Señores
SENA
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe de Ejecución Contractual Pago Parcial al contrato CO1.PCCNTR.4838957 del 2023

Respetados supervisores de contrato;

Presentamos la relación de cantidades y soportes para el pago parcial del contrato de prestación de servicios N° CO1.PCCNTR.4838957, el cual tiene por objeto contractual: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2023.

En primer lugar, en el presente informe de pago Parcial del 2023 relacionamos que, el proveedor **ASADOS MONTERÍA** en representación del señor **JULIO CESAR CARE GAVIRIA** identificado con Cedula de Ciudadanía N° 78708824 realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

- **Informe de Pago Parcial 2023**

Los cuales vamos a discriminar teniendo en cuenta **los aprendices** y **trabajadores oficiales** el Centro, dando cantidades y variación en su precio, así:
APRENDICES:

PAGO PARCIAL 2023			
APRENDICES			
APRENDICES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	3762	10.000,00	$ 37.620.000,00
Almuerzos	4907	15.700,00	$ 77.039.900,00
Cenas	2458	12.000,00	$ 29.496.000,00
Total Aprendices			**$ 144.155.900,00**
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	85	8.500,00	$ 722.500,00
Almuerzos	89	13.345,00	$ 1.187.705,00
Cenas	24	10.200,00	$ 244.800,00
Total trabajadores Oficiales			**$ 2.155.005,00**

HIDRATACION	AGUA 411	12.995,97	$ 5.341.343,67
Total			$ 5.341.343,67
Total Pago Parcial			**$ 151.652.248,67**

EL VALOR DEL PAGO PARCIAL ES LA SUMA DE: CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS ($151.652.248,67) M/CTE, queda pendiente para radicación de cuenta y pago la nota de crédito por parte del proovedor por valor de 3,49 pesos

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria







Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Siendo consecuentes con la ejecución anteriormente mencionada acorde a las cantidadesy los valores descritos en el PAGO PARCIAL DE 2023, realizamos el siguiente balance financiero para totalizar el valor del presente pago Parcial del contratoCO1.PCCNTR.4838957, así.

MES	VALOR
PAGO PARCIAL	$ $151.652.248,67
VALOR TOTAL	**$ 151.652.248,67**

EL VALOR DEL PAGO PARCIAL ES LA SUMA DE: CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS **($151.652.248,67**)M/CTE y una nota de crédito por parte del proovedor por valor de 3,49 pesos

Se aporta los siguientes soportes teniendo en cuenta las obligaciones específicas establecidas en el contrato N° CO1.PCCNTR.4838957 correspondientes al pago parcial.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACCIONES REALIZADAS	EVIDENCIAS
1	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada..	Las raciones alimenticias corresponden a un programa nutricional que siguen una minuta patrón que cumple con los requisitos nutricionales del grupoetéreo atendido.	Minuta patrón y certificados de BPM
2	La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultrapasteurizada.	El contratista brinda al servicio bebidas calientes con leche pasteurizada.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos.
3	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	Adquirir alimentos y materias primas que cumplan con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	Minuta patrón.
4	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial. .	Transportar los alimentos y materias primas requeridos para la prestación del servicio de alimentación al lugar concertado en las instalaciones del centro.	Evidencia informe de transporte.
5	Mantener en óptimas condiciones de higiene ysalubridad	Desarrollar el programa de limpieza y desinfección durante el periodo de ejecución de 2023..	Registros de control Limpieza.

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

6	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos de primera calidad	Se presenta registro sanitarios de los alimentos.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos.
7	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.	Se realizó el pago del arrendamiento de máquinas y del uso de instalaciones físicas del área de cocina.	Aporta factura del pago de arriendo del periodo (Ver documento adjunto
8	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al Supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	Elaborar y pasar par aprobación, lista de menús, según minuta patrón.	Ver listas de minuta patrón
9	El CONTRATISTA al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del	Desarrollar el programa de limpieza y desinfección durante el periodo de ejecución del contrato de pago parcial.	Registros de control.

	comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje)..		
10	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	No se realizaron modificaciones antes de recibir la aceptación del supervisor.	El presente Informe de ejecución.
11	Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	El contratista garantiza la provisión de víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura.	Evidencias informe de transporte.
12	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	Se realizan actividades para protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico.	Informe de entrega de material reciclable al área responsable del centro. Certificados de entrega de aceite usado de cocina.

13	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado, especializado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	Se capacitó al personal manipulador de alimentos en BPM, según la Resolución 2674 de 2013. Además, se desarrolló la formación correspondiente al programa de capacitación continuo.	Registro de asistencia a capacitación del periodo de ejecución del contrato de pago parcial.
14	El CONTRATISTA deberá contar con la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o quien este delegue.	El contratista cuenta con un (a) Nutricionista Dietista, con título registrado y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento y otras funciones definidas en los pliegos de condiciones.	Documentos soportes de Nutricionista. Hoja de vida cargada en Plataforma Secop II
15	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel Nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, control bacteriológico permanente, menús balanceados, aplicación de buenas prácticas de manufactura.	Se presenta evidencia de esta obligación contractual dándole cumplimiento en la etapa preparatoria a este proceso.	Ver- Plataforma Secop II Pliego de Condiciones del Proceso Contractual
16	Se deben Cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley.	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuenta con la experiencia y los requisitos exigidos por la resolución 2674 de 2013 en lo concerniente a	Hojas de vida de personal antiguo (Plataforma Secop II requisitos de etapa contractual)

		estado de salud, capacitación y hábitos higiénicos.	
17	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este.	Se gestionaron compras con asociaciones de productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público	Certificados de compra a asociaciones de pequeños productores.

Para constancia se firma en Montería a los 19 días del mes de Mayo del 2023

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
C.c 78.708.824
Contratista
Contrato N° CO1.PCCNTR.4838957 del 2023

ANEXOS

- MINUTA PATRON PAG. 1-53
- CERTIFICADOS BPM PAG. 54-61
- REGISTROS SANITARIOS DE LOS ALIMENTOS PAG. 62-80
- FOTOGRAFIAS DE LAS FRUTAS Y MENAJES PAG. 81-84
- INFORME DE TRANSPORTE PAG 85-91
- REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESIFECCION PAG. 92-94
- PAGO ARRIENDO PAG. 95
- ESTRATEGIAS PARA LA RECOLECTA DE PLASTICO PAG. 96-97
- CERTICADOS DE RECOLECTA DE ACIETES USADOS PAG. 98-99
- CRONOGRAMA Y ACTA DE CAPACITACIONES PAG. 100-103
- COMPRA A PEQUEÑOS AGRICULTORES PAG. 104-105

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

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	

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

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.

Asados Monteria

CICLO DE MINUTAS

LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4
DESAYUNO			
Piña (100g) Claro de Maíz (250 ml) Ñame al vapor (130g) Salchichón con huevo (110 g)	Papaya (100g) Café con leche (250ml) Arroz blanco (120g) Carne desmechada con huevo (110g)	Mandarina (100g) Bebida de chocolate (250ml) Tortilla de huevo (120g) Arroz blanco (120g)	Piña (100g) Colada de Maicena (250ml) Arepa rellena con carne y queso (220g)
ALMUERZO			
Carne en Posta (130g)/cerdo asado Sancocho de Res (250 ml) Arroz de Zanahoria (180g) Ensalada fría frutas y vegetales (85g) Frijol en salsa de tomate (80g) Jugo de Cola con Leche (250 ml) Natilla (60g)	Sopa de pollo (250ml) Arroz de res, cerdo y pollo (250g) Frijol guisado (80g) Yuca cocida (100g) Ensalada de pepino (85g) Jugo de tamarindo (250g) Natilla (60g)	Carne hilachada (130g)/pescado frito Sopa de frijol cabecita Negra (250ml) Arroz blanco (170g) Ensalada de repollo con zanahoria (85g) Bastones de yuca frita (73g) Jugo de patilla (250 ml) Galleta wafer (30g)	Carne guisada (130g)/pechuga asada Sopa de carne salada (250ml) Arroz con coco (180g) Garbanzo guisado (80g) Ensalada de repollo (100g) Plátano maduro cocido (100g) Jugo de tomate de árbol (250ml) Panelita de leche (30g)
COMIDA			
Atún con vegetales (120g) Arroz blanco (160g) Lenteja guisada (80g) Tajada de plátano verde (63g) Ensalada de pepino (90g) Jugo de patilla (250 ml)	Arroz blanco (160g) Cerdo asado (120g) Patacón maduro (87g) Ensalada de lechuga y Cebolla (85g) Jugo de Zapote con Leche (250ml)	Arroz con pasta (150g) Carne en bistec (130g) Lenteja guisada (80g) Bollo de maíz amarillo (60g) Ensalada fría (85g) Jugo de mora con Leche (250ml)	Arroz con especias (160g) Carne asada (130g) Ensalada de tomate (85g) Jugo de maracuyá (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

R/08-1059-08

CICLO DE MINUTAS

VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO		
Patilla (100g) Avena cocida con leche (250ml) Hígado en bistec (100g) Ñame al vapor (120g)	Mandarina (100g) Jugo de avena con leche (250ml) Carimañola con carne (180g) Queso (30g)	Naranja (100g) Peto (250ml) Cerdo guisado en salsa (130g) Yuca cocida (120g)
ALMUERZO		
Pescado guisado (170g)/hígado en bistec Sopa de pescado (250g) Arroz con coco (180g) Frijol guisado (80g) Ensalada de lechuga y tomate (85g) Patacón de plátano verde (68g) Jugo de mandarina (250ml) Galleta wafer (30g)	**Especial** pollo asado (260g)/chuleta en salsa Arroz blanco (180g) Garbanzo guisado (70g) Ensalada de remolacha (85g) Papa cocida (100g) Jugo agua panela con limón (250ml) Mermelada (40g)	Pechuga en salsa (130g)/carne hilachada Sopa de queso (250ml) Arroz blanco (180g) Frijolito guisado (80g) Ensalada de pepino (85g) Tajada de plátano maduro (87g) Jugo de patilla (250ml) Fruna (30g)
COMIDA		
Arroz blanco (160g) Hígado en bistec (130g) Patacón de plátano maduro (87g) Ensalada de lechuga agridulce (85g) Jugo de guayaba en leche (250ml)	Arroz de cebolla (160g) Hígado en bistec (120g) Ensalada de repollo (85g) Yuca cocida (100g) Jugo de mango en agua (250ml)	Arroz de ahuyama (160g) Carne molida (130g) Lenteja guisada (80g) Banano (90g) Jugo de maracuyá (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

R/08-1059-08

CICLO DE MINUTAS

LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11
DESAYUNO			
Melón (100g) Chocolate con leche (250ml) Carne molida (80g) Queso (40g) Arroz blanco (120g)	Mandarina (100g) Arroz con leche (250ml) Carne guisada (80g) Queso (40g) Yuca cocida (120g)	Mango maduro (100g) Colada de maicena (250ml) Empanada de pollo (250g)	Naranja (100g) Café con leche (250ml) Empanada de carne (220g)
ALMUERZO			
Especial Carne asada (150g)/cerdo guisado con coco Arroz con tomate (180g) Lenteja guisada (80g) Ensalada de habichuela (85g) Jugo con piña (250ml) Patacón plátano verde (68g) Panelita de leche (40g)	Sopa de garbanzo con proteína animal (250ml) Arroz con pollo (310g) Ensalada de tomate (85g) Plátano maduro cocido (90g) Jugo de mango maduro (250ml) Bombón (30g)	Albóndiga de carne de res (130g)/gallina guisada Sopa de frijol con proteína animal (250ml) Arroz con coco (180g) Lenteja guisada (80g) Ensalada de pepino (85g) Tajada plátano maduro (87g) Jugo de mora (250ml) Panelita de leche (30g)	**Especial** pollo apanado (230g)/carne guisado Arroz blanco (180g) Lenteja guisada (80g) Ensalada de lechuga (85g) Chips de papa (50g) Jugo de mora (250ml) Gelatina (60g)
COMIDA			
Arroz de cebolla (160g) Pollo guisado (120g) Ensalada de lechuga con medallones de zanahoria (85g) Tajada de plátano maduro (87g) Jugo de guayaba dulce con leche (250ml)	Arroz blanco (160g) Carne asada (100g) Papa cocida (100g) Ensalada fría (150g) Jugo de mora en agua (250ml)	Arroz blanco (160g) Chuleta en salsa (100g) Papa chorreada (100g) Ensalada de remolacha (85g) Jugo de guayaba en agua (250ml)	Arroz de cerdo (280g) Ensalada de repollo (85g) Plátano maduro cocido (90g) Jugo de tamarindo (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

R/- 08-1059-08

CICLO DE MINUTAS

VIERNES 12	SÁBADO 13	DOMINGO 14	LUNES 15
DESAYUNO			
Mandarina (100g) Jugo de mora en leche (250ml) Huevo revuelto (100g) Pan francés (120g)	Mango maduro (100g) Mazamorra de plátano maduro (250ml) Carne molida con huevo (120g) Arroz blanco (120g)	Piña (100g) Colada maicena (250ml) Carne en bistec (110g) Ñame al vapor (120g)	Papaya (100g) Café con leche (250ml) Pechuga desmechada (110g) Arroz blanco (120g)
ALMUERZO			
Cerdo asado (110g)/carne asad Sopa de verduras con proteína animal (250g) Arroz blanco (180g) Arveja guisada (80g) Ensalada de habichuela y zanahoria (85g) Patacón plátano maduro (68g) Jugo de lulo (250 cc) Galleta Wafer (30 g)	Especial bandeja mixta de las 3 carnes asada (220g) Frijol cargamento guisado (80g) Arroz con coco (180g) Ensalada de lechuga con tomate (85g) Patacón Plátano verde (68g) Jugo de piña (250ml) Panelita de leche (30g)	Especial bandeja paisa (res, cerdo, embutido) (220g) Aguacate (40g) Arroz blanco (180g) Frijol guisado (80g) Ensalada de repollo morado (85g) Tajada de plátano maduro (87g) Jugo de tamarindo (250ml) Gelatina (60g)	Especial carne de cerdo asada (170g)/pechuga asada Arroz blanco (180g) Frijol guisado (80g) Ensalada de repollo morado (85g) Bollo de plátano maduro (140g) Jugo de mango maduro (250ml) Panelita de leche 40g
COMIDA			
Arroz con coco (160g) Pescado frito (150g) Yuca cocida (90g) Ensalada de remolacha y zanahoria (85g) Jugo de tomate de árbol (250ml)	Arroz blanco (160g) Cachama frita (150g) Ensalada remolacha y zanahoria cocida (85g) Yuca cocida (85g) Jugo de tomate de árbol (250ml)	Arroz frito (160g) Pechuga asada (120g) Arveja guisada (80g) Ensalada de tomate con cebolla (85g) Jugo de mango maduro	Arroz blanco (180g) Pechuga en bistec (130g) Patacón plátano verde (120g) Ensalada de lechuga y tomate (85g) Jugo de Mango (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Alfernando H
R/-08-1059-08



MINUTA 1

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNOS									
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	13,00
CLARO DE MAÍZ	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	MAÍZ AMARILLO	30		9,40	4,70	74,50	2,82	1,41	22,35
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
HUEVO CON SALCHICHÓN	SALCHICHÓN	45	110	15,50	19,90	0,50	6,98	8,96	0,23
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	HUEVO	60		12,6	10,8	0,3	7,56	6,05	0,17
ALMUERZO									
CARNE EN POSTA	CARNE DE RES	140	130	21,8	5,7	0	30,52	7,98	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	AL GUSTO		0	0	0	0	0	0

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SANCOCHO DE RES	HUESO CARNUDO DE RES	70	250	21,2	8,8	0	14,84	6,16	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO HARTÓN VERDE	30		1,2	0,2	39,3	0,36	0,06	11,79
	YUCA	30		0,9	0,3	37,4	0,27	0,09	11,22
	NAME	50		2,20	0,40	27,60	1,10	0,20	13,80
	ZANAHORIA	5		0,7	0,1	9,5	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,1	0	7,2	0,11	0,00	0,36
	BERENJENA	5		1	0,2	5,7	0,05	0,01	0,29
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	CEBOLLÍN	2		1,6	0,2	7,1	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	1		2,3	0,6	5,9	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,7	0,2	4,6	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0	0	0	0	0	0
	AJO	2		4,7	0,3	29,3	0,09	0,01	0,59
ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	90	180	6,7	0,4	80,1	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ZANAHORIA RALLADA	20		0,7	0,1	9,5	0,14	0,02	1,90
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
ENSALADA FRÍA FRUTA Y VEGETALES	LECHUGA	60	85	0,8	0,1	2,6	0,48	0,06	1,56
	PIÑA	20		0,60	0,10	12,40	0,12	0,02	2,48
	ZANAHORIA RALLADA	15		0,7	0,1	9,5	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	VINAGRETA	cantidad necesaria							
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
FRIJOL EN SALSA DE TOMATE	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,8	1,5	60,4	11,40	0,75	30,20
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	90	92	1,1	0,2	30,3	0,99	0,18	27,27
JUGO DE COLA CON LECHE	leche de vaca en polvo 16% MATERIA GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SABOR ARTIFICIAL	AL GUSTO							
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,1	0,1	4,1	1,26	0,06	2,46

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ATÚN CON VEGETALES	ATÚN EN AGUA	110	120	24,2	3	0,9	26,62	3,30	0,99
	CEBOLLÍN	5		1,6	0,2	7,1	0,08	0,01	0,36
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	ARVEJA	20		23,9	1,1	60,2	4,78	0,22	12,04
	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	10		22,8	1,5	60,4	2,28	0,15	6,04
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	160						
	ARROZ	60		6,7	0,4	80,1	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
LENTEJA	LENTEJA	50	80	23,1	0,9	61	13,86	0,54	36,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,7	0,4	16,6	0,03	0,01	0,33
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	1	0	1	0,01
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
TAJADA DE PLÁTANO VERDE	PLÁTANO	100	63	1,2	0,2	37,8	1,20	0,20	37,80
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	1	0,00	2,00	0,02
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	80	90	0,5	0,1	2,3	0,40	0,08	1,84
	HABICHUELA COCIDA	10		2,1	0	7,2	0,21	0,00	0,72
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
TOTAL							158,36	58,51	461,50
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							633,452	526,599	1845,992
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							21,1%	17,5%	61,4%
CALORÍAS TOTALES								3006,0	

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Resolución 34
R/-08-1059-08



MINUTA 2

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	9,90	0,50	0,00	9,90
CAFÉ EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
	café en POLVO TOSTADO	5		0,10	0,10	1,00	0,01	0,01	0,05
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120						
	ARROZ	60		6,7	0,4	80,10	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE DESMECHADA CON HUEVO	HUEVO	60	110	12,60	10,80	0,30	7,56	6,48	0,18
	CARNE DE RES	70		21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ALMUERZO									
SOPA DE POLLO	POLLO ENTERO	40	250	18,10	10,30	0,40	7,24	4,12	0,16
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO	35		1,20	0,20	39,30	0,42	0,07	13,76
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ÑAME	50		2,20	0,40	27,60	1,10	0,20	13,80
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmontena2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ARROZ DE RES CERDO Y POLLO	ARROZ	60	250	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	60		20,70	9,20	0,10	12,42	5,52	0,06
	CERDO MAGRO	40		21,40	6,00	0,20	8,56	2,40	0,08
	CARNE DE RES	60		21,80	5,70	0,00	13,08	3,42	0,00
	PAPA	10		2,20	0,10	16,90	0,22	0,01	1,69
	ARVEJA	20		23,90	1,10	60,20	4,78	0,22	12,04
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00			
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
ENSALADA DE PEPINO	ADEREZOS	AL GUSTO	85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PEPINO	70		0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	TAMARINDO	75		5,40	0,50	73,20	4,05	0,38	54,90
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,10	0,10	4,10	1,26	0,06	2,46

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	150	120	21,80	5,70	0,00	32,70	8,55	0,00
	AJO	5		4,70	0,10	29,30	0,24	0,01	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZOS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACÓN MADURO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,30	0,14	0,02	0,65
	CEBOLLA	10		1,60	0,20	7,10	0,16	0,02	0,71
	RALLADURA ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE ZAPOTE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		30,8	21,3	37,4	9,24	6,39	11,22
	ZAPOTE	75		1,1	0,1	12,4	0,83	0,08	9,30
	AZÚCAR	10		0	0	99,3	0,00	0,00	9,93
TOTAL GRAMAJE							**159,19**	**56,64**	**464,29**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**636,76**	**509,80**	**1857,168**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**21,2%**	**17,0%**	**61,8%**
CALORÍAS TOTALES								**3003,72**	

R/-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 3									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
CHOCOLATE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250	0,00	0,00	0,00			
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,80	38,40	6,58	6,65	9,60
	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	25		9,10	12,00	73,40	2,28	3,00	18,35
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
TORTILLA HUEVO	HUEVO	110	120	12,60	10,80	0,30	13,86	11,88	0,33
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	3		1,00	0,30	6,30	0,03	0,01	0,19
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	100	0,00
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	60		6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	100	0,00
ALMUERZO									
CARNE HILACHADA	CARNE DE RES	150	130	21,80	5,70	0,00	32,70	8,55	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	2		1,00	0,30	6,30	0,02	0,01	0,13
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA	FRIJOL CABECITA NEGRA	40	250	2160	140	60,60	8,64	0,56	24,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	154	0,28	19,32
	CEBOLLA	5		140	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		160	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y	170						
	ARROZ	90		6,70	0,40	80,10	5,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	100	0,00
ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	10	85	0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	REPOLLO	80		180	0,30	6,40	144	0,24	5,12
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		140	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
BASTONES DE YUCA FRITA	YUCA	100	73	0,9	0,3	37,4	0,90	0,30	37,40
	ACEITE VEGETAL	1		0,0	100,0	0,0	0,00	100	0,00
JUGO DE PATILLA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0,0	0,0	99,3	0,00	0,00	1192
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,4	15,2	73,2	1,62	4,56	2196

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ CON PASTAS	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	60		6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	PASTAS	15		13,00	1,40	74,80	1,95	0,21	11,22
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	140	130	21,80	5,70	0,00	30,52	7,98	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJI	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BOLLO	BOLLO DE MAÍZ AMARILLO	60	60	3,30	4,80	29,10	1,98	2,88	17,46
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	20	85	2,10	0,00	7,20	0,42	0,00	1,44
	PAPA	20		2,20	0,10	16,90	0,44	0,02	3,38
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	PECHUGA POLLO CON PIEL	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJI PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	2		2,10	35,00	1,70	0,04	0,70	0,03
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	MORA	70		1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							150,97	66,70	452,19
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							603,88	600,255	1808,75
% CALORÍAS APORTE POR NUTRIENTES							20,0%	19,9%	60,0%
CALORÍAS TOTALES							3012,89		

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

RJ-08-1057-08



MINUTA 4									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
COLADA MAICENA	MAICENA	10	250	0,30	0,10	91,40	0,03	0,01	9,14
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
AREPA RELLENA	MAÍZ BLANCO	130	220	9,40	3,80	72,20	12,22	4,94	93,86
	CARNE MOLIDA	40		21,80	5,70	0,00	8,72	2,28	0,00
	QUESO COSTEÑO (RALLADO)	50		11,00	1,50	6,40	5,50	0,75	3,20
ALMUERZO									
CARNE GUISADA	CARNE DE RES MAGRO	150	130	21,80	5,70	0,00	32,70	8,55	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

SOPA DE CARNE SALADA	CARNE DE RES SALADA	60	250	21,80	5,70	0,00	13,08	3,42	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	1,54	0,28	19,32
	PAPA	50		2,20	0,10	16,90	1,10	0,05	8,45
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	3		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	2,98
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	50	80	19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	100	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	100	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	30	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ CON ESPECIAS	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	140	130	21,80	5,70	0,00	30,52	7,98	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	Cantidad necesaria							
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	90	85	0,90	0,10	4,10	0,81	0,09	3,69
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	80	250	1,5	0,5	12,4	1,20	0,40	9,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0	0	99,3	0,00	0,00	14,90
TOTAL							145,90	55,35	480,43
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							583,60	498,14	1921,71
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							19,4%	16,6%	64,0%
CALORÍAS TOTALES								3003,45	

R/-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MINUTA 5									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	100	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
AVENA COCIDA CON LECHE	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AVENA	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	100	100	20,40	4,50	3,90	20,40	4,50	3,90
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
ALMUERZO									
PESCADO GUISADO	BOCACHICO	200	170	20,10	6,40	0,00	40,20	12,80	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	COCO	3		3,60	35,50	12,60	0,11	1,07	0,38

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

SOPA DE PESCADO	BOCACHICO	50	250	20,10	6,40	0,00	10,05	3,20	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO VERDE	50		1,20	0,20	37,80	0,60	0,10	18,90
	ÑAME	30		2,20	0,40	27,60	0,66	0,12	8,28
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	AJÍO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	40	80	21,60	1,40	60,50	8,64	0,56	24,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ZANAHORIA (RALLADA)	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,26	37,80	1,20	0,26	37,80
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE MANDARINA	ZUMO MANDARINA	70	250	0,90	0,10	11,40	0,63	0,07	7,98
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	70	160	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO EN BISTEC	CERDO MAGRO	140	130	21,40	6,00	0,20	29,96	8,40	0,28
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACONES MADUROS	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA ESCALDADA DE LECHUGA AGRIDULCE	LECHUGA	60	85	0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	AJÍ PIMENTÓN	25		1,00	0,30	6,30	0,25	0,08	1,58
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	Cantidad necesaria							
JUGO DE GUAYABA EN LECHE	GUAYABA DULCE	100	250	0,90	0,30	13,40	0,90	0,30	13,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
	CANELA	ALGUSTO							
TOTAL							152,11	66,08	450,41
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							608,45	594,69	1801,65
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							20,2%	19,8%	60,0%
CALORÍAS TOTALES								3004,789	

R/-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 6									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
JUGO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen							
	AVENA (MOLIDA)	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARIMAÑOLA DE CARNE	YUCA	140	180	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
	CARNE DE RES MOLIDA	60		21,80	5,70	0,00	13,08	3,42	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
QUESO	QUESO COSTEÑO	30	30	11,00	1,50	6,40	3,30	0,45	1,92

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALMUERZO										
ESPECIAL POLLO ASADO	PERNIL DE POLLO	280	260	18,10	12,10	0,10	50,68	33,88	0,28
	ADOBO POLLO	Cantidad necesaria							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	50	70	19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,80	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	50	85	1,40	0,10	10,30	0,70	0,05	5,15
	ZANAHORIA	50		0,70	0,10	9,50	0,35	0,05	4,75
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA COCIDA	PAPA	100	100	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
JUGO AGUA PANELA CON LIMÓN	PANELA	60	250	0,60	0,10	90,20	0,36	0,06	54,12
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen							
	LIMÓN	5		0,30	0,30	9,30	0,02	0,02	0,47
POSTRE	MERMELADA	40	40	0,50	0,00	66,50	0,20	0,00	26,60

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA										
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	130	120	20,40	4,50	3,90	26,52	5,85	5,07
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	PIMIENTA	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,40	0,40	5,60	0,98	0,28	3,92
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
JUGO DE MANGO EN AGUA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen	250						
	MANGO MADURO	120		0,60	0,00	17,10	0,72	0,00	20,52
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
TOTAL							**137,61**	**62,42**	**473,83**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**550,452**	**561,771**	**1895,312**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**18,3%**	**18,7%**	**63,0%**
CALORÍAS TOTALES							**3007,54**		

Inspección 4
A-08-7059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 7									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	NARANJA	100	100	0,70	0,30	8,80	0,70	0,30	8,80
PETO	MAÍZ BLANCO	30	250	9,40	3,80	72,20	2,82	1,14	21,66
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
CERDO GUISADO EN SALSA	CERDO MAGRO	140	130	21,40	6,00	0,20	29,96	8,40	0,28
	COCO	25		3,60	35,50	12,60	0,90	8,88	3,15
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
YUCA	YUCA	130	120	0,90	0,30	37,40	1,17	0,39	48,62
ALMUERZO									
PECHUGA EN SALSA	PECHUGA SIN PIEL	140	130	28,40	3,00	0,30	39,76	4,20	0,42
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZO	Cantidad necesaria							
SOPA DE QUESO	QUESO COSTEÑO	60	250	11,00	1,50	6,40	6,60	0,90	3,84
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	110		2,20	0,40	27,60	2,42	0,44	30,36
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJI	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14

