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

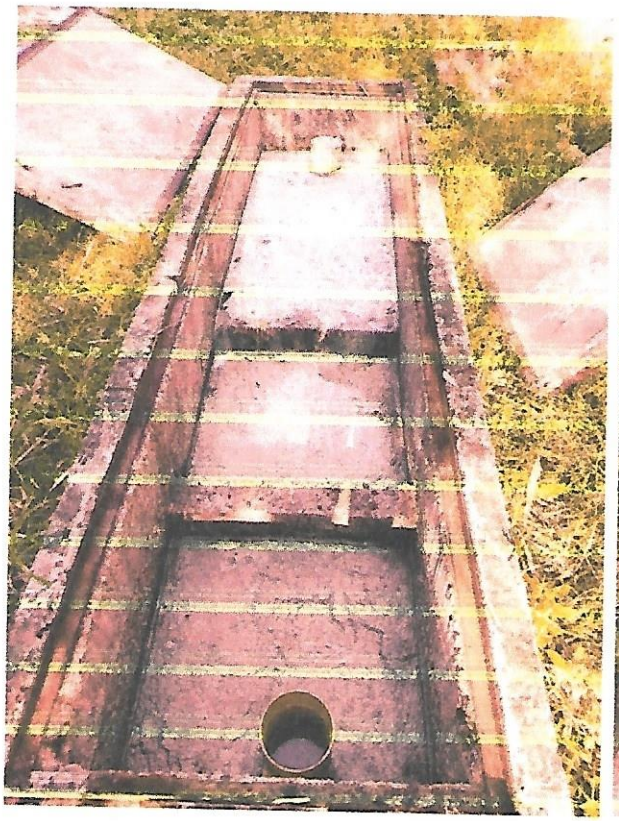
Fecha: 18 DE NOVIEMBRE Año: 2022

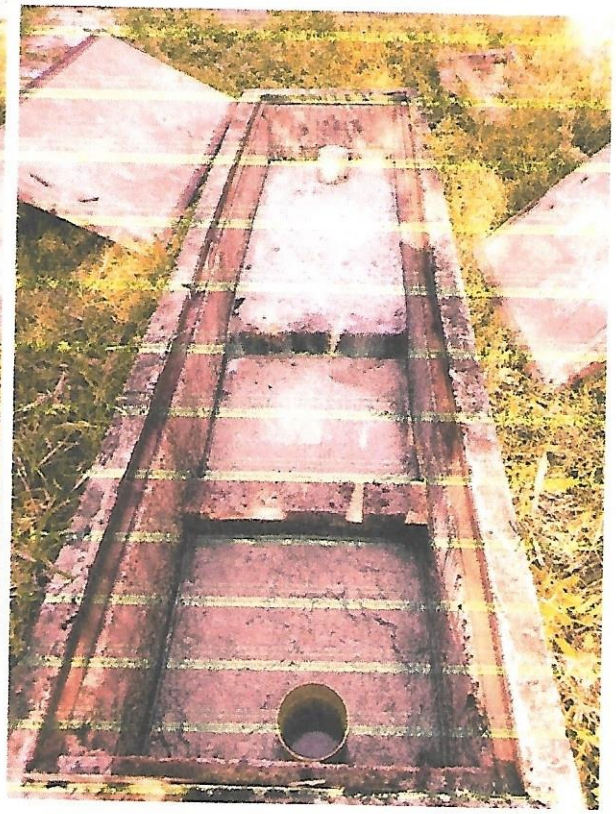
EQUIPO DE TRABAJO			
ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	**NOMBRES y APELLIDOS**	**FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIAD.**	**DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)**
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	- - -	HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	- - Dinia Angel Carlos Flores - Jesus Alvarez	HORAS .

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

NOVIEMBRE 13 DE 2022; LIMPIEZA TRAMPA DE GRASA CAFETERIA SENA PORVENIR

FOTOGRAFICAS DEL ESTADO DE LA TRAMPA DE GRASA, ANTES DE REALIZAR LA LIMPIEZA.





