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

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

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	Monteria	Secretaria de Salud y Seguridad Social

Tipo de establecimiento:

Restaurante [X] Cafeteria [ ] Panaderia [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál _____

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Asados Montería.

* CÉDULA / NIT: 7870824-6 * 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: 7870824.

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Cesar Care Gaviña

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] * Número de documento: 7870824.

* 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

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 continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7; Artículo 33, Numeral 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 refrigeración 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 35, Numerales 5 y 7)*	X	0	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 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	2.5	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	2.5	0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X	2.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	X	2	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	2.5	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 CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

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

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			3154072113	✓	
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	pharcila@sena	—	✓	Patricia Ab
8	Julio Cruz C	78769 8744								
9	Andres Almanza	1067999241						3102154225		Andres Alma
10	María Elena Cebolla	1067716823			Aprendiz			3107422122	✓	

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	Camilo
13	Anderson Coy	1057215798			Aprendiz		afelipecoy24@gmail.com	3125663476	V	
14	Luis Chavez V	1007608329			Aprendiz			3135570592	V	
15	Alexander Arroyo	1007714424			Aprendiz		arroyobermudez18@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







PERSONAL MANIPULADOR APORTANDO SUS DOTACIONES EN EL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.3623752









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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

FRUTAS NATURALES QUE SE UTILIZAN PARA LOS JUGOS EN EL CONTRATO N° CO1.PCCNTR.3623752

GUAYABA DULCE



JUGO PIÑA



.



GURAPO DE LIMON

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

GUAYABA AGRIA



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



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 10 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2022

TEMA (S)	NORMAS BÁSICAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS
CAPACITADOR	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO – Ingeniero de alimentos TP 22254-298307 COR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Leris Almanza Cabrera	1067909741	Jefe de cocina	310 2154275		Leris Almanza.
2	Vilma Almanza Ortiz	50916016	Auxiliar	13594314317		Vilma Almanza
3	Jose Bayel O	12352553	Auxiliar AS	13349883		Jose Bayel
4	Carlos Yanez M.	10930957	Auxiliar AS			
5	Ena Luz correa	50935857	Auxiliar C			Ena correa He
6	Didier Angel Pena.	1133766960	Auxiliar AS	3128909732		Didier Angel
7	Joelis Luna Polo	1067757010	Auxiliar cocina	3126497582		Joelis Luna
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						

Firma responsable capacitación

FOTOGRAFIAS CAPACITACION MES DE DICIEMBRE DE 2022



FOTOGRAFIAS CAPACITACION MES DE DICIEMBRE DE 2022



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

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

Fecha: Diciembre-17-2022

Certifico que: VILMA ESTHER HUMANEZ BERROCAL identificado (a) con C.C N° 50.916.016No 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: DIC -17-2022

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 Julian 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: DIC -17-2022

Certifico que: ENA 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: DIC -17-2022

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: DIC-17-2022

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: DIC -17-2022

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: 17/DICIEMBRE/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: VILMA ESTHER HUMANEZ BERROCAL		
C.C. N°: 50916016	**EDAD:** 47 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: 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° 002 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 17/DICIEMBRE/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° 003 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 17/DICIEMBRE/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: ENA 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° 004 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 17/DICIEMBRE/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: 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: 17/DICIEMBRE/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: 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° 006 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 17/DICIEMBRE/2022

DATOS PERSONALES

NOMBRE: CARLOS YANEZ 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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
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	CERDO ASADO	104 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: 2022/12/20

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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
VILMA HUMANEZ	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: 2022/12/20

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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
ENA LUZ CORREA HERRER	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: 2022/12/20

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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
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: 2022/12/20

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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
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	
	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: 2022/12/20

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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
Responsable de la toma de la muestra: Solicitante del servicio

IDENTIFICACION MANIPULADORES

NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO DESEMPEÑADO	TIPO DE ANALISIS
YOELIS LUNA POLO	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: 2022/12/20

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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
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
TABLA COCINA	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: 2022/12/20

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: 2022/12/17 09:00
Fecha de Toma : 2022 /12/17
Fecha de análisis: 2022 /12/17
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: 2022/12/20

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*****

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 28 de Diciembre 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, eigualmente 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 28 Diciembre 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, 20 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

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Diciembre PERIDODO del 5 al 9 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: Diciembre. PERIDODO del 12 al 16 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: Diciembre PERIODO del 19 al 23 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: Diciembre PERIDODO del 26 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	✓							

SERVICIO DE ALIMENTACION
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO DIARIO TOMA DE MUESTRA AGUA POTABLE

AÑO: 2022
MES: Diciembre.

