MINUTA PATRON

TIEMPO	CANTIDAD- EN PESO(g) /MILILITROS(ml)
DESAYUNO	
Bebida Láctea	250
Proteína Neta	100
Carbohidratos	120
ALMUERZO	
Proteína Neta	150
Carbohidratos	150
Vegetales	85
Sopa	250
Jugo de fruta	250
Postre	30
CENA	
Proteína Neta	100
Carbohidratos	130
Vegetales	85
Jugo de fruta	250

Las minutas que a continuación se proponen fueron elaboradas mediante balances de materia, tomando los datos de los nutrientes de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018, expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y teniendo en cuenta los requerimientos de ingesta diaria para jóvenes de 16 a 25 años de edad estipulados en la tabla 1.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

FORMULA SIMPLIFICADA DE REQUERIMIENTOS DE NUTRIENTES POR DIA

NUTRIENTES	PORCENTAJE	CALORÍAS/DIA	GRAMOS/DIA
PROTEÍNA	20%-25%	600- 750	150-187,5
GRASA	15%-20%	450- 600	50-67
CHO	60%-70%	1800-2100	450-525
TOTAL	100	3000	

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

Asados Monteria

TABLA DE IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA MINUTA PROPUESTA

Código	Grupo de alimentos	Nombre corregido	Nombre regional o alternativo
C062	C. Frutas y derivados	Naranja	Naranjo
L006	L. Misceláneos	Café tostado y molido en polvo	
G008	G. Leche y derivados	Leche de vaca entera, en polvo	
K003	K. Productos azucarados	Azúcar blanco, granulado	
A040	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	
C050	C. Frutas y derivados	Mandarina, cruda	
C061	C. Frutas y derivados	Mora común, cruda	
J004	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, entero	
B103	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate	Tomate chonto
B027	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	
B009	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	
B014	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio	
B007	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ají	Ají dulce
B028	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca	Cebollín
B052	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela	
A068	A. Cereales y derivados	Pan Francés	
T003	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	
B023	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena	
C045	C. Frutas y derivados	Lulo	
E009	E. Pescados y mariscos	Bocachico	
C081	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo	Tomate de árbol
F099	F. Carnes y derivados	Carne de res magra	
F015	F. Carnes y derivados	Chuleta de cerdo	
F011	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo magra	
F084	F. Carnes y derivados	Pollo, Pechuga con piel	
F087	F. Carnes y derivados	Pollo, Pechuga sin piel	
F091	F. Carnes y derivados	Pollo, Pierna o colombina	Mulso de pollo
C051	C. Frutas y derivados	Mango común	
T011	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rojo	
T019	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	
T026	T. Leguminosas y derivados	Lenteja común	
E014	E. Pescados y mariscos	Cachama	

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

C082	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo	Tamarillo
C089	C. Frutas y derivados	Zapote común	
C072	C. Frutas y derivados	Piña	
C080	C. Frutas y derivados	Tamarindo	
B110	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria	
A001	A. Cereales y derivados	Almidón de maíz	Maicena
F034	F. Carnes y derivados	Chorizo de res y cerdo	
C001	C. Frutas y derivados	Aguacate lorena	Aguacate
C065	C. Frutas y derivados	Papaya madura	
T012	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rosado	
A019	A. Cereales y derivados	Envuelto de mazorca	Bollo limpio
A010	A. Cereales y derivados	Arroz blanco	
A012	A. Cereales y derivados	Avena pre cocida	
A025	A. Cereales y derivados	Galletas tipo Wafer	
B006	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama	
B089	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón Maduro	
B092	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón verde	
B099	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo blanco	
B107	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca blanca	

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Scanned with CamScanner

LUNES 07	MARTES 08	MIERCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
NOVIEMBRE	NOVIEMBRE	**DESAYUNO**	NOVIEMBRE	NOVIEMBRE
	ARROZ DE FIDEO AREPA QUESO PAN CAFÉ CO LECHE JUGO DE AVENA	ARROZ BLANCO TORTILLA DE HUEVO MACHUCAO GALLETA CHOCOLATE CHICHA DE ARROZ	ARROZ BLANCO CHORIZO HABICHUELA / HUEVO PAPA MAIZENA COLADA JUGO DE GUAYABA DULCE	ARROZ BLANCO HUEVO RANCHERO AREPA GALLETA PANELA CON LECHE AVENA FRIA
		ALMUERZO		
	SOPAS DE CARNE ARROZ BLANCO POLLO FRITO CARNE GULAS ARVEJAS ENSALADA TAJADAS JUGO DE MORA	SOPA DE POLLO ARROZ DE PALITO CARNE ASADA PASTA ENSALADA COCIDA BOLLO JUGO DE GUAYABA AGRIA	SOPA DE HUESO ARROZ BLANCO MEDALLONES DE CERDO LENTEJAS ENSALADA MIXTA TAJADAS JUGO DE COROZO	ARROZ BLANCO FRIJOL PESCADO FRITO BOLLO ENSALADA JUGO LIMONADA
		CENA		
	ARROZ BLANCO CARNE MOLIDA ENSALADA TAJADAS JUGO DE GUAYABA DULCE	ARROZ BLANCO CHULETAS ASADAS ENSALADA TAJADAS JUGO DE NARANJA	ARROZ BLANCO PECHUGA DESMECHADA ENSLADA TAJADAS JUGO DE GUAYABA AGRIA	ARROZ BLANCO CARNE ASADA ENSALADA TAJADAS JUGO DE MORA

LUNES 14	MARTES 15	MIERCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
NOVIEMBRE	NOVIEMBRE	**DESAYUNO**	NOVIEMBRE	NOVIEMBRE
	ARROZ DE FIDEO AREPA QUESO PAN CHOCOLATE JUGO DE AVENA	ARROZ BLANCO CHORIZO HABICHUELA CON HUEVO PAPA COCIDA CAFÉ DE LECHE GALLETA JUGO DE ARROZ Y TOMATE	ARROZ BLANCO MACHUCADO DE PLATANO HUEVO REVUELTO PAN CAFÉ CON LECHE JUGO DE GUAYABA DULCE	ARROZ BLANCO CERDO EN BISTEC YUCA COCIDA GALLETA COLADA DE MAIZENA JUGO DE CHICA DE ARROZ
		ALMUERZO		
	SOPAS DE CARNE ARROZ BLANCO LENTEJAS GUISADAS ENSALADA CHULETA DE CERDO ASADA BANANO JUGO DE GUAYABA AGRIA	SOPA DE GALLINA ARROZ BLANCO GALLINA GUISADA CARNE MOLIDA ENSALADA COCIDA FRIJOLES GUISADOS TAJADAS JUGO DE COROZO	SOPA DE HUESO ARROZ BLANCO CARNE DESMECHADA PESCADO FRITO ALVEJAS ENSALADA TAJADAS LIMONADA	ARROZ DE CEBOLLA CERDO SALTEADO PAPAS CHORREADAS ENSALADA PATACONES JUGO DE MORA
		CENA		
	ARROZ BLANCO CARNE GULASH ENSALADA TAJADAS JUGO DE TOMATE DE ARBOL	ARROZ BLANCO CHORIZO PASTAS ENSALADA TAJADAS JUGO DE PIÑA	ARROZ DE FIDEO POLLO GUISADO ENSLADA TAJADAS JUGO DE GUAYABA AGRIA	

LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
noviembre	noviembre	**DESAYUNO**	noviembre	noviembre
ARROZ DE FRIJOL AREPA QUESO PAN CHOCOLATE JUGO AVENA	ARROZ BLANCO HABICHUELA CON HUEVO CHORIZO GALLETA CAFÉ CON LECHE GUAYABA DULCE	ARROZ BLANCO MACHUCADO HUEVO REVUELTO PAN MAZAMORRA DE BANANO CHICHA DE ARROZ	ARROZ BLANCO PAPA COCIDA ALAS APANADAS PAN CHOCOLATE JUGO DE PIÑA	ARROZ DE FIDEO QUESO SALCHICHAS AREPA PAN COLADA DE MAIZENA JUGO DE GUYABA CON ARROZ
		ALMUERZO		
ARROZ BLANCO SOPA DE CARNE CARNE GULASH CERDO ASADO LENTEJAS GUISADAS TAJADAS ENSALADA JUGOB DE COROZO	SOPAS DE POLLO ARROZ DE FIDEO BOLLO ENSALADA PICADA DE CERDO CARNE POLLO FRITO FRIJOLES GUISADOS JUGO DE MORA	SOPA DE LENTEJAS ARROZ BLANCO PASTAS PECHUGA SALTEADA ENSALADA TAJADAS JUGO TOMATE DE ARBOL	SOPA DE HUESO ARROZ BLANCO CARNE ASADA MEDALLONES DE CERDO ENSALADA TAJADAS ALVEJAS GUISADAS JUGO DE GUAYABA AGRIA	ARROZ DE COCO ENSALADAS 2 PATACONES PESCADO FRITO LIMONADA
		CENA		
ARROZ BLANCO ENSALADA CARNE DESMECHADA PASTAS TAJADAS JUGO DE MARACUYA	ARROZ BLANCO ARROZ DE FIDEO BANANO CARNE MOLIDA ENSALADAS JUGO DE GUAYABA AGRIA	ARROZ BLANCO ENSALADA TAJADAS CHORIZO JUGO DE NARANJA	ARROZ MIXTO PAN BOLLO ENSALADA FRIA JUGO DE MORA	ARROZ BLANCO CARNE FRITA PATACONES ENSALADA JUGO DE GUAYABA

LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 01	VIERNES 02
noviembre	Noviembre	DESAYUNO	Diciembre	Diciembre
Calentao Huevo Revuelto Arepa Pan Chocolate Chicha de arroz	Arroz blanco Machucao Queso Galleta Café con leche Chicha de piña	ARROZ BLANCO Habichuela/ huevo Chorizo /papa Chocolate Galleta avena	ARROZ de palito Queso Arepa Colada maizena Galleta Jugo de guayaba dulce	ARROZ Blanco Alas de pollo Papa galleta Café con leche avena
		ALMUERZO		
ARROZ BLANCO Sopa de carne Salteado Lentejas Ensalada Banano Jugo de guayaba agria	Arroz blanco Sopa de gallina Gallina guisada Carne molida Frijol/ tajadas Ensalada Jugo de corozo	Arros blanco Sopa de lentejas Pollo frito Carne gulas Pasta /tajdas Ensalada Jugo de guayaba agria	Arroz frito Ensalada de frutas Papa chorreada Chuletas en salsa de maracuyá Patacones Jugo de corozo	ARROZ DE COCO ENSALADAS 2 PATACONES PESCADO FRITO Pechuga desmechada Arvejas Panela /limon
		CENA		
ARROZ BLANCO ENSALADA CARNE DESMECHADA TAJADAS JUGO DE MARACUYA	ARROZ BLANCO BANANO CARNE ASADA ENSALADAS JUGO LIMONADA	ARROZ DE PALITO ENSALADA BOLLO CERDO EN POSTA	ARROZ MIXTO PAN BOLLO ENSALADA FRIA JUGO DE MORA	ARROZ BLANCO CERDO ASADO PATACONES ENSALADA JUGO DE GUAYABA

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS

C.C. 1.067.909.241

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

LORE LEY BORJA ORTIZ

C.C. 1.235.255.035

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS,** los días 23, 24 y 25 de Febrero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, FEBRERO 28 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

CARLOS JOSE YANEZ MORALES

C.C. 10.930.957

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013.

