIMENTOS RESTOS DE COROZO CONCHAS DE PATILLA DESECHO DE PLATANITO DESECHO DE YUCA PLATANO Y PAPA	FISICO	17 Kg	
15	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOTELLAS DE AGUA SERVILLETAS CUBIERTOS VASO BARRIDO TAPABOCAS GUANTES BOLSAS DE HIELO, BOLSAS DE AGUA BOLSAS DE FAB.	FISICO	7.6 Kg	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PAPA PLATANO RESTOS ARINA RESTOS FRUTAS HOJAS DE LECHUGA, DESECHOS DE ALIMENTOS DESECHOS DE VERDURAS.	FISICO	23 Kg	

18	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	9 Kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE FRUTAS RESTOS DE LECHUGA CONCHAS DE TUBERCULOS DESECHOS DE COMIDA	FISICO	15 kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	GUANTES TAPABOCAS BARRIDO RESTOS DE VAJILLAS CANASTAS DE HUEVO BOLSAS DE HIELO FAB EMPAQUES SERVILLETAS FRASCOS DE GASEOSA Y DE JUGUITOS.	FISICO	7 Kg	
20	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS VETEALES RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE LAVAZA	FISICO	22 Kg	
20	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 SOBRAS DE ALIMENTOS RESTOS LAVAZA	FISICO	21 Kg	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO CUBIERTOS BOLSAS DE AGUA HIELO PLASTICO CARTONES GUANTES GORROS SERVILLETAS RECIPIENTES DE IPOCLORITO	FISICO	7 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	19 Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO VASO CUBIERTOS TAPABOCAS GUANTES RECIPIENTES DE COMIDAS CAJITAS DE JUGUITOS FRASCOS DE GASEOSSA BOTELAS DE AGUA BOLSAS DESECHADAS	FISICO	9 Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITE	ACEITES USADOS	FISICO	5Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE ALIMENTOS RESTSO DE LAVAZA	FISICO	20 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO VASOS CUBIERTSO BOLSAS DE AGUA BOTELLAS PLATICAS BOLSAS SUCIAS EMPAQUES DE CONDIMENTOS VAJILLAS	FISICO	11 Kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE PLATANO YUCA PAPA RESTSO DE COMIDA SOBRAS DE VERDURAS RESTSO DE FRIJOLES CONCHAS DE PLATANITOS	FISICO	19 Kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO GUANTES TAPABOCAS SERVILLETAS BOLSAS EMPAQUES PAPELES BOTELLAS FRASCOS PLASTICOS CARTONES ICOPOR	FISICO	5 Kg	
27	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS SOBRAS DE ALIMENTOS RESTOS DE CONCHAS DE PLAYTANO RESTOS DE BANANO	FISICO	18 Kg	
27	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO SERVILLETAS CIBIERTOS DECHABLES EMPAQUES DE ALIMENTOS BOLSAS DE DETERGENTES VASOS GORROS	FISICO	10 Kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIME NTOS RESTOS DE VEGETALES Y DESECHOS DE TUBERCULOS	FISICO	20 Kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	ICOPOR BARRIDO DESECHOS DE PAPELES VASOS CUBIERTOS SERVILLETAS GORRO CUBIERTOS EMPAQUES DE ALIMENTOS FRASCO DESECHABLES BOLSAS DE AGUA	FISICO	11 Kg	
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS SOBRAS DE TUBERCULOS	FISICO	20 Kg	
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	ICOPOR BARRIDO DESECHOS DE PAPELES VASOS CUBIERTOS SERVILLETAS GORRO CUBIERTOS EMPAQUES DE ALIMENTOS FRASCO DESECHABLES BOLSAS DE AGUA CARTONES SACOS	FISICO	11 Kg	
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITES USADOS	ACEITES USADOS	FISICO	4 Kg	

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

Contrato/Proyecto/Área: CAFETERIA **Fecha:** 28 - 10 - 2021.

PUNTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: CASINO SEDE PORVENIR	PARTICIPANTES: 6. Manipuladores DE BPM.
TEMA: ~~ASEGURAMIENTO~~ Y CONTROL DE CALIDAD.	SUBTEMAS: RIESGO CONTAMINACIÓN CRUZADA.
METODOLOGÍA:	INTENSIDAD HORARIA: 2 Horas.
NOMBRE DEL CAPACITADOR Kelly Ariza Meneses.	TITULO O PROFESIÓN DEL CAPACITADOR: Ingeniera de Alimentos.