DIA	PH	CLORO	TURBIDEZ	OBSERVACIONES
1	7.93	1.02	4.18	
2	7.99	1.13	5.14	
3				
4				
5				
6	7.06	0.19	6.62	
7	7.01	0.94	7.88	
8				
9	6.92	1.10	4.17	
10				
11				
12	6.98	1.84	1.46	
13	7.01	0.59	6.33	
14	7.03	1.02	8.14	
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

RESPONSABLE Jose Borja

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- Sifones	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

Semaliro 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

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

FECHA del 1 al 26 de DICIEMBRE 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	35	
1	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO FRASCO DE HIPOCLORITO BOLSAS E DTERGENTES FRASCO DE GASEOSA TAPABOCAS	FISICO	48 Kg	
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS CONCHAS DE PLATANO YUCA ÑAME HOJAS DE REPOLLO DESECHOS DE FRUTAS Y VERDURAS	FISICO	10 Kg	
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	GUNATES BOLSAS DEBASURA EMVOTURAS DE CONDIMENTOS TAPABOCAS	FISICO	50 Kg	
5	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	9kg	
5	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS TAPABOCAS GUANTES CARTONES DESECHABLES DE COMIDA CAJAS DE JUGO	FISICO	65kg	
6	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS DESECHOS DE SOPAS ARROZ RESTS DE TOMATE RESTO DE PASTAS DE FRUTAS DESSECHOS DE TUBERCULOS	FISICO	10 kg	
6	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CUBIERTOS DESECHABLES BOLSAS DE EMPAQUES RESTOS DE VAJILLA PAPEL DE EMVOLTURA DE CUBIERTOS BOTELLAS DE AGUA GUANTES	FISICO	53 kg	
7	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	ACEITES	ACEITES USADOS	FISICO	3 kg	
7	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	10 Kg	
12	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE HIELO TAPABOCAS RESTOS DE LOZA EMPAQUES DE COMIDA SRVILLETAS ENVOLTURA DE CUBIERTO BOLSAS DE FAB	FISICO	80kg	
12	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	36 kg	
13	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOTELLAS FAB FRASCO SALSAS BOLSAS DE EMPAQUES BARRIDO SERVILLETAS BOLSAS DE HIELO GUANTES TAPABOCAS	FISICO	17 KG	
13	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	10kg	
14	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOTELLAS DE AGUA ENVOLTURA DE CONDIMENTOS FRSCO DE SALSA CARTONES BOLSAS DE MEKATO Y BOTELLAS DE GASEOSA	FISICO	29 kg	
14	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA RESTOS DE PAPA FRANCESA RESTO DE VERDURAS DE ENSALADA RESTO DE ALIMENTOS	FISICO	20kg	
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	45 Kg	
15	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITE	ACEITES USADOS	FISICO	4 Kg	
16	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE PLÁTANOS, CASCARAS DE HUEVO, CONCHAS DE ÑAME , CONCHAS DE PAPA U OTRAS	FISICO	11kg	
16	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE DESECHOS DE COMIDA, CONCHAS DE NARANJA, CONCHAS DE BERENGENA	FISICO	22 KG	
19	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	25 kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	VASO SERVILLETAS FRASCOS DE SALSA RESTOS DE PLASTICOS BOTELLAS DE AGUA GUANTES TAPABOCAS ENPAQUES DE CONDIMENTOS FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	45 Kg	
			LAVAZA RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS CHOCHAS PLATANO YUCA PAPA RESTOS DE TOMATE DE			