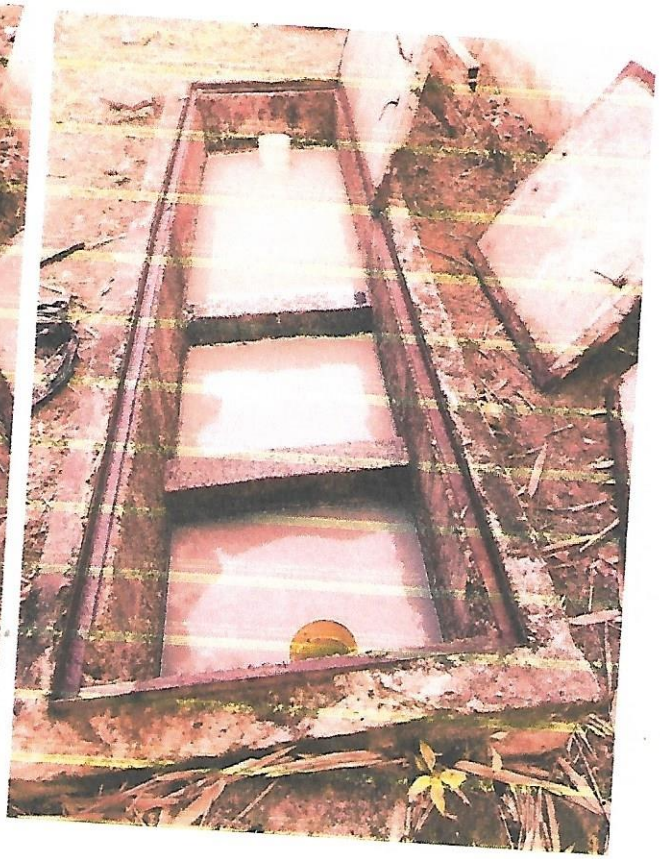
Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

Estado de la trampa de grasa después de haberle realizado el mantenimiento de todo el sucio compactado en las paredes y superficies de la misma.

Se deja la programación para hacerle mantenimiento preventivo, Se programa para el día 09 de DICIEEMBRE de 2022

Evidencia del mantenimiento realizada.





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

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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

Fecha: 29 DE NOVIEMBRE Año: 2022

EQUIPO DE TRABAJO			
ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	**NOMBRES y APELLIDOS**	**FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIAD.**	**DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)**
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	- - -	HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	- - -	HORAS.

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

Estado de la trampa de grasa después de haberle realizado el mantenimiento de todo el sucio compactado en las paredes y superficies de la misma.

Se deja la programación para hacerle mantenimiento preventivo, Se programa para el día 29 de NOVIEMBRE de 2022

Evidencia del mantenimiento realizada.





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

NOVIEMBRE 29 DE 2022; LIMPIEZA TRAMPA DE GRASA CAFETERIA SENA PORVENIR

FOTOGRAFICAS DEL ESTADO DE LA TRAMPA DE GRASA, ANTES DE REALIZAR LA LIMPIEZA.





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

Estado de la trampa de grasa después de haberle realizado el mantenimiento de todo el sucio compactado en las paredes y superficies de la misma.

Se deja la programación para hacerle mantenimiento preventivo, Se programa para el día 09 de DICIEEMBRE de 2022

Evidencia del mantenimiento realizada.





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

Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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 DTERGENTES 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 FAB	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 FAB 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 BIJAO	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	48 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	12kg	
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	



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 básicas 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 Contrera	1067909241	Jefe de Cocina	3102154225		Lexis Almanza.
2	Jorel Ley Borja Ortiz	12.352.55035	Aux. Administ	313342.9883		
3	Vilma Hurtado B.	3135974317	Auxiliar	cc. 50916016.		Vilma Ley
4	Carla Yamy M		AUXILIAR	10.930957		
5	Ena Luz correa Herrera	50 935 857	auxiliar			Ena Luz correa
6	Didier Aryel Peña	1.133.796.960	Auxiliar de c.	3128909732		Didier Aryel
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						

Firma responsable capacitación

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 PERIDODO 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	✓							