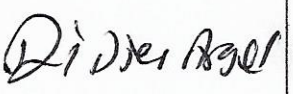
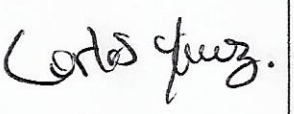
ASISTENTES		
NOMBRES Y APELLIDO	No. C.C	FIRMA
Yoelis Luna	1067289007	Yoelis Luna
Andres Almazo	1067909241.	Andres Almazo.
Jose Borja		Jose Berger.
Tatiana Teheira	1062 345 827	Tatiana.
Leonardo Tejeda	1067 387 721	Leo.
Didier Argel.	1133 7969	Didier Argel P.

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

OBSERVACIONES: Se capacito al personal en BPM. Para su seguimiento en la eficacia en la cocina y fortalecer el desempeño en sus actividades.

NOMBRE DEL PROYECTO	**SEGUIMIENTO AL MANTENIMIENTO Y/O LIMPIEZA DE LA TRAMPA GRASA**
NOMBRE DEL RESPONSABLE:	**LORE BORJA**

Fecha: 15 de Octubre 2021

EQUIPO DE TRABAJO			
NOMBRE(S) y APELLIDO(S):	**ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES**	**FIRMA RESPONSABLE**	**DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)**
DIDIER ARGEL PEÑA	LIMPEIZA DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa		2 HORAS
CARLOS YANEZ MORALES	LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA:		2 HORAS

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: octubre PERIODO del 19 al 22 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 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: octubre PERIODO del 04 al 08 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 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Lore
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diana
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Andre
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Julio
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Lucero
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Andre
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			D. Nuñez
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diana
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diana
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Angel P
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Angel
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lore
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: octubre PERIODO del 25 al 29 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 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: octubre PERIODO del 11 al 15 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 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

(10-P2-FZ)

FECHA	HORA DE INSPECCION	1 TEMP REGISTRADA CAVA REFRIGERACION	2 TEMP REGISTRADA NEVERAS PASTELEAS	3 TEMP REGISTRADA CONGELADOR FRIO	4 TEMP REGISTRADA NEVERAS MUESTRA	5 OBSERVACIONES
04-10-	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
05-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
06-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
07-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
08-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
11-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
12-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
13-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
14-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
15-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
19-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
20-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
21-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
22-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
25-10	06:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
26-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
27-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
28-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	
29-10	6:00 AM	7° C	8° C	8° C	7° C	

Limite critico
Refrigeracion de 0 a4° c
Congelacion -18-2°-
en truver se maneja un marge de tolerancia hasta 12°c para alimentos que se ordenen por bajas temperaturas

REALIZADO POR:

REVISADO POR:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					04-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
04-10	DESAYUNO		Queso/Salchicha	07-10-21	-10°C
			Chocolate	07-10-21	56°C
	ALMUERZO		Pollo Frito	07-10-21	72°C
			Frijoles	07-10-21	82°C
			Ensalada Mixta	07-10-21	-8°C
			Jugo de corozo	07-10-21	-10°C
	CENA		Carne Asada	07-10-21	72°C
			Ensalada	07-10-21	-8°C
			Jugo de Corozo	07-10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					001
ASADOS MONTERIA					05-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
05/10/2021	DESAYUNO		Chorizo.	08-09-21	72°C
			Mochucoo	08-09-21	62°C
			Chocolate	08-09-21	56°C
	ALMUERZO		Pechuga Asada	08-09-21	82°C
			Lentejas Guisada	08-09-21	82°C
			Ensalada	08-09-21	-8°C
			jugo de guayaba roja	08-09-21	-10°C
	CENA		Chorizo Asado	08-09-21	72°C
			Huevo	08-09-21	72°C
			Ensalada	08-09-21	-8°C
			jugo Frio	08-09-21	-10°C

OBSERVACIONES:

BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					001
ASADOS MONTERIA					
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					06-10-21
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
06-10	DESAYUNO		Queso	09-10-21	-10°C
			Platano Maduro	09-10-21	58°C
			Chicha Trio	09-10-21	-10°C
	ALMUERZO		Gallina Guisada	09-10-21	82°C
			Carne Molida	09-10-21	72°C
			Pasta	09-10-21	70°C
			Ensalada	09-10-21	-8°C
			jugo de Tamarindo	09-10-21	-10°C
	CENA		Carne Desmechada	09-10-21	72°C
			Ensalada	09-10-21	-8°C
			jugo de guayaba	09-10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					07-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
	DESAYUNO		Tortillas	10-10-21	68°C
			Platano Amarillo	10-10-21	62°C
			Avena Frio	10-10-21	-10°C
	ALMUERZO		Chuleta Asada	10-10-21	72°C
			Arvejas	10-10-21	82°C
			Ensalada de Repollo	10-10-21	-8°C
			Jugo de Horocuya	10-10-21	-10°C
	CENA		Corral Subs	10-10-21	72°C
			Ensalada	10-10-21	-8°C
			Jugo de guayaba	10-10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					08-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
	DESAYUNO		Huevo Ranchero	11-10-21	72°C
			Arepa	11-10-21	72°C
			Cafe con leche	11-10-21	68°C
	ALMUERZO		Carne Desmechada	11-10-21	72°C
			Platano en tentación	11-10-21	72°C
			ensalada verde	11-10-21	-8°C
			jugo de tomarindo	11-10-21	-10°C
	CENA				

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					11-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
11-10	DESAYUNO		Carne en Bistec	14-10-21	72°C
			Maduro	14-10-21	72°C
			Colada	14-10-21	68°C
11-10	ALMUERZO		Cerdo en Posta	14-10-21	76°C
			Lentejas	14-10-21	72°C
			Ensalada Mixta	14-10-21	-8°C
			jugo de tamarindo	14-10-21	-10°C
11-10	CENA		Chorizo grande	14-10-21	82°C
			Ensalada	14-10-21	-8°C
			jugo de guayaba	14-10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					12-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
13-10-21	DESAYUNO		Tortilla	15-10-21	68°C
			Arepa	15-10-21	72°C
			Cafe con leche	15-10-21	68°C
13-10-21	ALMUERZO		Pollo en salsa	15-10-21	72°C
			Posta	15-10-21	72°C
			Ensalada Fresca	15-10-21	-8°C
			Jugo de Corozo	15-10-21	-10°C
13-10-21	CENA		Carne Asada	15-10-21	68°C
			Ensalada lechuga/tomate	15-10-21	-8°C
			Jugo de Corozo	15-10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					13-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
13-10-21	DESAYUNO		Alitos de Pollo	16-10-21	72°C
			Papa cocida	16-10-21	68°C
			jugo de guayaba dulc	16-10-21	-10°C
13-10-21	ALMUERZO		Corte Desmechado	16-10-21	72°C
			Arvejas	16-10-21	82°C
			Ensalada Mixta	16-10-21	-8°C
			jugo de Mora cuya	16-10-21	-10°C
13-10-21	CENA		Cerdo Asado	16-10-21	72°C
			Ensalada	16-10-21	-8°C
			jugo de tomate	16-10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					14-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
14-10-21	DESAYUNO		Huevo Ranchero	17-10-21	68°C
			Platano Amarillo	17.10.21	56°C
			Avena Fria	17-10-21	-10°C
	ALMUERZO		Chuleta Asada	17.10-21	72°C
			Platano en tentación	17.10.21	72°C
			Ensalada Mixta	17-10-21	-8°C
			jugo de tomate	17-10-21	-10°C
	CENA		Arroz Trifasico	17-10-21	72°C
			Bollo	17-10-21	-8°C
			jugo de Panelada	17.10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					15-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
15-10-21	DESAYUNO		Cerdo en Bistec	18-10-21	72°C
			Arepa	18-10-21	68°C
			Chocolate	18-10-21	68°C
15-10-21	ALMUERZO		Sobre Barriga	18-10-21	72°C
			Frijoles	18-10-21	72°C
			Ensalada de Pepero	18-10-21	-8°C
			Jugo de guayaba	18-10-21	-10°C
15-10-21	CENA				