CERTIFICA QUE:

JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO

C.C. 1.067.289.007

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA

C.C. 1.133.796.960

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 10, 11 y 12 de Enero de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ENERO 13 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

ENA LUZ CORREA HERRERA

C.C. 50.935.857

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 1 y 2 de Abril de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ABRIL 4 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

KELLY ESTELA CONTRERAS AYALA

C.C. 1.003.405.872

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 1 y 2 de Abril de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, ABRIL 4 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO

Ingeniero de alimentos

Con cédula de ciudadanía No. 10.766.027 de Montería, profesional idóneo, técnica y científicamente, por formación y experiencia para dictar y certificar las capacitaciones de Manipulación higiénica de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura, según Artículo 12. Resolución 2674 del 2013

CERTIFICA QUE:

VILMA ESTHER HUMANEZ BERROCAL

C.C. 50.916.016

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, los días 8 y 9 de Septiembre de 2022, con una intensidad de 10 horas

ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO
T.P. 22254-298307 COR

MONTERÍA, SEPTIEMBRE 10 DEL 2022

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 02 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S): Comité de alimentación

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jhon Pimienta	1069465178			Aprendiz			3005995593	✓	
2	Luna Sandoval	1062962532			Aprendiz			3154072213	✓	
3	Juan Coronado	7064478373			Aprendiz			3243340270		
4	Shirly Tordecilla	1067862049			Aprendiz			3127663843		Shirly
5	Edwin José Negrete Tuiz	11000461	x					3215400616		
6	Juanita López Sossa	1069938180		x	Aprendiz	Bienestar	jlopezs@sena.edu.	—	✓	
7	Patricia Ab	34999259		x	CAB?	Bienestar	pherrera@sena.edu	—	✓	Patricia Ab
8	Julio Cantillo	78769 8241								
9	Andres Almanza	1067989241						3102154225		Andres Alma
10	María Elena Cabrales	1067716823			Aprendiz			3107422122	2	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 02 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S): Comité de alimentación.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
11	Miguel Fornicles	1003734584			Aprendiz		MiguelRicardo394@gmail	3103840816	V	Fornicles.
12	Camilo Garcia	1067287478			Aprendiz		camilogarz21@gmail	3248918727	V	
13	Anderson Coy	1057215798			Aprendiz		dFelipeCoy24@gmail.com	3125663476	V	
14	Luis Chavez V	1007608329			Aprendiz			3135570592	V	
15	Alexander Arroyo	1007714424			Aprendiz		arroyobermudez8@jm-il.com	3222707910	V	
16	Melisa Horta.	1193210546			Aprendiz		heisaarca@gmail.com	3012363524	V	Melisa Horta.

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

Powered by CamScanner

ACTA No 7		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Comité de Alimentación		
CIUDAD Y FECHA: Montería 02 de noviembre 2022	**HORA INICIO:** 09:45 am	**HORA FIN:**10:17 am
LUGAR Y/O ENLACE: Presencial - Teams .	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Regional Córdoba. Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir Kilometro 47 vía Tierralta, Corregimiento Santa Isabel	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Saludo y lectura del acta anterior por Patricia Arcila Zapata y se verificación de quorum
2. Intervención del supervisor del contrato Ing. Eduin Negrete
3. Intervención del contratista señor Julio Care.
4. Intervención de los voceros.
7. Varios.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar comité de Alimentación para hacer seguimiento al servicio prestado por parte del contratista del Restaurante señor Julio

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Saludo por parte de la Trabajadora Social Patricia Arcila Zapata a los miembros presentes y realiza lectura del acta anterior y verificación de quorum.

A medida que se van desarrollando los puntos de los compromisos hechos en el acta anterior el supervisor del contrato Ingeniero Eduin Negrete va aclarando cada punto.
Con respecto a la contratación de una nutricionista aclara que no será posible ya que las candidatas que se presentaron para dicho cargo no aceptaron por el horario, entonces se toma la decisión de contratar a un profesional en el área de música. Quedando esto pendiente para el año 2023.
Se les pregunta a los voceros presente que propuesta traen con respecto a los tubérculos, manifiestan que consultando con los compañeros estos están de acuerdo que varíen el arroz por yuca en los desayunos.

Como tercer punto la adecuación o compra de los aires acondicionados, el supervisor interviene diciendo que ya el contrato está en ejecución y que este está en tres fases, en la poda, fumigación y mantenimiento de aires. Además también está el contrato de los aires nuevos para remplazar aquellos que ya no estén en uso.

La entrada al restaurante los días viernes los voceros manifiestan que se está respetando el ingreso según cronograma, ingresando veinte minutos antes para 12 pm.

Retomar las fotos para comparar con el menú ofrecido, la líder de bienestar Juanita Lopez interviene diciendo que sí que se está llevando a cabo responsabilidad del monitor de bienestar el represéntate de los aprendices Jhon Jairo Pimienta.

Se le comparte al contratista del restaurante la presencia del buzón de sugerencia donde se lee en presencia de todos las recomendaciones o sugerencias hecha por los diferentes aprendices.
Esta vez se evidencia que bajo las quejas y aumentaron los elogios y recomendaciones hechas por algunos de ellos.

El contratista aprovecha y se compromete a mejorar la calidad del arroz con pollo, teniendo en cuenta el alza de los precios actuales de la canasta familiar, el corrobora la voluntad de llevar a cabalidad la calidad de los productos, y pide comprensión en los inconvenientes que se han presentado en la prestación del servicio y esta presto a atender y mejorar las necesidades de todos los aprendices.

Varios:

El representante de los aprendices interviene manifestando que en días pasados se encontró un gusano en la ensalada cruda y dice tener la evidencia fotográfica.
Se nota desigualdad en la atención, lo dice otro vocero, una vocera dice que continúan brindando los jugos sin hielo y bastante simples, otro interviene pidiendo que el pescado sea una vez a la semana como mínimo, como observación por parte del supervisor del contrato le sugiere que en este mes y medio que falta por culminar el año escolar por favor implementar en su servicio una vez a la semana el pescado, otra vocera manifiesta no gustar del arroz ofrecido por el operador del contrato ya que lo brindan muy húmedo y se ha encontrado con piedras dentro de este, otro vocero interviene que dos días hubo atraso con la entrega del almuerzo, con respecto a este impase el operador del contrato manifiesta que paso una novedad con los cilindros del gas, otro de los voceros interviene diciendo que los granos que quedan del almuerzo la están brindando nuevamente en la cena y hay aprendices que manifiestan dolor de estómago, con respecto a esto el supervisor dice que mientras la brinden como adición y se esté cumpliendo con las normas de higiene y prácticas de manufactura no habría ningún problema, además los que atienden el restaurante no los obligan a comerla solo está allí para aquellos que la quieran comer. Se aclara por parte del servicio prestado que si el aprendiz llega y manifiesta que no puede comer algo ellos le dan diferentes opciones, pero atienden las necesidades de cada aprendiz, incluso con los aprendices que se quedan los fines de semana la calidad del servicio no puede desmejorar.

En términos generales el servicio ha mejorado quedando algunas cosas por mejorar, es la intervención que hace el supervisor del contrato Ingeniero Eduin Negrete

Después de aclarado todos los puntos del acta, se da por finalizada la reunión del comité de alimentación a las 10: 45 am

CONCLUSIONES

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
- Variedad en los desayunos con respecto a los tubérculos. - La contratación de mantenimiento de los aires acondicionados, supervisar si culminaron con los trabajos que se iniciaron. - Comparación de las fotos con la minuta ofrecida por el operador. - La implantación del pescado una vez a la	Voceros Eduin Negrete Bienestar al aprendiz	Próxima reunión

semana. - Mejorar el arroz con pollo en lo posible sin huesos. - Mejorar el servicio los fines de semana.	Voceros. Voceros voceros	

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Adjunto evidencias









CRONOGRAMA PLAN DE CAPACITACION 2022				
ITEM	TEMA	FECHA	DURACION	RESPONSABLE
1	MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS *Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS*	28 DE FEBRERO	6 HORAS	INGENIERO DE ALIMENTOS
2	HIGUIENE Y SENCIBILIZACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS *CONOCIMIENTOS GENERALES SOBRE BPM, DOSIFICACION Y REFUERZO EN LIMPIEZA Y DESINFECCION*	26- DE MARZO	5 HORAS	INGENIERO DE ALIMENTOS
3	ENFERMEDADES DE TRANSMISION ALIMENTARIA	23 DE ABRIL	6 HORA	INGENIERO DE ALIMENTOS
4	CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	25 -DE MAYO	3 HORAS	INGENIERO DE ALIMENTOS
5	PLAN DE SANEAMIENTO MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS	23 DE JULIO	3 HORAS	INGENIERO DE ALIMENTOS
6	LIMPIEZA E HIGIENE DE LOS MANIPULADORES	27 DE AGOSTO	2 HORAS	INGENIERO DE ALIMENTOS
7	ASUGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	17 DE SEPTIEMBRE	2 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
8	PLAN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL	22 DE OCTUBRE 2022	2 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS
9	Las reglas basicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar.	19 DE DICIEMBRE	2 HORAS	INGENIERA DE ALIMENTOS

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR
FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DEL DÍA 22 DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO 2022

TEMA (S)	PLAN DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL
CAPACITADOR	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO – Ingeniero de alimentos TP 22254-298307 COR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Lexis Almanza Contreva	1067909241	Jefe de Cocina	3102154225		Lexis Almanza.
2	Jose Jey Borja Ortiz	12.352.55035	Aux. Administ	313342.9883		
3	Vilma Hunionez B.	3135974317	Auxiliar	cc.50916016.		Vilma Jey
4	Carla Yamy M		AUXILIAR	10.930957		
5	Ena Luz correa Herrera	50 935 857	auxiliar			Ena Luz correa
6	Didier Arjel Peña	1.133.796.960	Auxiliar de c.	3128909732		Didier Arjel
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						

Firma responsable capacitación

ORGANIZACOION Y MENAJES





Asados Monteria







ALMACENAMIENTO DE MERCANCIA




Asados
Monteria


GRANOS
HUEVOS


AGUA
POTABLE


Asados
Monteria




EXTRA YAPELENSE
45 Kg
MOLINO AYAPEL
AYAPEL-CORDOBA

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Noviembre PERIODO del 01 al 04 del 2022

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: Noviembre PERIODO del 08 al 11. del 2022.

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: Noviembre PERIODO del 15 al 18 de 2022

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: Noviembre PERIODO del 21 al 25 del 2022.

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: Noviembre PERIODO del 28 al 30 del 2022

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	✓							

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

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	5/12/2022	12305	1	13	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de trece kilogramos (13kg)

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 tres (05) días del mes de diciembre de 2022

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

SERVICIO DE ALIMENTACION
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO DIARIO TOMA DE MUESTRA AGUA POTABLE

AÑO: 2022
MES: Noviembre.

DIA	PH	CLORO	TURBIDEZ	OBSERVACIONES
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9	6.99	0.97	10.3	
10	6.98	1.01	2.44	
11	7.01	0.16	12.1	
12				
13				
14				
15	7.04	1.28	10	
16	7.02	0.11	2.17	
17	6.96	1.01	3.98	
18	6.86	0.83	4.22	
19				
20				
21	6.86	0.83	4.22	
22	7.01	1.11	4.15	
23	6.79	1.33	7.07	
24	—	—	—	no hay Resultados x accidente laboral.
25	—	—	—	
26				
27				
28			Me informó el operador que	
29			para estos días no habrá	
30			Parámetros para los muestreos	
31				