FUMIGACIONES DE CÓRDOBA
Z&R S.A.S

NIT. 900975740-0 TL.7951109
CERTIFICADO CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS
Estamos autorizados por el Ministerio de Protección Social, cumpliendo con normas establecidas en el Decreto 1843/91

Hemos realizado el tratamiento de Control Integrado de Plagas en

EN LAS INSTALACIONES DE:

Cliente: ASADOS MONTERIA (SEDE PORVENIR)

Nit. 78.708824-6

Dirección: KM 47 VIA SANTA ISABEL
Telefono:

Fecha del Servicio SEP-16-2022

Fecha de vencimiento: NOV-15-2022

PRODUCTOS UTILIZADOS/PLAGA OBJETIVO/TOXICIDAD							AREAS DE APLICACIÓN	CONCENTRACIÓN Y/O DOSIS
Trampas			C	H	○	Ninguna Toxicidad		
Brodifacuoma				R	⊗	I	Estaciones	50 gr
Piretroide	C	H	M	Z	⊗	III	todo	50 ml2
Amonio clorado			R	△	○	Ninguna Toxicidad		
Cipermetrina	C	H	M	Z	⊗	III	pisos- Cifones	50 gr
Gel				C	⊗	III	cocinas	10 gr

INGREDIENTE ACTIVO	PRESENTACION	MODO DE APLICACIÓN	PLAGAS
Cipermetrina ✓	PM/SC Polvo Mojable/Suspención Concentrada	Aspersión	C: Cucarachas
Lambda cyhalotrina ✓	EC: Emulsión Concentrada	Aspersión	R: Ratas
Permetrina	EC: Emulsión Concentrada	Aspersión Directa	H: Hormigas
Fipronil ✓	GE:	Aspersión Directa	M: Moscas
Brodifacouma ✓	BL:	Aspersión Directa	Z: Zancudos
Tiametoxama	GR:	Aspersión Directa	
Tetraborato de Sodio	PO:	Aspersión Directa	
No Aplica (II/A)	TR:	Aspersión Directa	

△ **Monitorear actividad de insectos**

OBSERVACIONES

Servicio Control preventivo en aspersión y polvo seco para controlar anidamiento de insectos rastreros como cucarachas, hormigas etc. Se colocan cebos parafinados en estaciones de cebado para control de roedores

Cordialmente

STEFANY P. RODRIGUEZ E.
Rep Legal
Fumigaciones De Córdoba Z&R S.A.S

FUMIGACTONES DE CÓRDOBA
Z&R S.A.S.
NIT. 900975740-0

Scanned by TapScanner

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

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	0.81	2.77	
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 informo el operador que para estos dias no habia Parametros para los muestreos	
29				
30				
31				

RESPONSABLE

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

(10-P2-F2)

		1	2	3	4	5
		TEMP REGISTRADA	TEMP REGISTRADA	TEMP REGISTRADA	TEMP REGISTRADA	
		CAVA	NEVERAS	CONGELADOR	NEVERAS	OBSERVACIONES
		(REFRIGERACION)	(TEMPLADO)			
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	

Limite critico
Refrigeracion de 0 a 4°c
Congelacion -15-2°c
En frutas se maneja un margen de 10 grados de bath ... que se encuentren bajo temperatura

REALIZADO POR:

REVISADO POR:

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

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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.