20	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	ARBOL CASCARAS DE HUEVO RESTOS DE BOLLO	FISICO	15 Kg	
20	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO CUBIERTOS SERVILLETAS BOTELLAS DE AGUA EMPAQUES DE DULCES TAPABOCAS GUANTES GORROS BOLSAS DE DETERGENTES	FISICO	30 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	10 KG	
21	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	TAPABOCAS GUANTES BOLSAS DE DETERGENTES RECIPIENTES DE LAVALOZAS BOLSAS SUCIAS DE DETERGENTES BOTELLAS DE AGUA	FISICO	1.5 KG	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE ALIMENTOS RESTOS DE FRUTAS DE VERDURAS CONCHAS DE TUBERCULOS Y DESECHOS DE LAVAZA	FISICO	5Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARRIDO BOLSAS DE BASURA BOLSAS DE FAB FRASCOS DE CLORO BOLSADE HIELO AGUA CARTONES RESTOS DE DESECHABLES SERVILLETAS	FISICO	2.5 Kg	
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	1.5kg	
23	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITE	ACEITES USADOS	FISICO	3 Kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS VEGETALES RESTOS DE FRUTAS Y VERDURAS	FISICO	22Kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	RESTOS DE FRUTAS Y DE VERURAS RESTOS DE CONCHAS DE PLATAN YUCA SOBRAS DE ALIMENTOS	FISICO	10kg	

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

(16 PAPA)

FECHA	HORA DE INSPECCION	1 TEMP REGISTRADA CAVA SUPERMERCADO	2 TEMP REGISTRADA NEVERAS CARNICERIA	3 TEMP REGISTRADA CONGELADOR 1	4 TEMP REGISTRADA NEVERAS	5 OBSERVACIONES
Diciembre. 2022.						
01-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
02-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
05-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
06-12	6:10 AM		7°C	8°C	7°C	
07-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
08-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
09-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
12-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
13-12	6:30 AM		7°C	8°C	7°C	
14-12	6:10 AM		7°C	8°C	7°C	
15-12	6:30 AM		7°C	8°C	7°C	
16-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
19-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
20-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
21-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
22-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
23-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
26-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
27-12	6:30 AM		7°C	8°C	7°C	
28-12	6:10 AM		7°C	8°C	7°C	
29-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	
30-12	6:00 AM		7°C	8°C	7°C	

Limite critico
Refrigeracion de 0 a 4° c
Congelacion -18 a 0°

REALIZADO POR:
REVISADO POR:

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

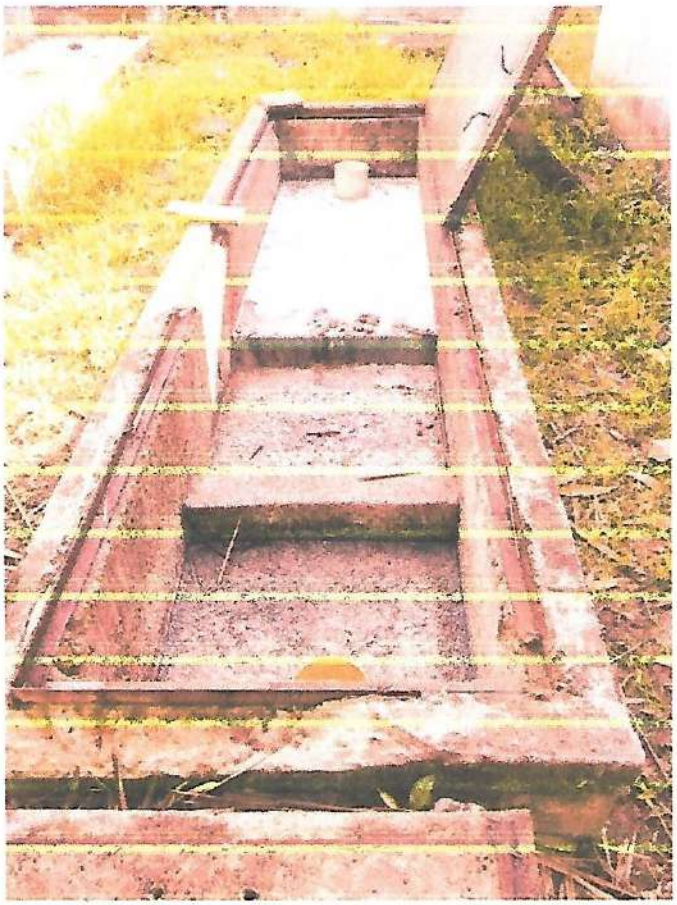
Fecha: 09 DE DICIEMBRE Año: 2022

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	- - con los guantes - Didier Argel	HORAS