RESPONSABLE

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

FECHA del 1 al 30 de NOVIEMBRE 2022	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
1	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS AJIS TOMATE CEBOLLA ZANAHORIA CHONCHAS DE PLATANO YUCA Y PAPA DESHOS DE LAVAZA	FISICO	58 Kg	
1	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO FRASCO DE HIPOCLORITO BOLSAS E DTERSENTES FRASCO DE GASEOSA TAPABOCAS	FISICO	10 Kg	
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS CONCHAS DE PLATANO YUCA ÑAME HOJAS DE REPOLLO DESECHOS DE FRUTAS Y VERDURAS	FISICO	70 Kg	
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	GUNATES BOLSAS DEBASURA EMVOTURAS DE CONDIMENTOS TAPABOCAS	FISICO	9kg	
3	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESEHOS DE ALIMENTOS CONCHAS DE YUCA PLATANO HOJAS DE LECHUGA CONCHAS DE LIMON RESTOS DE PATILLA RESTOS DE FRUTAS RESTOS DE VERDURAS	FISICO	92kg	
3	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS TAPABOCAS GUANTES CARTONES DESECHABLES DE COMIDA CAJAS DE JUGO	FISICO	10 kg	
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS DESECHOS DE SOPAS ARROZ RESTS DE TOMATE RESTO DE PASTAS DE FRUTAS DESSECHOS DE TUBERCULOS	FISICO	76 kg	
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS DESECHABLES BOLSAS DE EMPAQUES RESTOS DE VAJILLA PAPEL DE EMVOLTURA DE CUBIERTOS BOTELLAS DE AGUA GUANTES	FISICO	10 kg	
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITES	ACEITES USADOS	FISICO	3 Kg	
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CASCARAS DE HUEVO CONCHAS DE PLATANO YUCA HOJAS REPOLLO DESEHOS DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTOS DE ALIMENTOS CONCHAS DE NARANJA DESECHOS DE AJO	FISICO	30kg	
9	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE HIELO TAPABOCAS RESTOS DE LOZA EMPAQUES DE COMIDA SRVILLETAS ENVOLTURA DE CUBIERTO BOLSAS DE PAB	FISICO	55kg	
9	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE VERDURAS HOJAS DE REPOLLO RESTOS DE BERENGENA DESECHOS DE YUCA CONCHAS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	17 KG	
10	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOTELLAS PAB FRASCO SALSAS BOLSAS DE EMPAQUES BARRIDO SERVILLETAS BOLSAS DE HIELO GUANTES TAPABOCAS	FISICO	10kg	
10	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS FRESA MELOS PAPAYA PATILLA BANANO RESTOS DE LECHUGA REPOLO TOMATE AJIS VERDURAS CONCHAS DE PLATANO YUCA HOJAS DE BIAO	FISICO	33 kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOTELLAS DE AGUA ENVOLTURA DE CONDIMENTOS FRSCO DE SALSA CARTONES BOLSAS DE MEKATO Y BOTELLAS DE GASEOSA	FISICO	20kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA RESTOS DE PAPA FRANCESA RESTO DE VERDURAS DE ENSALADA RESTO DE ALIMENTOS	FISICO	80 Kg	
15	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO CUBIERTOS BOTELLAS DE AGUA SERVILLETAS FRASCO DE HIPOCLORITO BOLSAS DE COMIDA FRASCO DE JUGOS TAPABOCAS GUANTES CARTONES ICOPOR	FISICO	11 Kg	
15	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITE	ACEITES USADOS	FISICO	4kg	
16	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE PLATANOS, CASCARAS DE HUEVO, CONCHAS DE ÑAME , CONCHAS DE PAPA U OTRAS	FISICO	19 KG	
16	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE DESECHOS DE COMIDA, CONCHAS DE NARANJA, CONCHAS DE BERENGENA	FISICO	25 kg	
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTO RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS RESTO DE COMIDAS SOBRAS DE FRIJOLES CONCHAS DE BERENGENA CHONCHAS DE MANDARINA	FISICO	90 Kg	
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO SERVILLETAS FRASCOS DE SALSA RESTOS DE PLASTICOS BOTELLAS DE AGUA GUANTES TAPABOCAS ENPAQUES DE CONDIMENTOS FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	13 KG	
			LAVAZA RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS CHOCHAS PLATANO YUCA PAPA RESTOS DE TOMATE DE			

18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	ARBOL CASCARAS DE HUEVO RESTOS DE BOLLO	FISICO	45 KG	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO CUBIERTOS SERVILLETAS BOTELLAS DE AGUA EMPAQUES DE DULCES TAPABOCAS GUANTES GORROS BOLSAS DE DETERGENTES	FISICO	14 KG	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CHONCHAS DE PLATANO YUCA CASCARAS DE HUEVOS RESTOS DE HOJAS DE LECHUGA Y REPOLLO CEBOLLA CILANTRO TOMATE RESTOS DE FRUTAS	FISICO	27 KG	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	TAPABOCAS GUANTES BOLSAS DE DETERGENTES RECIPIENTES DE LAVALOZAS BOLSAS SUCIAS DE DETERGENTES BOTELLAS DE AGUA	FISICO	8Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS DE VERDURAS CONCHAS DE TUBERCULOS Y DESECHOS DE LAVAZA	FISICO	46 Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO BOLSAS DE BASURA BOLSAS DE FAB FRASCOS DE CLORO BOLSADE HIELO AGUA CARTONES RESTOS DE DESECHABLES SERVILLETAS	FISICO	15kg	
23	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA RESTOS DE PAPA FRANCESA RESTO DE VERDURAS DE ENSALADA RESTO DE ALIMENTOS PLATANO YUCA PAP RESTOS DE VERDURAS Y FRUTAS	FISICO	60 Kg	
23	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITE	ACEITES USADOS	FISICO	4 Kg	
24	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS VEGETALES RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS	FISICO	12 kg	
24	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE FRUTAS Y DE VERURAS RESTOS DE CONCHAS DE PLATAN YUCA SOBRAS DE ALIMENTOS	FISICO	42 KG	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO SERVILLETAS BOTELLAS DE AGUA EMPAQUES DE DULCES TAPABOCAS GUANTES GORROS BOLSAS DE DETERGENTES	FISICO	15 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS RESTO DE VERDURAS ,DESECHOS VEGETALES	FISICO	70kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	5 SERVILLETAS GUANTES GORROS TAPABOCAS BARRIDO BOLSAS FRASCO DE HIPOCLORITO	FISICO	10 Kg	
28	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE ALIMENTOS CHONCHAS DE YUCA CONCHAS DE MANDARINA DE PIÑA RESTSO DE VERDURAS Y DE LAVAZA	FISICO	55 kg	
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS CUBIERTOS VASO BARRIDO ENPAQUES DE CONDIMENTOS FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE HIELO	FISICO	10 Kg	
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CASCARAS DE HUEVO RESTO DE PLATANO RESTOS DE TOMATE PEPINO HOJAS DE LECHUGA RESTOS DE ZANAHORIA CEBOLLA RESTO DE MARACUYA SOBRAS DE ALIMENTO	FISICO	50 Kg	
30	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES FRASCO DE ALIMENTOS DE SALSAS PLASTICO DE EMPAQUES MADERA RESTO DE VAJILLA CUBIERTOS TAPABOCAS GORROS BOLSAS DE HIELO ,FAB	FISICO	14 KG	
30	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS VEGETALES RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS	FISICO	62 Kg	
30	PREPARACION DE ALIEMNTOS	ACEITES	ACEITES USADOS	FISICO	4 KG	

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

		1	2	3	4	5
		TEMP REGISTRADA PARA CONGELACION	TEMPERATURA BAJA NEVERAS	TEMP REGISTRADA CONGELADOR	TEMPERATURA BAJA NEVERAS	OBSERVACIONES
Noviembre.						
01 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
02 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
03 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
04 - 11	7:10 AM		7°C	8°C	7°C	
08 - 11	6:45 AM		7°C	8°C	7°C	
09 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
10 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
11 - 11	7:00 AM		7°C	8°C	7°C	
15 - 11	6:50 AM		7°C	8°C	7°C	
16 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
17 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
18 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
21 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
22 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
23 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
24 - 11	6:10 AM		7°C	8°C	7°C	
25 - 11	6:20 AM		7°C	8°C	7°C	
28 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
29 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
30 - 11	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	

Retirar artículos

Refrigeracion de 0 a 4°c

Congelacion -15 a -7°

Los lacteos se manejan en cuarto aparte

REALIZADO POR:

REVISADO POR:

MARCAS Y REGISTRO DE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA SENA- PORVENIR MES DE NOVIEMBRE 2022

Alimento	**Marca**	**Autorización de comercialización**	**Vigente**
CAFÉ	CORDOBA	NSA-002633-2017	VIGENTE
FIDEO	COMARRICO	PSA- 001532-2018	VIGENTE
SAL	REFRISAL	RSIAK14M01194	VIGENTE
SALSA BQ	BARY	RSA-0009926-2020	VIGENTE
DON SABOR	COMARIICO	NSA-0008738-2020	VIGENTE
PICANTE	AJIBASCO	RSA-0011153-2020	VIGENTE
CHOCOLATE	CORONA	RSIAA15M08793	VIGENTE
MAIZENA	DELMAIZ	NSA-000405-2015	VIGENTE
LENTEJA	DEL COSTAL	RSAD10I72812	VIGENTE
MOSTAZA	POMPEYA	RSA-0007097-2018	VIGENTE
SALSA NEGRA	BARY	PSA-0002474-2020	VIGENTE
VINAGRE	PYSCA	RSAK17I13415	VIGENTE
SALSA TOMATE	POMPEYA	RSIAA17M14393	VIGENTE
AVENA	DON PACHO	NSA-004536-2018	VIGENTE
ARINA PAN	DON PAN	PSA-0001901-2019	VIGENTE
GALLETA SALTIN	NOEL	NSA-002253-2016	VIGENTE
PAN	CAIMAN	NSA-0011031-2022	VIGENTE
ACEITE CARIBE	PALMA	PSA-000787-2017	VIGENTE
LECHE	DE LA CUESTA	RSAE-02I16901	VIGENTE

AGUA	ALASKA	RSAC1919319	VIGENTE
MOZZARELLA	CODELAC	RSA-0010686-2022	VIGENTE
AVENA MOLIDA	DON PANCHO	NSA-004535-2018	VIGENTE
COLOR	A LA MESA	NSA-000158-2015	VIGENTE

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

75mr4

75mr4

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20123847	Nombre producto	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO				
Registro Sanitario	NSA-002633-2017	Vencimiento	2027/04/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	CAFÉ CÓRDOBA						

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
20g,50g,125g,250g,500g y 2500g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion
			TOSTADORA DE	

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

yfrpd

yfrpd

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

Observaciones	CS,8305117950
Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion
FABRICANTE	Consecutivo	8305117950	PASTAS COMARRICO SAS -PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40
FABRICANTE	Consecutivo	8600170551	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

ry23h

ry23h

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						
	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO						

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

yk34d

yk34d

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179585	Nombre producto	**SALSA PARA CARNES VARIEDADES: SALSA BBQ, SALSA BBQ LÍNEAECONÓMICA, SALSA BBQ HOT,SALSA PARA CARNES, SALSA BBQ DULCE O SALSA HONEY BBQ.**

Registro Sanitario	RSA-0009926-2020	Vencimiento	2025/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente

Observaciones	NI,8000908905
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EL FORTÍN, CARULLA, ÉXITO, EKONO, MESINA, VALLARTA, SUPER INTER, TORRE BLANCA, LACALI, ABURRÁ, COLSUBSIDIO, COORATIENDAS, SUPERMEGA, COMFANDI, SUPERORIENTE, CARREFOUR, LAS LAJAS, RICO DELI, SUPER PRECIO, LA ECONÓMICA, PARA AHORRAR, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, DEL PERRERO, FRESCAMPO.

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase en vidrio y/o pet: De 80 a 6000 gramos. Envase doy pack plástico con/sin válvula dosificadora: De 70 a 6000 gramos
Bolsa flexible plástico con/sin válvula dosificadora: De 8 a 6000 gramos. Cuñete plástico: De 20 a 100 kilos

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

3gpx6

3gpx6

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180728	Nombre producto	**MEZCLA EN POLVO PARA SAZONAR VARIEDADES: VERDURAS, POLLO Y CARNES**
Registro Sanitario	NSA-0008738-2020	Vencimiento	2030/06/24
Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,8230025321		
Marcas	DON SABOR, DIMERSA DON SUPER SAZONADOR,, DIMERSA DON, DON ALIÑO, DON TRIALIÑO, TRIALIÑO, BUEN SABOR, BUEN SABOR BUENSA, PURO SABOR, CALDY, DON SASON, DOYSAZON.		

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 2,5g hasta 4000g.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion
FABRICANTE	Otro	8230025321	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

fceca

fceca

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20194320	Nombre producto	SALSA DE AJI PICANTE VARIEDADES: HABANERO, TROPICAL, AJI PICANTE TABASCO				
Registro Sanitario	RSA-0011153-2020	Vencimiento	2025/12/16	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8060169591						
Marcas	AJIBASCO,--- MAXIAJI---, Q´ SABOR EL DE LA OLLITA Y EL CUCHARON						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 5 mililitros hasta 4000 mililitros y desde 5 gramos hasta 5000 gramos

Roles por Producto

Rol	Tipo Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion
FABRICANTE	Nit	8060169591	INVERSIONES DIAZ ASOCIADOS LTDA	BOSQUE AV.PEDRO VELEZ N°
TITULAR REGISTRO				

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:
○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario ○ Por Principio Activo Expediente:	
Puede ingresar parte del numero del registro sanitario	

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

4w7nh

4w7nh

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20103374	Nombre producto	FECULA EXTRAFINA DE MAÍZ				
Registro Sanitario	NSA-000405-2015	Vencimiento	2026/02/02	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8903016903						
Marcas	DELMAIZ						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90 g y 380 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pa
ENVASADOR	Consecutivo	8605189940	INDES S A S	PARC IND ARROYO	COLO

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

bd347

bd347

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20155261	Nombre producto	MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS				
Registro Sanitario	RSA-0007097-2018	Vencimiento	2024/01/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EKONO, SUPERINTER, ABURRÁ, FRESCAMPO, BASSI, HEINZ						

Datos de Interes

Tratamiento	HOMOGENIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase en vidrio y/o plástico (polietileno, polipropileno y/o pet) con tapa rosca o presión de 100 hasta 6000 gramos.
Envase doy pack plástico con/sin válvula dosificadora de 70 hasta 6000 gramos.
Bolsa flexible plástica con/sin válvula con/sin dosificadora de 6 hasta 6000 gramos.
Cuñete plástico x 15 hasta 200 kilogramos.

Roles por Producto

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

paem3

paem3

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179606	Nombre producto	**SALSA CHINA, SALSA CON SABOR A HUMO, SALSA DE SOYA/ SALSASOYA, SALSA NEGRA, SALSA INGLESA, SALSA TERIYAKI.**				
Registro Sanitario	PSA-0002474-2020	Vencimiento	2027/05/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, EKONO, SUPER INTER, TORRE BLANCA, ABURRÁ, SUPERMEGA, COLSUBSIDIO, SUPERORIENTE, HEINZ, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, FRESCAMPO.						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase de vidrio y/o pet: De 80 a 4000 ml o g-Bolsa flexible plástica con/sin válvula dosificadora: De 6 a 200 ml.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais
				CALLE 52 #	

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

p47fk

p47fk

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20096431	Nombre producto	VINAGRE BLANCO				
Registro Sanitario	RSAK17I13415	Vencimiento	2025/09/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9005581442						
Marcas	PYSCA , DELIZZIA IN.						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500g, 1000g, 4000g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion
FABRICANTE	Nit	9005581442	A Y C INVERSIONES Y CONSULTORIAS S.A.S	CALLE 43 N°43-84

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

fg8yh

fg8yh

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	10406	Nombre producto	SALSA PARA RESTAURANTES Y/O SALSA CON TOMATE, SALSA MARINERA.				
Registro Sanitario	RSIAA17M14393	Vencimiento	2023/12/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							

Marcas	BARY, EL FORTÍN, CARULLA, MESSINA, VALLARTA, SUPER INTER, EKONO, VIVERO, JUANITA, LA CALI, RICODELI, LAS LAJAS, ÉXITO, LEADER PRICE,PARA AHORRAR, LA ECONÓMICA,, MARCA BLANCA, LETRA "S", ATRAVESADA POR UNA FLECHA, POMPEYA, TORRE BLANCA,, MERCAMIO, EL MAS BARATO, SUPERMEGA, DEL TROPICO, NUTRIUM.

Datos de Interes

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase en vidrio y/o PET: 100, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, 240, 250, 260, 270, 280, 290, 300 g
310, 320, 330, 340, 350, 360, 370, 380, 390, 400, 410, 420, 430, 440, 450, 460, 470, 480, 490, 500, 510, 520, 530, 540, 550 g
560, 570, 580, 590, 600, 1000, 1100, 1120, 1150, 3800, 3400, 4100, 4170, 4200, 4230, 4300, 4400, 4500 g
Envase DoyPack: 90, 100, 180, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400 g

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

nce7p

nce7p

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20141572	Nombre producto	AVENA HOJUELAS. NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA EN HOJUELAS ORIGINAL. AVENA MOLIDA. NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA MOLIDA ORIGINAL

Registro Sanitario	NSA-004536-2018	Vencimiento	2028/04/03	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente

Observaciones	NI,8300067353
Marcas	DON PANCHO

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Rango de 1 a 25000 g, en intervalos de 1g.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion
FABRICANTE	Nit	8300067353	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS	CALLE 100 N° 9A 45 PISO 11

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

67ngm

67ngm

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20159851	Nombre producto	**VARIEDAD 1: HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA VARIEDAD 2: HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA. VARIEDAD 3: HARINA DE MAÍZ BLANCO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 4: HARINA DE MAIZ AMARILLO PARA AREPAS PAISAS. 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**

Registro Sanitario	PSA-0001901-2019	Vencimiento	2026/04/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,830006735						

Marcas	PROMASA, AREPARINA, PAN

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

○ Por nombre del Producto ◉ Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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



2mxma

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20120160	Nombre producto	**GALLETAS (CRACKERS), GALLETAS (CRACKERS TRITURADAS), GALLETAS (CRACKERS SURTIDAS), GALLETAS (SALADAS SURTIDAS)GALLETAS FIT, NOMBRE DE FANTASÍA:ALKOSTO, DUX CIRCULAR, DUX RECTANGULAR, QUESO PIMIENTA OCTOGONAL, PANITOS.**				
Registro Sanitario	NSA-002253-2016	Vencimiento	2026/12/27	Modalidad	FABRICAR, EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8110149949						
Marcas	SALTIN NOEL, NOEL, DUX, SUN VALLEY, LA RIOJA., DUCALES, POZUELO, FAMILIA POZUELO						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 10 g a 1500 g. 15 Kg, 20 Kg, y 25 Kg, de 5 Kg a 50 Kg.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre /	Direccion

Observaciones	NI,8909044786
Marcas	COLANTA®, MONTEFRÍO®, FUNCIONA®, DIGESTY®., LEADER PRICE, ÉXITO, CARULLA, DE LA CUESTA, EURO MAX, DISCOLACTEOS, PROLINCO, GOTA BLANCA, COOLESAR, SLIGHT®, LATTI, MAXI 7

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
(1500, 1400, 1300, 1200, 1150, 1100, 1050, 1000, 950, 900, 800, 700, 600, 500, 220, 200, 150, 100) ml.
Paquete 900 ml x 6 unidades, paquete 950 ml x 6 unidades, paquete 1000 ml x 6 unidades y 1000 ml x 2 paquetes x 6 unidades,
paquete 1100 ml x 6 unidades, paquete 1050 ml x 6 unidades, paquete 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades.
1500 ml, 1400 ml, 1300 ml, 1200 ml, 1150 ml, 1100 ml, 1050 ml, 1000 ml, 950 ml, 900 ml, 800 ml, 700 ml, 600 ml, 500 ml, 250 ml, 220 ml, 200 ml, 150 ml y 125 ml;
Paquete: 900 ml x 6 unidades, 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades; Caja corrugada: 200 ml x 24 und, 200 ml x 60 und, 500 ml x 24 und, 900 ml x 12 und, 900 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 12 und, 1050 ml x 12 und, 1050 x 2 paquetes x 6 und, 1100
ml x 12 und, 110º ml x 2 paquetes x 6 und, 1300 ml x 10 und, 1300 ml x 12 und, 1300 ml x 2 paquetes x 5 und y 1300 ml x 2 paquetes x 6 und. Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5l en incrementos de 1 ml; Multiempaques: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible y/o caja de cartón corrugado), puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
1100 ml x 2 paquetes x 6 und,
six pack (6 unidades de 1100 ml c/u),

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8909044	COOPERATIVA COLANTA. COLANTA.	CARRERA 9 NO 11-02.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	Consecutivo	21564854	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA PROCESADORA VALLEDUPAR	CALLE 44 # 21 - 140	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
FABRICANTE	Consecutivo	215648577	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA	Carrera 9 No. 11 - 02	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	Otro	63186	EL ZARZAL S.A / LACTEOS EL ZARZAL	Carrera 65 # 74 - 75 Loc 142	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	
FABRICANTE	Otro	66827	EL ZARZAL S.A / QUESERA EL	Llano de ovejas zona rural	COLOMBIA	ANTIOQUIA	BELLO	

			ZARZAL					
FABRICANTE	Otro	124580	COOPERATIVA COLANTA - PLANETA RICA	Carrera 7 CARRETERA TRONCAL VIA MEDELLIN # 3 47	COLOMBIA	CORDOBA	PLANETA RICA	
FABRICANTE	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179606	Nombre producto	**SALSA CHINA, SALSA CON SABOR A HUMO, SALSA DE SOYA/ SALSA SOYA, SALSA NEGRA, SALSA INGLESA, SALSA TERIYAKI.**				
Registro Sanitario	PSA-0002474-2020	Vencimiento	2027/05/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, EKONO, SUPER INTER, TORRE BLANCA, ABURRÁ, SUPERMEGA, COLSUBSIDIO, SUPERORIENTE, HEINZ, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, FRESCAMPO.						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase de vidrio y/o pet: De 80 a 4000 ml o g-Bolsa flexible plástica con/sin válvula dosificadora: De 6 a 200 ml.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.

Imprimir << Atras

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

d7xrc

d7xrc

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

Expediente Sanitario	20159851	Nombre producto	**VARIEDAD 1: HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA VARIEDAD 2: HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA. VARIEDAD 3: HARINA DE MAÍZ BLANCO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 4: HARINA DE MAIZ AMARILLO PARA AREPAS PAISAS. 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**				
Registro Sanitario	PSA-0001901-2019	Vencimiento	2026/04/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,830006735						

COMPROBANTE EGRESO EFECTIVO

No. 0213

CIUDAD Y FECHA: Montería 30 de noviembre 2022 | POR $ 1000000

PAGADO A: Lexis Almanza Contreras | POR CONCEPTO DE: Salario mes de noviembre

LA SUMA DE: (EN LETRAS) Un Millón de pesos m/cte

IMPUTACIÓN CONTABLE

CÓDIGO P.U.C.	CUENTA	DÉBITOS	CRÉDITOS

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

Lexis Almanza.

1067 909 241

C.C. o NIT.

ELABORADO | APROBADO | CONTABILIZADO

COMPROBANTE EGRESO EFECTIVO

No. 0214

CIUDAD Y FECHA: Montería 30 de noviembre de 2022 | POR $ 1.000.000

PAGADO A: Yesenia Hernandez | POR CONCEPTO DE: Salario mes de noviembre

LA SUMA DE: (EN LETRAS) Un millon de pesos m/cte

IMPUTACIÓN CONTABLE

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

Yesenia Hernandez

50 916 016

C.C. o NIT.

ELABORADO | APROBADO | CONTABILIZADO

COMPROBANTE EGRESO EFECTIVO

No. 0215

CIUDAD Y FECHA: MONTERIA 30 DE NOVIEMBRE DE 2022 | POR $ 1000000

PAGADO A: JOELIS LUNA POLO | POR CONCEPTO DE: SALARIO MES DE NOVIEMBRE

LA SUMA DE: (EN LETRAS) UN Millón DE PESOS Mte.

IMPUTACIÓN CONTABLE

CÓDIGO P.U.C.	CUENTA	DÉBITOS	CRÉDITOS

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

Johelys Luna.

CC. 1.067 284007

C.C. o NIT.

ELABORADO | APROBADO | CONTABILIZADO

COMPROBANTE EGRESO EFECTIVO

No. 0216.

CIUDAD Y FECHA: MONTERIA 30 DE NOVIEMBRE DE 2022 | POR $ 1000000

PAGADO A: JOSE BORJA | POR CONCEPTO DE: SALARIO MES DE NOVIEMBRE

LA SUMA DE: (EN LETRAS) UN MILLON DE PESOS. Mte.

IMPUTACIÓN CONTABLE

CÓDIGO P.U.C.	CUENTA	DÉBITOS	CRÉDITOS

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

1235255035

C.C. o NIT.

ELABORADO | APROBADO | CONTABILIZADO

COMPROBANTE EGRESO EFECTIVO

No. 0217

CIUDAD Y FECHA: Montería 30 DE NOVIEMBRE DE 2022 | POR $ 1 000 000

PAGADO A: CARLOS YANEZ MORALES | POR CONCEPTO DE: SALARIO MES DE NOVIEMBRE

LA SUMA DE: (EN LETRAS) UN MILLON DE PESOS M/te.

IMPUTACIÓN CONTABLE

CODIGO P.U.C.	CUENTA	DEBITOS	CRÉDITOS

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

Carlos Yanez

10.930957

C.C. o NIT.

ELABORADO | APROBADO | CONTABILIZADO

COMPROBANTE EGRESO EFECTIVO

No. 0218

CIUDAD Y FECHA: MONTERIA 30 DE NOVIEMBRE DE 2022 | POR $ 1000000

PAGADO A: DIDIER ARGEL PEÑA | POR CONCEPTO DE: SALARIO MES DE NOVIEMBRE

LA SUMA DE: (EN LETRAS) UN MILLÓN DE PESOS M/te.

IMPUTACIÓN CONTABLE

CÓDIGO P.U.C.	CUENTA	DÉBITOS	CRÉDITOS

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

Didier Argel

1.133.796.960.

C.C. o NIT.

ELABORADO | APROBADO | CONTABILIZADO

COMPROBANTE EGRESO EFECTI

No. 0219.

CIUDAD Y FECHA: MONTERIA 30 DE NOVIEMBRE DE 2022. | POR $ 1000000

PAGADO A: ENA LUZ CORREA. | POR CONCEPTO DE: SALARIO MES DE NOVIEMBRE

LA SUMA DE: (EN LETRAS) UN MILLON DE PESOS M.te.

IMPUTACIÓN CONTABLE

CÓDIGO P.U.C.	CUENTA	DÉBITOS	CRÉDITOS

CHEQUE No. | BANCO

SUCURSAL | EFECTIVO

FIRMA Y SELLO DEL BENEFICIARIO

Ena Luz Corre

50935857

C.C. o NIT.

ELABORADO | APROBADO | CONTABILIZADO

RECIBO DE CAJA MENOR

FORMA 04 - 2002

FECHA MONTERIA 30 NOVIEMBRE	No. 0270
PAGADO A MAYELIN VEGA.	$ 800.000
POR CONCEPTO DE SALARIO MES DE NOVIEMBRE 2012	
VALOR (en letras) OCHOCIENTOS MIL PESOS M/te.	
CÓDIGO	FIRMA DE RECIBIDO MAYELIN VEGA
APROBADO	C.C./NIT 44 155 310

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	78708824
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	MONTERIA	DEPARTAMENTO:	CORDOBA
DIRECCIÓN:	CLL 41 N 10 - 02 B NARIÑO	TELÉFONO:	7900000
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Expendio a la mesa de comidas
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4477804511**		TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS SUBSISTEMAS:	MES:	noviembre	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES:	diciembre
	AÑO:	2022		AÑO:	2022
DÍAS DE MORA:		9			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2022/12/16	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9992637714

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION	3	$ 484.700
900336004	25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 161.600
800224808	230301	230301-PORVENIR	6	$ 969.400
SUBTOTAL:			10	**$ 1.615.700**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800251440	EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1	$ 40.400
900156264	EPS041	NUEVA EPS CM	2	$ 80.800
800130907	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	3	$ 121.200
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 40.400
806008394	EPS048	MUTUAL SER EPS-S	1	$ 40.400
806008394	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	2	$ 80.800
SUBTOTAL:			10	**$ 404.000**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
891080005	CCF16	CCF16-COMFACOR	10	$ 403.900
SUBTOTAL:			10	**$ 403.900**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	10	$ 246.400
SUBTOTAL:			10	**$ 246.400**

TOTAL PAGADO:	**$ 2.670.000**

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	78708824
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	MONTERIA	DEPARTAMENTO:	CORDOBA
DIRECCIÓN:	CLL 41 N 10 - 02 B NARIÑO	TELÉFONO:	7814131
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):	NO		

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4472125703**	TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre AÑO 2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES noviembre AÑO 2022
DÍAS DE MORA:	9		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2022/12/16	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9992637698

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 291.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 0	$ 291.300	$ 2.900	$ 294.200
SUBTOTALES:										**$ 291.300**	**$ 2.900**	**$ 294.200**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS048	MUTUAL SER EPS-S	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 227.600	$ 0	$ 2.300	$ 0	$ 227.600	$ 2.300	$ 0	$ 229.900
SUBTOTALES:													**$ 227.600**	**$ 2.300**	**$ 0**	**$ 229.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																						PARAFISCALES						
																										PENSIÓN									SALUD						ARP													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 78708824	CARE GAVIRIA JULIO	INDEPEND		$ 1.820.500				NO																	230301-PORVENIR	30	$ 1.820.500	$ 291.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 291.300	MUTUAL SER EPS-S	30	$ 1.820.500	$ 227.600	$ 0	$ 227.600			$ 0		$ 0		$ 0		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL **$ 524.100**

Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	78708824
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	MONTERIA	DEPARTAMENTO:	CORDOBA
DIRECCIÓN:	CLL 41 N 10 - 02 B NARIÑO	TELÉFONO:	7814131
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4472125703**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS SUBSISTEMAS:	MES:	noviembre	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES:	noviembre
	AÑO:	2022		AÑO:	2022
DÍAS DE MORA:		9			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2022/12/16	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9992637698

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800224808	230301	230301-PORVENIR	1	$ 294.200
SUBTOTAL:			1	**$ 294.200**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
806008394	EPS048	MUTUAL SER EPS-S	1	$ 229.900
SUBTOTAL:			1	**$ 229.900**

TOTAL PAGADO:	**$ 524.100**

Planilla Pagada SOI Planilla Pagada

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	78708824
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	MONTERIA	DEPARTAMENTO:	CORDOBA
DIRECCIÓN:	CLL 41 N 10 - 02 B NARIÑO	TELÉFONO:	7814131
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Actividades reguladoras y facilitadoras de la act
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4472125703**			TIPO DE PLANILLA:	I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre	AÑO	2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES noviembre AÑO 2022
DÍAS DE MORA:	9				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2022/12/16			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9992637698

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	1	$ 291.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.900	$ 0	$ 291.300	$ 2.900	$ 294.200
SUBTOTALES:										**$ 291.300**	**$ 2.900**	**$ 294.200**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS048	MUTUAL SER EPS-S	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 227.600	$ 0	$ 2.300	$ 0	$ 227.600	$ 2.300	$ 0	$ 229.900
SUBTOTALES:													**$ 227.600**	**$ 2.300**	**$ 0**	**$ 229.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																				PARAFISCALES							
																										PENSIÓN									SALUD						ARP													
																													FSP		APORTES VOLUNTARIOS																							
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADOR	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
1	CC 78708824	CARE GAVIRIA JULIO	INDEPEND		$ 1.820.500				NO																	230301-PORVENIR	30	$ 1.820.500	$ 291.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 291.300	MUTUAL SER EPS-S	30	$ 1.820.500	$ 227.600	$ 0	$ 227.600			$ 0		$ 0		$ 0			$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 524.100**

Planilla Pagada

Carlos Julián Padrón Echenique

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL SINÚ
R.M. N° 1.073.824.070
Tel: 311 715 77 97

Fecha: Septiembre -12-2022

Certifico que: VILMA ESTHER HUMANEZ BERROCAL identificado (a) con C.C N° 50.916.016 No padece enfermedades infectocontagiosas por lo cual puede convivir en comunidad y desempeñar sus funciones laborales como MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Dr.: Carlos Julián Padrón Echenique
R.M. N° 1.073.824.070

Carlos Julián Padrón Echenique

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL SINÚ
R.M. N° 1.073.824.070
Tel: 311 715 77 97

Fecha: Agosto -29-2022

Certifico que: DIDIER ARGEL PEÑA identificado (a) con C.C N° 1133796960 No padece enfermedades infectocontagiosas por lo cual puede convivir en comunidad y desempeñar sus funciones laborales como MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Dr.: Carlos Julián Padrón Echenique
R.M. N° 1.073.824.070

Carlos Julián Padrón Echenique

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL SINÚ
R.M. N° 1.073.824.070
Tel: 311 715 77 97

Fecha: Agosto -29-2022

Certifico que: EMA LUZ CORREA HERRERA identificado (a) con C.C N° 50935857 No padece enfermedades infectocontagiosas por lo cual puede convivir en comunidad y desempeñar sus funciones laborales como MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Dr.: Carlos Julián Padrón Echenique
R.M. N° 1.073.824.070

Carlos Julián Padrón Echenique

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL SINÚ
R.M. N° 1.073.824.070
Tel: 311 715 77 97

Fecha: Agosto -29-2022

Certifico que: YOELIS DEL CARMEN LUNA POLO identificado (a) con C.C N° 1067289007 No padece enfermedades infectocontagiosas por lo cual puede convivir en comunidad y desempeñar sus funciones laborales como MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Dr.: Carlos Julián Padrón Echenique
R.M. N° 1.073.824.070

Carlos Julián Padrón Echenique

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL SINÚ
R.M. N° 1.073.824.070
Tel: 311 715 77 97

Fecha: Agosto -29-2022

Certifico que: LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS identificado (a) con C.C N° 1067909241 No padece enfermedades infectocontagiosas por lo cual puede convivir en comunidad y desempeñar sus funciones laborales como MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Dr.: Carlos Julián Padrón Echenique
R.M. N° 1.073.824.070

Carlos Julián Padrón Echenique

MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL SINÚ
R.M. N° 1.073.824.070
Tel: 311 715 77 97

Fecha: Agosto -29-2022

Certifico que: CARLOS YATES MORALES identificado (a) con C.C N° 10930957 No padece enfermedades infectocontagiosas por lo cual puede convivir en comunidad y desempeñar sus funciones laborales como MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Dr.: Carlos Julián Padrón Echenique
R.M. N° 1.073.824.070

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 001 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 29/AGOSTO/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: DIDIER ARGEL PEÑA		
C.C. N°: 1133796960	**EDAD:** 33 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

1. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

2. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO: COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 002 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 29/AGOSTO/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: EMA LUZ CORREA HERRERA		
C.C. N°: 50935857	**EDAD:** 52 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 003 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 29/AGOSTO/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: YOELIS DEL CARMEN LUNA POLO		
C.C. N°: 1067289007	**EDAD:** 30 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO: COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Pastosa

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 004 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 29/AGOSTO/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS		
C.C. N°: 1067909241	**EDAD:** 30 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO: COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Monteria
bioanalitico@hotmail.com

N° 005 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 29/AGOSTO/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: CARLOS YATES MORALES		
C.C. N°: 10930957	**EDAD:** 46 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO: COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION ALIMENTOS EN ESTUDIO:

Nº Muestra	TIPO DE ALIMENTO	CONTENIDO	T. RECIBO	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS		
				COLOR	OLOR	ASPECTO
1	PECHUGA ASADA	105 g	60°C	Característico	Propio	Blando

RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS INVIMA	MUESTRA	TECNICA/METODO	VALORES PERMISIBLES
RECUENTO DE MESOFILOS/ g	MENOR DE 10	Siembra en Placa/ ICMSF 2ª Edición	300000 UFC/ g
NMP RTO DE COLIFORMES TOTALES/ g	MENOR DE 3	ICMSF Vol.1:método 1,132-134. Ed 2,2000	120-1100 BACT./ g
NMP RTO DE COLIFORMES FECALES/ g	MENOR DE 3	ICMSF Vol.1 método 1,138, Ed 2,2000	MENOR DE 3 BACT./ g
RTO DE ESTAF. COAG. POSITIVA/ g	MENOR DE 100	Siembra en Placa NTC4779:2007	MENOR DE 100 UFC/ g
RTO ESPORAS CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTOR/ g	MENOR DE 10	Siembra en placa NTC4834:2000	100-1000 UFC/ g
DETERMINACION DE SALMONELLA SP / g	AUSENTE	ISO 6579 – 1:2017	AUSENTE EN 25 / g

Nota: Estos resultados son válidos para la muestra analizada.

FECHA DE RESULTADOS: 2022/08/27

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota : estos resultados son de exclusiva propiedad del Solicitante y CECAL LTDA. por lo tanto su reproducción total o parcial es prohibida y sólo es posible por autorización expresa de las partes contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-1

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
ENA LUZ CORREA	AUXILIAR DE COCINA	CULTIVO

RESULTADO MICROBIOLOGICO

ANALISIS DE Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva en Garganta	
METODO HORIZONTAL PARA LA ENUMERACION DE Staphylococcus aureus COAGULASA POSITIVA AOAC Oficial Method 2003.08 Edición 21/2019/P-TEC-1068	**RASTREO DE GARGANTA**
	Ausente
ANALISIS DE COLIFORMES TOTALES Y *Escherichia coli* en Manos	
METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	**RASTREO EN MANO LIMPIA**
	C. Totales: Ausente E. Coli: Ausente

Estos Resultados solo son válidos para la muestra analizada

Fecha de Resultados: 2022/08/27

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad de Frigocer. y CECAL LTDA, por lo tanto su total o parcial reproducción está sujeta a autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-2

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
JOELIS LUNA	AUXILIAR DE COCINA	CULTIVO

RESULTADO MICROBIOLOGICO

ANALISIS DE Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva en Garganta	
	RASTREO DE GARGANTA
METODO HORIZONTAL PARA LA ENUMERACION DE Staphylococcus aureus COAGULASA POSITIVA AOAC Oficial Method 2003.08 Edición 21/2019/P-TEC-1068	Ausente
ANALISIS DE COLIFORMES TOTALES Y *Escherichia coli* en Manos	
	RASTREO EN MANO LIMPIA
METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	C. Totales: Ausente E. Coli: Ausente

Estos Resultados solo son válidos para la muestra analizada

Fecha de Resultados: 2022/08/27

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad de Frigocer. y CECAL LTDA, por lo tanto su total o parcial reproducción está sujeta a autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-3

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
LEXIS ALMANZA	JEFE DE COCINA	CULTIVO

RESULTADO MICROBIOLOGICO

ANALISIS DE Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva en Garganta	
	RASTREO DE GARGANTA
METODO HORIZONTAL PARA LA ENUMERACION DE Staphylococcus aureus COAGULASA POSITIVA AOAC Oficial Method 2003.08 Edición 21/2019/P-TEC-1068	Ausente
ANALISIS DE COLIFORMES TOTALES Y *Escherichia coli* en Manos	
	RASTREO EN MANO LIMPIA
METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	C. Totales: Ausente E. Coli: Ausente

Estos Resultados solo son válidos para la muestra analizada

Fecha de Resultados: 2022/08/27

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad de Frigocer. y CECAL LTDA, por lo tanto su total o parcial reproducción está sujeta a autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-4

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
CARLOS YANEZ	AUXILIAR DE COCINA	CULTIVO

RESULTADO MICROBIOLOGICO

ANALISIS DE Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva en Garganta	
	RASTREO DE GARGANTA
METODO HORIZONTAL PARA LA ENUMERACION DE Staphylococcus aureus COAGULASA POSITIVA AOAC Oficial Method 2003.08 Edición 21/2019/P-TEC-1068	Ausente
ANALISIS DE COLIFORMES TOTALES Y *Escherichia coli* en Manos	
METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	**RASTREO EN MANO LIMPIA**
	C. Totales : Ausente E .Coli: Ausente

Estos Resultados solo son válidos para la muestra analizada
Fecha de Resultados: 2022/08/27

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad de Frigocer. y CECAL LTDA, por lo tanto su total o parcial reproducción está sujeta a autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-5

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
DIDIER ARGEL	AUXILIAR DE COCINA	CULTIVO

RESULTADO MICROBIOLOGICO

ANALISIS DE Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva en Garganta	
	RASTREO DE GARGANTA
METODO HORIZONTAL PARA LA ENUMERACION DE Staphylococcus aureus COAGULASA POSITIVA AOAC Oficial Method 2003.08 Edición 21/2019/P-TEC-1068	Ausente
ANALISIS DE COLIFORMES TOTALES Y *Escherichia coli* en Manos	
	RASTREO EN MANO LIMPIA
METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	C. Totales : Ausente E .Coli: Ausente

Estos Resultados solo son válidos para la muestra analizada
Fecha de Resultados: 2022/08/27

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad de Frigocer. y CECAL LTDA, por lo tanto su total o parcial reproducción está sujeta a autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-6

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION DE MUESTRAS Y RESULTADO MICROBIOLOGICO

ELEMENTO EVALUADO	**LUGAR DE TOMA DE MUESTRA**	**PRUEBA REALIZADA /METODO DE REFERENCIA**	RESULTADO
CUCHILLO	COCINA	METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	Colif Totales: Ausente (0 Ufc) E. Coli : Ausente (0 Ufc)

Fecha de Resultados: 2022/08/27

Estos Resultados solo son válidos para la muestra analizada

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad de frigocer. y CECAL LTDA., por lo tanto, su total o parcial reproducción está totalmente prohibida y sólo se hará por autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-7

***** FIN DEL INFORME*****

IDENTIFICACION SOLICITANTE:
CLIENTE: ASADOS MONTERIA **DIRECCIÓN:** KM 47 Corregimiento Santa Isabel
TELEFONO. **3102154225** **MUNICIPIO**: **Montería** **DEPTO**. **:** Córdoba

Fecha y Hora de Recepción: 2022/08/24 14:00
Fecha de Toma : 2022 /08/24
Fecha de análisis: 2022 /08/24
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION DE MUESTRAS Y RESULTADO MICROBIOLOGICO

ELEMENTO EVALUADO	**LUGAR DE TOMA DE MUESTRA**	**PRUEBA REALIZADA /METODO DE REFERENCIA**	RESULTADO
MESON DE PREPARACION	COCINA	METODO HORIZONTAL PARA EL RECUENTO DE COLIFORMES O Escherichia Coli ó AMBOS AOAC Oficial Method 2018.13 Edición 21/2019	Colif Totales: Ausente (0 Ufc) E. Coli : Ausente (0 Ufc)

Fecha de Resultados: 2022/08/27

Estos Resultados solo son válidos para la muestra analizada

Analistas: _____
Bact. Petrona López R.
Reg. Prof. N°015 SSC

Nota: Estos resultados son de exclusiva propiedad de frigocer. y CECAL LTDA., por lo tanto, su total o parcial reproducción está totalmente prohibida y sólo se hará por autorización expresa de las empresas contratantes o por orden judicial.

CODIGO AGO 164-22-8

***** FIN DEL INFORME*****

TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASADOS MONTERIA SEDE EL PORVENIR SENA



Resolución 2674 de 2013: ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Transporte, distribución y comercialización. **Transporte.** Excluya la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento. Garantizar temperaturas de refrigeración de 4 +/- 2ºC ó congelación -18 C, según caso. Medios de transporte que faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, siempre que estén envasados y se evite contaminación cruzada. Vehículos deben llevar en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos.

El transporte de alimentos es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores. Es un factor crucial para mantener la seguridad alimentaria en las empresas de fabricación de alimentos, ya que no está exenta del riesgo de contaminación de los alimentos.

ASADOSMONTERIA, cuenta con un carro transportador de alimentos bajo los requisitos de la Resolución 2674 de 2013, en el cual transporta las materias primas o alimentos que son utilizadas para el consumo de los servicios prestados en la cafetería-comedor del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

A continuación, se muestran evidencias de sistema transportador de los alimentos que se han venido realizando- con Asados Montería. Para transportar las materias primas y alimentos desde Montería hasta su destino final que es el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir SENA.

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS MES DE NOVIEMBRE



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





Atentamente

Julio cesar care Gaviria
Representate lega

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

	REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA DURANTE EL TRANSPORTE	
	MES / AÑO: Noviembre 2022.	VERSIÓN 01
	PLACA VEHÍCULO: YHL 077 Cerete	

DIA	Registro Temperatura de Salida	Registro Temperatura de Recepción	Temperatura de producto	Responsable	Observaciones
1	2.7°C	3.7°C	2.4°C	Lore	Carne molida.
2					
3	2.4°C	4.°C	2.3°C	Lore.	Carne Para Asar.
4	2.6°C	3.°C	2.4°C	Lore	Cerdo.
5					
6					
7					
8	2.3°C	15.3°C	4°C	Lore	Lomo de Cerdo
9					
10	2.5°C	17.2°C	3.8°C	Lore	Pollo.
11					
12					
13					
14					
15	2.6°C	17.8°C	3.5°C		Chuletas de Cerdo
16					
17	2.3°C	4°C	2.9°C		Medallones.
18	2.4°C	3.9°C	2.8°C		Pescado
19					
20					
21	2.6°C	17.5°C	4.0°C		Pollo (Muslo)
22					
23	2.4°C	3.8°C	2.8°C		Cerdo Para Asar.
24					
25	2.5°C	3.5°C	2.8°C		Carne.
26					
27					
28	2.8°C	15.9°C	3.2°C		Coñon de Cerdo
29					
30	2.9°C	17.3°C	4.0°C		Chuleta de Cerdo
31					

Responsable

CERTIFICACIÓN PARA ACREDITAR EL PAGO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL YAPORTES PARAFISCALES

Señores:
SENA –CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
Ciudad MONTERIA

Con el fin de acreditar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002, bajo la gravedad de juramento,

CERTIFICO

Que ASADOS MOMONTERIA / JULIO CESAR CARE GAVIRIA
NIT 78708824-6

Ha cumplido en forma oportuna y completa con los aportes y demás obligaciones legales del periodo comprendido entre el 28 de marzo hasta el 27 de noviembre 2022, que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social cuando a ello ha habido lugar, en cuanto a salud, pensiones y riesgos laborales y cuando ha sido del caso con los aportes del Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar, e igualmente se encuentra a paz y salvo con el pago de salarios, prestaciones sociales, honorarios y demás emolumentos laborales, en relación con mis empleados por un periodo no inferior a seis (8) meses anteriores a la presentación de esta certificación, o sea 27 noviembre del 2022.

ACTÚO EN MI CALIDAD DE:
Revisor Fiscal_____Tarjeta Profesional No._____
Representante Legal _____
Proponente Persona Natural ___X___

_____
Nombre de la persona que suscribe la presente certificación: JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Documento de identidad 78.708.824 De Montería



Firma_____Ciudad Montería, 15 DICIEMBRE 2022.

Nota: Esta certificación debe firmarla el Revisor Fiscal si la empresa está obligada a tenerlo, de lo contrario la firma el Representante Legal. Para el caso de personas naturales la firma el mismo proponente.

SP-1-01 Versión 4 2013-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	invima	

Acta No.	Fecha	Ciudad	Entidad territorial de salud
	2022-11-17	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Asados Montería.

* CÉDULA / NIT: 78708824-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001787088 24

* NOMBRE COMERCIAL:

* DIRECCIÓN: Km 7 via herralta. MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería.

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [X] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Santa Isabel.

TELÉFONOS: 3145274503 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: asadosmontería2222@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Julio Cesar Care Gaviña.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 78708824.

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Cesar Care Gaviña

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 78708824.

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 41 # 10-02 B/ Nariño.

* DEPARTAMENTO: Cordoba. * MUNICIPIO: Montería.