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					19-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
19-10	DESAYUNO		chorizo.	22-10-21	72°C
			Papa	22-10-21	68°C
			cafe con leche	22-10-21	56°C
	ALMUERZO		Carne Molida	22-10-21	72°C
			Gallina Guisada	22-10-21	72°C
			frijoles	22-10-21	72°C
			Ensalada	22-10-21	-8°C
			jugo de Corozo	22-10-21	-10°C
	CENA		Carne Asada	22-10-21	72°C
			Ensalada	22-10-21	-10°C
			jugo de Corozo	22-10-21	-8°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					20-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
	DESAYUNO		Huevo Revuelto	23-10-21	68°C
			Mochucoo	23-10-21	56°C
			jugo de guayaba dulce	23-10-21	-10°C
	ALMUERZO		Pollo Frito	23-10-21	72°C
			Lentejas	23-10-21	82°C
			Ensalada Verde	23-10-21	-8°C
			jugo de Panelada	23-10-21	-10°C
	CENA		Pechuga Desmechada	23-10-21	72°C
			Ensalada	23-10-21	-8°C
			jugo de Naranja	23-10-2	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					21-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
	DESAYUNO		Queso	24-10-21	-8°C
			Arepa	24-10-21	72°C
			Avena	24-10-21	-10°C
	ALMUERZO		Carne guisada	24-10-21	72°C
			Arvejas	24-10-21	72°C
			Ensalada	24-10-21	-8°C
			jugo de tamarindo	24-10-21	-10°C
	CENA		Cerdo Asado	24-10-21	72°C
			Ensalada	24-10-21	-8°C
			jugo de tamarindo	24-10-21	-10°C

OBSERVACIONES:

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR					VERSION 001
ASADOS MONTERIA					22-10-21
REGISTRO DE TOMA DE CONTRAMUESTRAS					
FECHA	TIEMPO DE SERVIDO	CONTENIDO NETO EN GRAMOS O MILILITROS	NOMBRE DEL PRODUCTO	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA DE TOMA DE MUESTRA
	DESAYUNO		Salchicha	25-10-21	72°C
			Huevo cocido	25-10-21	56°C
			Platano Amarillo	25-10-21	56°C
			jugo de tomate	25-10-21	-10°C
	ALMUERZO		Pescado Apanado	25-10-21	72°C
			Ponto	25-10-21	68°C
			Ensalada de vegetales	25-10-21	-8°C
			jugo de Panela	25-10-21	-10°C
	CENA				

OBSERVACIONES:

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

¡Nos inspira nuestra vocación ambiental y el cuidado de la salud humana!

CERTIFICADO DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUO ESPECIAL: ACEITE DE COCINA USADO (ACU) Y/O GRASA ANIMAL

BIOACEITES DEL CARIBE S.A.S conforme a la ***Resolución 0316 de 2018*** del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y ***Concepto Técnico No.2017.OUT17*** de la CAR-CVS Corporación Autónoma de los Valles del Sinú y del San Jorge, certifica que ha recibido de: **ASADOS MONTERIA** Identificado con **NIT. 78.708.824-6,** ubicado en Montería – Córdoba, la siguiente cantidad de Aceite de Cocina Usado(ACU):

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	2/11/2021	7411	1	19	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de diecinueve kilogramos (19 kg)

DISPOSICIÓN FINAL. Se garantiza que el residuo recolectado, su tratamiento y aprovechamiento es empleado como materia prima para la producción Biodiésel (que minimiza las emisiones de Dióxido de Carbono CO2), Así evitamos la contaminación del agua, la reventa ilegal para consumo humano y animal y contribuimos a la generación de energía limpia y renovable.

¡Nos complace con Ustedes hacer parte de la construcción de un mundo mejor!

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los dos (2) días del mes de noviembre de 2021

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

MUESTRA FOTOGRAFICAS DEL ESTADO DE LA TRAMPA ANTES DE LA LIMPIEZA







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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Estado de la trampa de grasa después de haberle realizado la limpieza de todo el sucio compacto. Se deja la programación para hacerle nuevamente limpieza dentro de un mes, en el mes de octubre atendiendo a su recomendación también se le realizo limpieza ya que usted misma evidenció que estaba tapada.

. Se programa la limpieza y desinfección de la trampa de grasa para el 28 de noviembre de 2021.

Evidencia del estado de limpieza.



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA