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

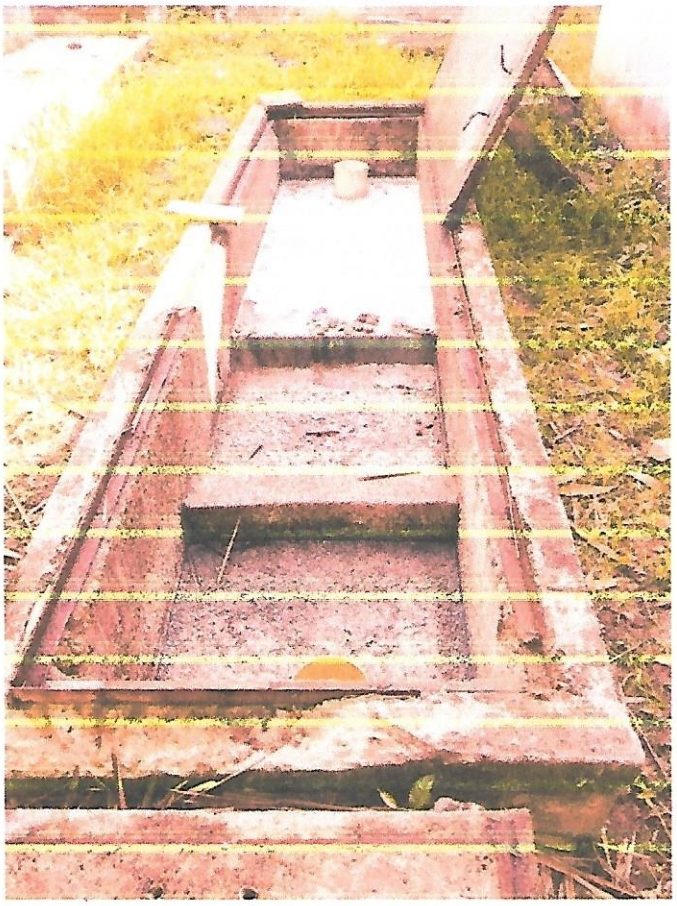
Fecha: 09 DE DICIEMBRE Año: 2022

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 4 gas - 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 SENA-PORVENIR

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





Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
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 28 DE 2022; LIMPIEZA TRAMPA DE GRASA CAFETERIA SENA-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

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: 78708824-6 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 23001787088 24

* NOMBRE COMERCIAL:

* DIRECCIÓN: Km7 via herralta. MATRÍCULA MERCANTIL:

* DEPARTAMENTO: Cordoba * MUNICIPIO: Montería.

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

Otro [ ] Cuál: Santa Isabel.

TELÉFONOS: 3145274503 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: asadosmontería2222@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Julio Cesar Care Gaviña.

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

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Cesar Care Gaviña

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

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

* DEPARTAMENTO: Cordoba. * MUNICIPIO: Montería.

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

* MOTIVO DE LA VISITA

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

Gobierno de la GE TE

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

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 9)*	X	0	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2; Artículo 9, Numerales 1, 2 y 3)*	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 14)*	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 9 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 caya de refrigeracion en desuso. por deterioro	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, 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	3.5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	X	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	X	3.5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 36.)*	X	2	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 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	X	3.5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 5 y 6, Artículo 33, Numeral 9.)*	X	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 1)*	X	3.5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	X	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	33%.			La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90%	X	FAVORABLE	90 – 100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CONREQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

Gobierno de la

Powered by CamScanner

SP-1-01 Versión 4 2018-09-14	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	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se 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/ Alcaldía.	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

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	PREPARACION 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	30kg	
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 PLATANOS, 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	15 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	25 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	15kg	
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	



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

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR
FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DEL DÍA 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 Cantero	1067909741	Jefe de cocina	310 2154275		Leris Almanza.
2	Vilma Almanza Ortiz	50916016	Auxiliar	13-5974317		Vilma Almanza
3	Jose Bayal O	12352553	Auxiliar AS	13349883		Jose Bayal
4	Carlos Yanez M.	10930957	Auxiliar AS			
5	Ena Luz correa	50935857	Auxiliar C			Ena correa He
6	Didier Angel Pena.	1133776960	Auxiliar AS	3128909737		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



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

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

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

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



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



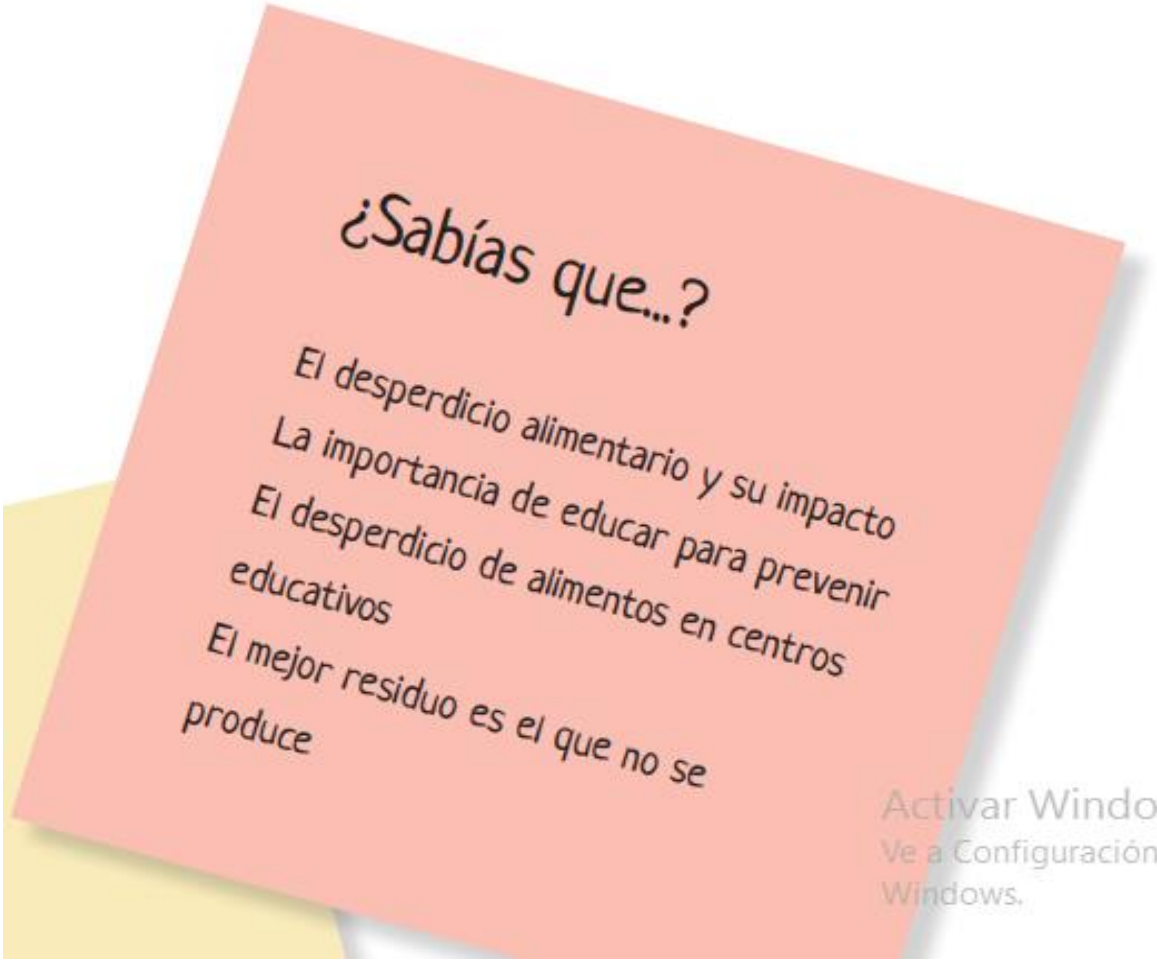
Atentamente;

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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



Activar Windows
Ve a Configuración para Windows.

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

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

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



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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

75mr4

75mr4

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

yfrpd

yfrpd

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

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

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

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

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS	Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

ry23h

ry23h

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

yk34d

yk34d

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

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

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

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

3gpx6

3gpx6

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180728	Nombre producto	MEZCLA EN POLVO PARA SAZONAR VARIEDADES: VERDURAS, POLLO Y CARNES

Registro Sanitario	NSA-0008738-2020	Vencimiento	2030/06/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente

Observaciones	MA,8230025321
Marcas	DON SABOR, DIMERSA DON SUPER SAZONADOR,, DIMERSA DON, DON ALIÑO, DON TRIALIÑO, TRIALIÑO, BUEN SABOR, BUEN SABOR BUENSA, PURO SABOR, CALDY, DON SASON, DOYSAZON.

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 2,5g hasta 4000g.

Roles por Producto

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

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

fceca

fceca

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

4w7nh

4w7nh

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90 g y 380 g

Roles por Producto

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

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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

bd347

bd347

Nueva Imagen

Buscar Nueva Consulta

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

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	HOMOGENIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS

Registro ◉ Clasificacion ATC ○

Grupo: ALIMENTOS

Producto:

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

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

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



paem3

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

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

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

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

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	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

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 Montería
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 Montería
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 Montería
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 Montería
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 Montería
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 Montería
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*****

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

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

Fecha y Hora de Recepción: 2022/12/17 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	
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 164-22-3

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

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

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

Fecha y Hora de Recepción: 2022/12/17 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*****

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

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

Fecha y Hora de Recepción: 2022/12/17 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	
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 164-22-5

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

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

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

Fecha y Hora de Recepción: 2022/12/17 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*****

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 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	✓							

Asados Montería

SERVICIO DE ALIMENTACION
CENTRO AROPECUARIO 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 Borjia

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

(10-P2-F2)

Diciembre. 2022.

FECHA	HORA DE INSPECCION	1 TEMP REGISTRADA CAVA REFRIGERACION	2 TEMP REGISTRADA NEVERAS COCINA	3 TEMP REGISTRADA CONGELADOR FRIO	4 TEMP REGISTRADA NEVERAS BAR	5 OBSERVACIONES
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		8°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 -18-4°C
En frio se maneja un margen de tolerancia hasta [illegible] temperatura [illegible]

REALIZADO POR:

REVISADO POR:

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

Asados Monteria



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	Caña 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