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

DICIEMBRE 09 DE 2022; LIMPIEZA TRAMPA DE GRASA CAFETERIA GEMA-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
Mohtería

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 17 de DICIEMBRE de 2022

Evidencia del mantenimiento realizada.





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

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

Fecha: 20 DE DICIEMBRE 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	- - Didier Angel	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 26 de DICIEMBRE de 2022

Evidencia del mantenimiento realizada.





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

DICIEMBRE 20 DE 2022; LIMPIEZA TRAMPA DE GRASA CAFETERIA CENA - PORVENIR

FOTOGRAFIAS 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



MARCAS Y REGISTRO DE LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA SENA- PORVENIR MES DE DICIEMBRE 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	[illegible]	[illegible]	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

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

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	21/12/2022	12351	1	8	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de ocho kilogramos (8kg)

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 veinte (21) días del mes de Diciembre de 2022

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

V 8_50 220728 EMVCO

Redeban

DIC 16 2022 09:58:34 RBVDES 9.50
CORRESPONSAL BANCOLOMBIA
PAGAFACIL NUESTRO MONT
CLL 29 20 337 C C NUEST
C.UNICO: 3007032518 TER: 11JZZ615
RECIBO: 021589 RRN: 035482
RECAUDO APRO: 971830
CONVENIO: 44545
SERA PRODUCCION DE C
REF: 7229076
VALOR $ 867.000
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 ***

Código de Barras No. de referencia 7229076

DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 41193

MENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO O CON CHEQUE DE GERENCIA

REFERENCIA		
No. 81286653		
FECHA DE EXPEDICION		
11	12	2022
FECHA VENCIMIENTO		
16	12	2022

prendizaje

99999034-1

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

LIO CESAR — NIT o C.C. 78708824

ONTERIA — Teléfono +57,301 6486066

DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
tros		
CORDOBA		
CUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA		
Son: OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL PESOS.	SUBTOTAL	$ 867,000.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 867,000.00

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 escríbanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7229076(3900)000000867000(96)20221216

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 81286653

Ciudad | D | M | A | NIT 78708824 | Teléfono

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	

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 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	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS 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

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

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 preparadas.
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	MES	noviembre	AÑO 2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	diciembre	AÑO 2022
DÍAS DE MORA:			9				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2022/12/16	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			9992637714

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
25-14	25-14 COLPENSIONES	1	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.600	$ 0	$ 160.000	$ 1.600	$ 161.600
230301	230301-PORVENIR	6	$ 960.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.400	$ 0	$ 960.000	$ 9.400	$ 969.400
230201	230201- PROTECCION	3	$ 480.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 4.700	$ 0	$ 480.000	$ 4.700	$ 484.700
SUBTOTALES:										**$ 1.600.000**	**$ 15.700**	**$ 1.615.700**

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
EPS005	EPS005-SANITAS S.A.	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 40.000	$ 0	$ 400	$ 0	$ 40.000	$ 400	$ 0	$ 40.400
ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	2		$ 0		$ 0		$ 0	$ 80.000	$ 0	$ 800	$ 0	$ 80.000	$ 800	$ 0	$ 80.800
EPS041	NUEVA EPS CM	2		$ 0		$ 0		$ 0	$ 80.000	$ 0	$ 800	$ 0	$ 80.000	$ 800	$ 0	$ 80.800
EPS048	MUTUAL SER EPS-S	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 40.000	$ 0	$ 400	$ 0	$ 40.000	$ 400	$ 0	$ 40.400
EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 40.000	$ 0	$ 400	$ 0	$ 40.000	$ 400	$ 0	$ 40.400
EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	3		$ 0		$ 0		$ 0	$ 120.000	$ 0	$ 1.200	$ 0	$ 120.000	$ 1.200	$ 0	$ 121.200
SUBTOTALES:													**$ 400.000**	**$ 4.000**	**$ 0**	**$ 404.000**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	10		$ 0	$ 0		$ 0	$ 244.000	$ 244.000	$ 2.400	$ 0	$ 246.400
SUBTOTALES:									**$ 244.000**	**$ 2.400**	**$ 0**	**$ 246.400**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF16	CCF16-COMFACOR	10	$ 400.000	$ 3.900	$ 403.900
SUBTOTALES:			**$ 400.000**	**$ 3.900**	**$ 403.900**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

| DATOS DEL COTIZANTE | | | | | | | | | | NOVEDADES | | | | | | | | | | | | | | | | SEGURIDAD SOCIAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | PARAFISCALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

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 preparadas.
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	MES noviembre	AÑO	2022	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre AÑO 2022
DÍAS DE MORA:	9				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2022/12/16			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9992637714

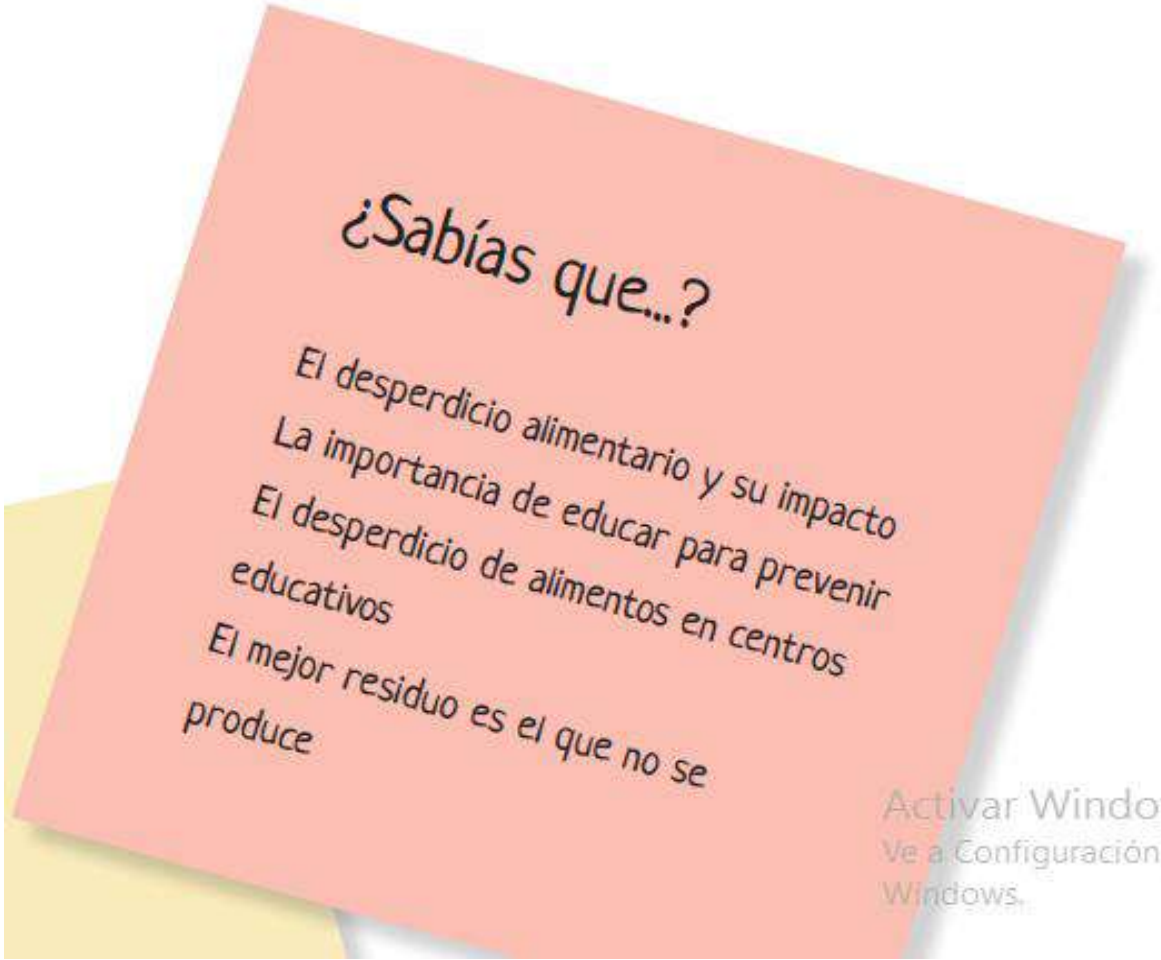
LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																		PARAFISCALES						
																										PENSIÓN								SALUD						ARP												
																													FSP		APORTES VOLUNTARIOS															CCF		SENA		ICBF		ESAP	MINEDU
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	EMPLEADO	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	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
7	CC 1235255035	BORJA ORTIZ LORELEY	DEPEND		$ 1.000.000	FIJO			SI		30															230301-PORVENIR	30	$ 1.000.000	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 160.000	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.000.000	$ 40.000	$ 0	$ 40.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.000.000	78708824	$ 24.400	30	$ 1.000.000	CCF16-COMFACOR	$ 40.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
8	CC 44155310	FERNANDEZ VEGA MAYERLIN	DEPEND		$ 1.000.000	FIJO			SI		30															230301-PORVENIR	30	$ 1.000.000	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 160.000	EPS005-SANITAS S.A.	30	$ 1.000.000	$ 40.000	$ 0	$ 40.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.000.000	78708824	$ 24.400	30	$ 1.000.000	CCF16-COMFACOR	$ 40.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
9	CC 50916016	HUMANEZ BERROCAL VILMA ESTHER	DEPEND		$ 1.000.000	FIJO			SI		30															230201-PROTECCION	30	$ 1.000.000	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 160.000	NUEVA EPS CM	30	$ 1.000.000	$ 40.000	$ 0	$ 40.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.000.000	78708824	$ 24.400	30	$ 1.000.000	CCF16-COMFACOR	$ 40.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
10	CC 50935857	CORREA HERRERA ENA LUZ	DEPEND		$ 1.000.000	FIJO			SI		30															230201-PROTECCION	30	$ 1.000.000	$ 160.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 160.000	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	30	$ 1.000.000	$ 40.000	$ 0	$ 40.000	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	30	$ 1.000.000	78708824	$ 24.400	30	$ 1.000.000	CCF16-COMFACOR	$ 40.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 2.670.000**