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



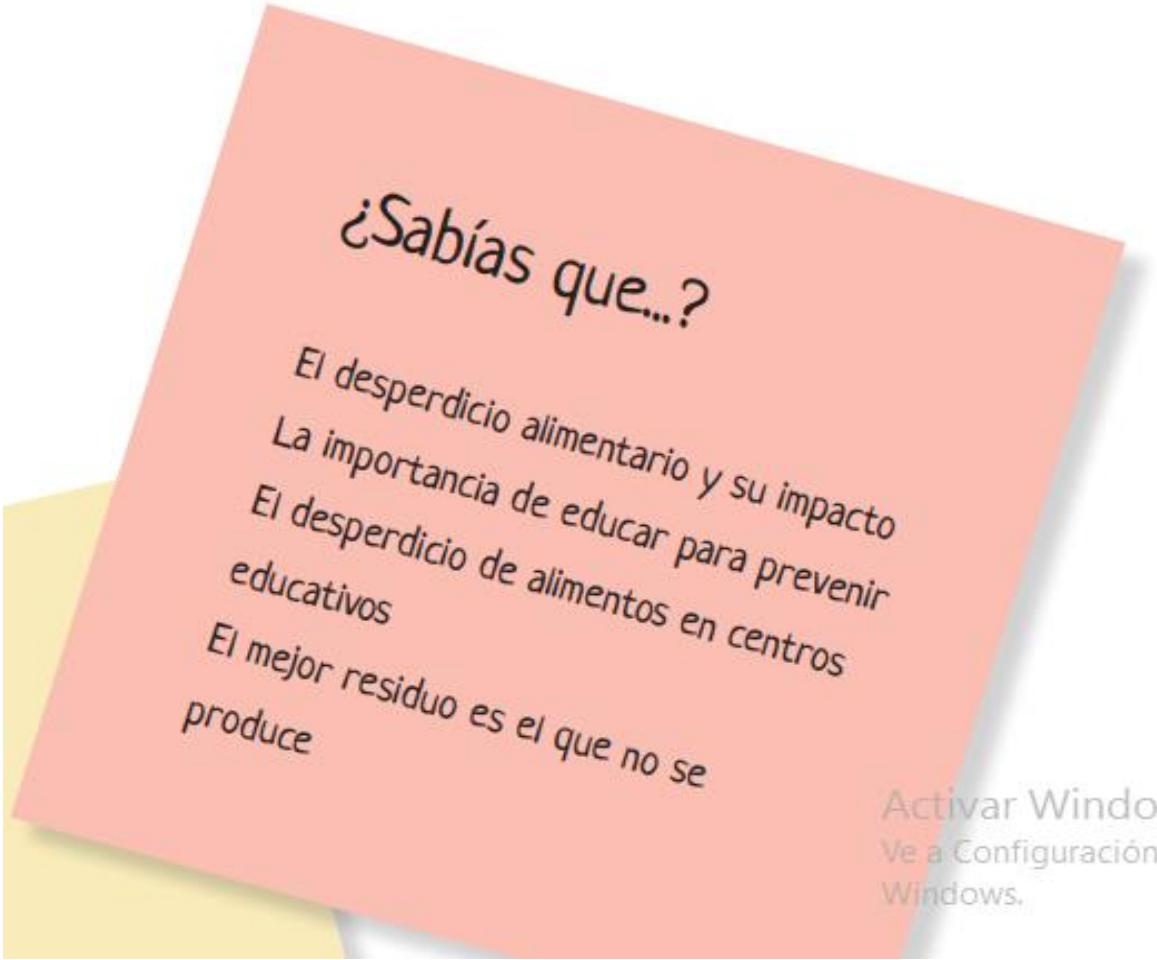
Atentamente;

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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



Activar Windows
Ve a Configuración para Windows.

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***

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



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

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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ 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

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						

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

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

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

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

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	29/11/2022	11965	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 veinty nueve (29) días del mes de Noviembre de 2022

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

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*****

CECAL LTDA Líderes en Aseguramiento de la Calidad	**INFORME DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: CEC-PO-06/FO-11** **REVISIÓN: 05** **FECHA DE VIGENCIA** **2020/05/13**

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	
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 164-22-3

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

CECAL LTDA Líderes en Aseguramiento de la Calidad	**INFORME DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: CEC-PO-06/FO-11** **REVISIÓN: 05** **FECHA DE VIGENCIA** **2020/05/13**

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	
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 164-22-4

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

CECAL LTDA Líderes en Aseguramiento de la Calidad	INFORME DE RESULTADOS	CÓDIGO: CEC-PO-06/FO-11 REVISIÓN: 05 FECHA DE VIGENCIA 2020/05/13

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	
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 164-22-6

***** 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

Asados Monteria





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