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 4am-7pm Lunes-viernes * NÚMERO DE TRABAJADORES: 8

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2022-05-04	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	95,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*** MOTIVO DE LA VISITA**

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

Gobierno de la CE TE

Powered by CamScanner

SP-1-01 Versión 4	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	invima

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 continue 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 3)*	X	0	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 33, Numerales 1, 2 y 4)*	2	X	0	Se evidencia deterioro en pisos y paredes de todas las areas. C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8; Artículo 33, Numeral 4)*	2	X	0	Se evidenca humedad en zona de distribución. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 5 y 11)*	4	X	0	Se observa gran deterioro. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6%			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	X	0	Se evidencia Cava de refrigeracion en desuso. por deterioro. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 14, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)*	7	X	0	Se evidencian mesones de zona de lavado de platos deteriorados. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	6%			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)*	X	0	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	0	0	C
3.3	**Practicas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14; Artículo 36; Artículo 37, Numerales 1 y 2)*	X	0	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13; Artículo 36)*	X	0	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20%			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

Gobierno de la

Powered by CamScanner

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 15, 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.)*	X	3.5	0	C
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.)*	X	3.5	0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)*	X	3	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25%			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 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	X	3.5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	X	2	0	C
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.)*	X	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, Numeral 3.)*	X	3.5	0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 5)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	X	1	0	C
	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	
90%	X	FAVORABLE	90 – 100%	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.
		FAVORABLE CONREQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la

Powered by CamScanner

SP-1-01 Versión 4 2015-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO 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 evidencian. ultima fumigacion 15 septiembre 2022.
Se evidencian. extintores Cargados.

Por parte del establecimiento:

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 17 del mes de Noviembre del año 2022 en la Ciudad de _____.

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:	Kelly Avilez M	Firma:	
Nombre:	Kelly Avilez Meneses	Nombre:	
C.C. No.	26203771	C.C. No.	
Cargo:	Contratista.	Cargo:	
Institución:	SSM/ Alcaldia.	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:		Firma:	
Nombre:	Lore Ley Borja Ortiz	Nombre:	
C.C. No	12.352.55035	C.C. No.	
Cargo:	aux. Administrativo	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

Powered by CamScanner

CERTIFICACIÓN PARA ACREDITAR EL PAGO DE APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL YAPORTES PARAFISCALES

Señores:
SENA –CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
Ciudad MONTERIA

Con el fin de acreditar el cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002, bajo la gravedad de juramento,

CERTIFICO

Que ASADOS MOMONTERIA / JULIO CESAR CARE GAVIRIA
NIT 78708824-6

Ha cumplido en forma oportuna y completa con los aportes y demás obligaciones legales del periodo comprendido entre el 28 de marzo hasta el 27 de noviembre 2022, que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social cuando a ello ha habido lugar, en cuanto a salud, pensiones y riesgos laborales y cuando ha sido del caso con los aportes del Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar, e igualmente se encuentra a paz y salvo con el pago de salarios, prestaciones sociales, honorarios y demás emolumentos laborales, en relación con mis empleados por un periodo no inferior a seis (8) meses anteriores a la presentación de esta certificación, o sea 27 noviembre del 2022.

ACTÚO EN MI CALIDAD DE:
Revisor Fiscal_____Tarjeta Profesional No._____
Representante Legal _____
Proponente Persona Natural ___X___

_____
Nombre de la persona que suscribe la presente certificación: JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Documento de identidad 78.708.824 De Montería



Firma_____Ciudad Montería, 15 DICIEMBRE 2022.

Nota: Esta certificación debe firmarla el Revisor Fiscal si la empresa está obligada a tenerlo, de lo contrario la firma el Representante Legal. Para el caso de personas naturales la firma el mismo proponente.

Gobernación de
Córdoba
Ahora le toca al pueblo

6000
Montería, septiembre 26 de 2022

Señores
ASOCIACIÓN SEBRADORES DE DESARROLLO HORTIFRUTICOLA DE PUEBLO BUJO UEF 3
Asociación de Productores

Asunto: Solicitud de Certificación de Registro Departamental de Oferentes – Compras Públicas locales de alimentos

Cordial saludo;

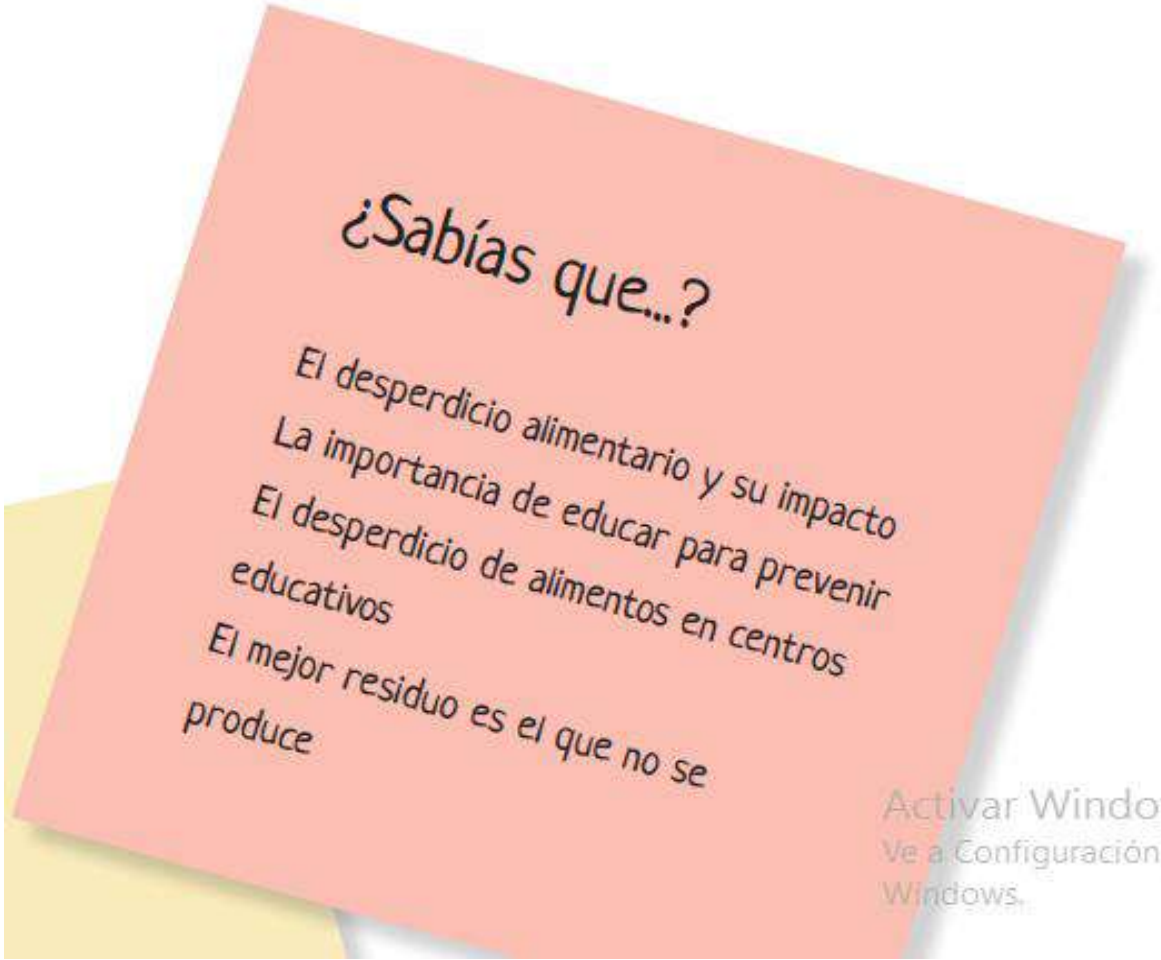
Atendiendo a su solicitud, mediante la presente y en calidad de Secretario de Desarrollo Económico y Agroindustrial del departamento de Córdoba, me permito certificar que la ASOCIACIÓN SEMBRADORES DE DESARROLLO HORTIFRUTICOLA DE PUEBLO BUJO, municipio de Montería, departamento de Córdoba, identificados con Nit 9009971511 se encuentra en el Registro general de oferentes de compras públicas locales de alimentos de pequeños productores u organizaciones de la agricultura campesina familiar y comunitaria legalmente constituidas en el departamento de Córdoba, dando cumplimiento a la Ley 2046 de agosto del 2020, el Decreto 248 del 2021 y la Ordenanza departamental N° 004 de 2022

Cordialmente,

IVAN TAPIA MORFIL
Secretario de Desarrollo Económico y Agroindustrial
Gobernación de Córdoba

Elaboró: Alicia Salcedo - Técnico Operativo
Revisó: Jose Polo - Profesional Universitario

ESTRATEGIAS PARA PREVENIR LA PERDIDA DE DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS EN LA CAFETERIA SENA- ASADOS MONTERIA EN EL MES DE NOVIEMBRE DE 2022

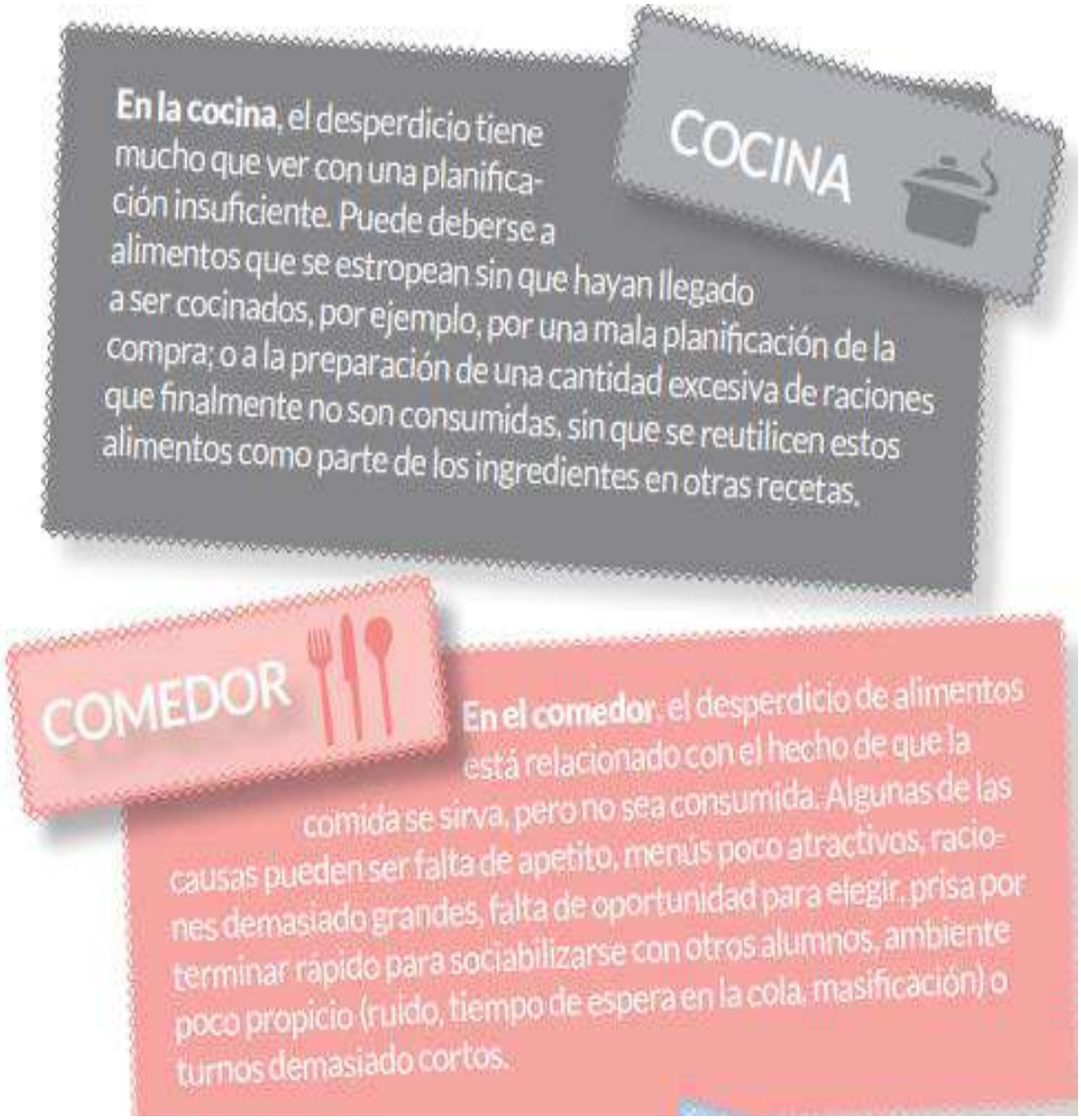


Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

- ***Planificar un menú semanal de acuerdo a la cantidad de personas que van a recibir el servicio.***
- ***Hacer lista y compras de los productos necesarios incluidos en el menú de la semana***
- ***Almacenar adecuadamente los alimentos***
- ***Diferenciar entre la fecha de vencimiento y de consumo***
- ***Congelar correctamente los alimentos***
- ***Calcular adecuadamente las cantidades de comidas en cada servicio.***
- ***Almacenar los alimentos más viejos delante de los nuevos***
- ***Aprovechar los alimentos restantes en otra comida.***
- ***Haga uso de los alimentos desperdiciados***
- ***Empiece por lo pequeño, las cosas pequeñas tienden a desperdiciarse mas***
- ***Comprender el etiquetado de los alimentos***
- ***Compre solo lo que necesita o vaya a utilizarse en el menú semanal***



Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 787088245 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

GOBERNACION DEL VALLE DEL CAUCA
SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD

RESOLUCION Nro. 1423 16 SEP 2013

Por la cual se concede una licencia para prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

LA SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD DEL VALLE DEL CAUCA, en uso de sus facultades legales y en especial la que confiere la Resolución No 0004502 del 28 de Diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y

CONSIDERANDO

Que **LICETH CALERO ROJAS,** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle) con título **PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL** otorgado por la Universidad del Quindío, Acta de Grado No. 19 del 22 de julio de 2013, ha solicitado a la Secretaria Departamental de Salud del Valle del Cauca, a través de la Unidad Ejecutora de Saneamiento del Valle del Cauca, expedición de la Licencia para prestar servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Que el peticionario ha presentado debidamente la documentación necesaria para la expedición de la Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, en los siguientes campos de acción como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.**

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder por el término de Diez (10) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la presente Resolución, Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como PROFESIONAL EN SALUD OCUPACIONAL en los campos de acción de: **Profesión en seguridad y salud en el trabajo, Investigación del Accidente de Trabajo, Educación, Capacitación, Diseño, Administración y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo** a **LICETH CALERO ROJAS,** identificado(a) con la cédula de ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle) y con domicilio en Palmira.

ARTICULO SEGUNDO: Esta licencia tiene carácter personal e intransferible y validez en todo el territorio nacional.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente Resolución proceden los recursos de reposición y de apelación en los términos establecidos en la Ley 1437 de 2011.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en la Ciudad de Santiago de Cali, a los 16 días del mes de SEP. 2013

FERNANDO GUTIERREZ
Secretario Departamental de Salud

NOTIFICACION PERSONAL:

Hoy 09 OCT 2013 se presentó **LICETH CALERO ROJAS**, con Cédula de Ciudadanía No. 1.113.645.780 expedida en Palmira (Valle), para notificarse de la presente Resolución.

EL NOTIFICADO **EL NOTIFICADOR**

Elaboró: Gerardo Edberto Rengifo Giraldo, Profesional Universitario UES Valle del Cauca 390-12-27-01332

ESTE DOCUMENTO ES DE USO EXCLUSIVO POR EL PROFESIONAL DE SST LICETH CALERO ROJAS, PARA EL DISEÑO DEL SG-SST Y NO COMO RESPONSABLE DEL SG-SST, POR LO ANTERIOR, SOLO SE ENTREGA PARA CONOCIMIENTO DE VERACIDAD DE LO NOTIFICADO EN LA HOJA DE VIDA, NO PARA ESTABLECER VINCULO LABORAL O ALGUNA OTRA RESPONSABILIDAD. VIGENTE HASTA ABRIL DE 2022

RESULTADO DE AUTOEVALUACION PARA EMPRESAS CON MENOS DE 10 TRABAJADORES DE NIVEL DE RIESGO I, II Y III

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST									
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN									
CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACION DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						CUMPLE TOTALMENTE	NO CUMPLE	NO APLICA	
I. PLANEAR	RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) (4 %)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	0	0	0	2
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0,5	0	X	
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		0,5	0	x	
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5		0,5	0	x	
			1.1.5 Identificacion de trabajadores de alto riesgo y cotizacion de pension especial	0,5		0	0	X	
			1.1.6 Conformación COPASST	0,5		0,5	0	x	
			1.1.7 Capacitación COPASST	0,5		0	0	X	
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5		0	0	X	
		Capacitación en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (6 %)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP	2	6	0	0	0	0
			1.2.2 Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP	2		0	0	0	
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2		0	0	0	
	GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y LA SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	15	0	0	X	8
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y la Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1		0	0	X	
		Evaluación inicial del SG-SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1		1	0	0	
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2		0	0	0	
		Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2		0	0	X	
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1		1	0	X	
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo (2%)	2.7.1 Matriz legal	2		2	0	X	
		Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		0	0	X	
		Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		1	0	X	
		Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2		2	0	X	
		Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1		1	0	X	
	ESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Descripcion sociodemografica.Diagnostico de Condiciones de Salud	1	9	0	0	0	3
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1		1	0	x	
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		0	0	0	
			3.1.4 Realización de los evaluaciones médicas ocupacionales: Peligros- Periodicidad Comunicación al Trabajador	1		0	0	0	
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1		0	0	x	
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales	1		0	0	x	
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1		0	0	x	
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1		1	0	x	
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1		1	0	x	
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5	2	0	x	5
			3.2.2 Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades Laborales	2		2	0	x	
			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Accidentes y Enfermedades Laborales	1		1	0	x	

II. HACER	GI	Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6	1	0	x	6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accientalidad	1		1	0	x	
			3.3.3 Medición de la mortalidad por accidentes de trabajo	1		1	0	X	
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1		1	0	0	
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1		1	0	0	
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa medica	1		1	0	0	
	GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15	4	0	0	11
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4		0	0	0	
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinogenas o con toxicidad aguda.	3		3	0	X	
			4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4		4	0	x	
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros/riesgos (15%)	4.2.1 Implementacion de medidas de prevención y control frente a peligros/riesgos identificados	2,5	15	0	0	0	10
			4.2.2 Verifiacacion de aplicación de medidas de prevencion y control por parte de los trabajadores	2,5		2,5	0	0	
			4.2.3 Elaboracion de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5		0	0	0	
			4.2.4 Realizacion de Inspecciones a instalaciones, maquinaria o equipos con participacion del COPASST.	2,5		2,5	0	0	
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5		2,5	0	0	
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Persona EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5		2,5	0	0	
	GESTION DE AMENAZAS (10%)	Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (10%)	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y respuesta ante emergencias	5	10	5	0	0	10
			5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5		5	0	0	
III. VERIFICAR	VERIFICACION DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST (5%)	6.1.1 Definicion de Indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1,25	5	1,25	0	0	5
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25		1,25	0	0	
			6.1.3 Revisión anual de la alta dirección, resultados de la auditoría	1,25		1,25	0	0	
			6.1.4 Planificacion auditorias con el COPASST	1,25		1,25	0	0	
IV. ACTUAR	MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST (10%)	7.1.1 Definicion de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2,5	10	2,5	0	0	10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revision de la alta direccion	2,5		2,5	0	0	
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5		2,5	0	0	
			7.1.4 Elaboracion Plan de mejoramiento, implementacin de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5		2,5	0	0	
TOTALES					100	70	0	0	70

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

Si el estándar No Aplica, se deberá justificar la situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación el estándar será igual a cero (0)

El presente formulario es documento público, no se debe consignar hecho o manifestaciones falsas y está sujeto a las sanciones establecidas en los artículos 288 y 294 de la Ley 599 de 2000 (Código Penal Colombiano)

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE **FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN DEL SG-SST**

EL NIVEL DE SU EVALUACIÓN ES: **MODERADAMENTE ACEPTABLE**

Realizado por :



Liceth Calero Rojas
Profesional en Salud Ocupacional
Licencia: 1423

Representante Legal:



JULIO CESAR CARE GAVIRIA
Representante Legal ASADOS MONTERIA

Fecha: Mes de Noviembre 2022

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS PLASTICOS, RESIDUOS ORGANICOS, ORDINARIOS Y RESIDUOS O SOBRAS DE ALIMENTOS GENERADOS.

CAFETERIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

El creciente interés y preocupación de la sociedad actual por el cuidado del medio ambiente determina que las organizaciones, cualquiera que sea su naturaleza, deben velar porque sus actividades se realicen en armonía con el medio ambiente, minimizando así los impactos que puedan representar los procesos y productos relacionados con ellas. Un ejemplo claro nos muestra que las grandes ciudades producen millones de toneladas de basura por día, muchos de los desechos se amontonan en basurales a cielo abierto, donde proliferan insectos y roedores o son enterrados en rellenos sanitarios.

En este sentido la consolidación de una educación ambiental para abordar el manejo de los residuos sólidos plantea en el inmediato y mediano plazo la motivación y ejecución de acciones conducentes a posibilitar una nueva cultura verde en la que la participación activa y una buena cultura humana, signifiquen verdaderas herramientas que permitan aportar soluciones.

Asados Montería, con sede en el Sena centro Agropecuario y de Biotecnología el porvenir, se encuentra prestando el servicio como proveedor del servicio de alimentación. Al prestar sus servicios, genera gran variedad de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos y desechos plásticos. los cuales son depositados en varias bolsas o canecas con su debida clasificación para su recolección

Para el mes de noviembre de 2022, gracias a la estrategia que se usó y se implementó durante el tiempo dio buenos resultados, todo el personal del centro implemento el mensaje y se involucró de una forma positiva en la disminución de residuos plásticos y desechables los cuales son muy dañinos para el medio ambiente y la fauna si no se les da el uso adecuado de recolección.

Este mes se recolecto plásticos como utensilios un 2%, también se recolecto cartones los cuales fueron depositados en el centro de acopio del Sena –Porvenir, los residuos orgánicos e inorgánicos que se generaron, se les dio el manejo de ... separarlos en bolsas los orgánicos e inorgánicos a partes y luego son llevados a Asados Montería

para que el carro recolector de los desechos de la ciudad los recoge para darles su destino final, y los desechos de lavazas o comidas de sobras son regalados a las personas de la vereda cercana quienes las utilizan para alimentos de sus animales.

De esta manera se le da el manejo a la recolección de los residuos plásticos y desechos orgánicos e inorgánicos de la cafetería ASADOS MONTERIA en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.





Atentamente;

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

V 9_50 220728 EMVCO

Redeban

DIC 16 2022 09:59:06 RBMDES 9.50
CORRESPONSAL BANCOLOMBIA
PAGAFACIL NUESTRO MONT
CLL 29 20 337 C C NUEST
C.UNICO: 3007032518 TER: 11JZZ615
RECIBO: 021591 RRN: 035484
RECAUDO APRO: 979552
CONVENIO: 44545
SENA PRODUCCION DE C
REF: 7229074
VALOR $ 1.000.000
Bancolombia es responsable por los servicios prestados por el CB. El CB no puede prestar servicios financieros por su cuenta. Verifique que la información en este documento este correcta. Para reclamos comuníquese al 018000912345. Conserve esta tirilla como soporte.

*** COMERCIO ***

Barras No. de referencia 7229074

DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 41192

SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO
I CHEQUE DE GERENCIA

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto dia de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidacion y generar un nuevo cupón

1

REFERENCIA		
No. 81286549		
FECHA DE EXPEDICIÓN		
11	12	2022
FECHA VENCIMIENTO		
16	12	2022

\R

NIT o C.C. 78708824

A

Teléfono +57,301 6486066

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
A DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA		
Son: UN MILLON PESOS.	SUBTOTAL	$ 1,000,000.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 1,000,000.00

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deben presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algún incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7229074(3900)000001000000(96)20221216

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 81286549

Ciudad | D | M | A | NIT 78708824 | Telefono

Nombre del Pagador / Cliente: JULIO CESAR

Bco.	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

Los cheques incluidos en esta consignación son sujetos a verificación posterior Por el total indicado en la misma. El banco solo ampara el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el banco hará los ajustes necesarios en la cuenta corriente del cliente. Sobre el valor de la consignación hecha en el cheque no puede girarse hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES		
	EFECTIVO	
	CHEQUE	
	TOTAL	