Planilla Pagada

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

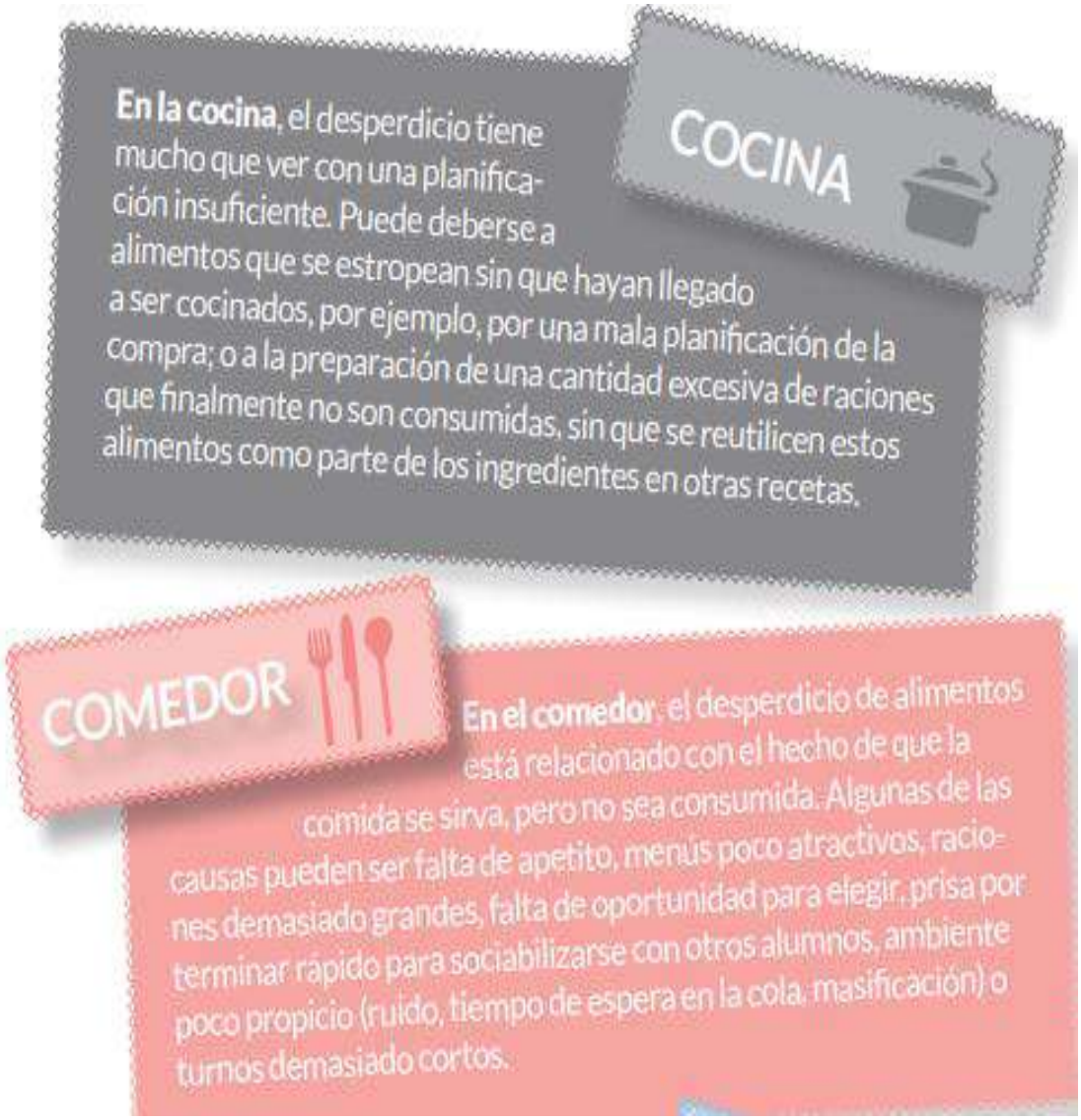


Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

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

Fecha: Mes de Diciembre 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 diciembre 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 0,78%, 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

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

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 DICIEMBRE







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	Diciembre 2022.	VERSIÓN 01
PLACA VEHÍCULO	YHL 077	

DIA	Registro Temperatura de Salida	Registro Temperatura de Recepción	Temperatura de producto	Responsable	Observaciones
1	2.9°C	15.4°C	4.0°C	Jose Borja	Pollo.
2					
3					
4					
5	2.4°C	16.3°C	3.8°C	Jose Borja	chuletas
6					
7	2.8°C	4.0°C	4.0°C	Jose Borja	Carne Molida
8					
9	2.5°C	3.8°C	3.9°C	Jose Borja	Carne Para Asar.
10					
11					
12	2.8°C	15.6°C	3.7°C	Jose Borja	Costilla de Cerdo
13					
14	2.8°C	4°C	3.2°C	Jose Borja	Carne de Res.
15					
16	2.5°C	3.9°C	4.0°C	Jose Borja	Pescado
17					
18					
19	2.4°C	15.6°C	3.7°C	Jose Borja	Medallones cerdo
20					
21	2.3°C	16.2°C	3.7°C	Jose Borja	Pollo (Muslo)
22					
23	2.6°C	4.0°C	3.6°C	Jose Borja	Cerdo
24					
25					
26	2.9°C	15.8°C	4.0°C	Jose Borja	Cañon de cerdo
27					
28	2.5°C	4.0°C	3.9°C	Jose Borja	Carne
29					
30	2.6°C	16.3°C	4.0°C	Jose.	Chuletas
31					

Jose Borja

Responsable