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

ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOLITO GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	40	80	21,60	1,40	60,50	8,64	0,56	24,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	36,30	1,10	0,20	36,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	250	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	FRUNA	30	30	0,50	0,10	69,70	0,15	0,03	20,91

COMIDA									
ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AHUYAMA	20		0,80	0,20	5,80	0,16	0,04	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES	140	130	21,80	5,70	0,00	30,52	7,98	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
ENSALADA VERDE	ESPINACA	70	85	2,90	0,20	3,80	2,03	0,14	2,66
	AJÍ PIMENTÓN	30		1,00	0,30	6,30	0,30	0,09	1,89
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
BANANO	BANANO MADURO	90	90	1,50	0,10	22,30	1,35	0,09	20,07
JUGO FRUTA EN AGUA	MARACUYÁ	70	250	1,50	0,50	12,40	1,05	0,35	8,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							163,73	48,55	477,08
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							654,93	436,91	1908,33
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							21,8%	14,6%	63,6%
CALORÍAS TOTALES								3000,17	

RF-08-1059-08

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

MINUTA 8									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MELÓN	100	100	0,70	0,00	5,00	0,70	0,00	5,00
CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	30	250	9,10	12,00	73,40	2,73	3,60	22,02
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES MOLIDA	70	80	21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
QUESO	QUESO COSTEÑO	40	40	11,00	1,50	6,40	4,40	0,60	2,56
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALMUERZO										
CARNE ASADA ESPECIAL	CARNE DE RES MAGRO	180	150	21,80	5,70	0,00	39,24	10,26	0,00
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ADEREZOS	Cantidad necesaria							
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON TOMATE	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	TOMATE	30		0,90	0,10	4,10	0,27	0,03	1,23
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
LENTEJA GUISADO	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA	HABICHUELA	80	85	2,10	0,00	7,20	1,68	0,00	5,76
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
JUGO DE PIÑA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,00	5,36	0,32	64,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	40		1,40	0,10	7,70	0,56	0,04	3,08
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
POLLO GUISADO	MUSLO DE POLLO CP	140	120	22,90	12,90	0,00	32,06	18,06	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA LECHUGA CON MEDALLONES DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	30	85	0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	LECHUGA	60		0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	Cantidad necesaria							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA EN LECHE	GUAYABA DULCE	80	250	0,90	0,30	13,40	0,72	0,24	10,72
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							147,13	59,65	469,61
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							588,52	536,823	1878,424
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							19,6%	17,9%	62,5%
CALORÍAS TOTALES							3003,767		

R/-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria

MINUTA 9									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
ARROZ CON LECHE	ARROZ	30	250	6,70	0,40	80,10	2,01	0,12	24,03
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE GUISADA	CARNE DE RES	90	80	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
QUESO	QUESO COSTEÑO	40	40	11,00	1,50	6,40	4,40	0,60	2,56
YUCA COCIDA	YUCA	130	120	0,90	0,30	37,40	1,17	0,39	48,62
ALMUERZO									
SOPA DE GARBANZO CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	70	250	21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	GARBANZO	50		19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	ÑAME	40		2,20	0,40	27,60	0,88	0,16	11,04
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14

R/ 08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ARROZ CON POLLO	ARROZ	100	310	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	180		20,70	9,20	0,10	37,26	16,56	0,18
	ARVEJA	15		23,90	1,10	60,20	3,59	0,17	9,03
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	100	85	0,90	0,10	4,10	0,90	0,10	4,10
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	90	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE MANGO	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	BOMBÓN	30	30	0,10	0,00	87,00	0,03	0,00	26,10

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	120	100	21,80	5,70	0,00	26,16	6,84	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PIMIENTA						0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA COCIDA	PAPA	120	100	2,20	0,10	16,90	2,64	0,12	20,28
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	30	150	2,10	0,00	7,20	0,63	0,00	2,16
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	20		0,70	0,10	9,50	0,14	0,02	1,90
	PECHUGA POLLO	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	3		2,10	35,00	1,70	0,06	1,05	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN AGUA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							160,70	52,92	472,23
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							642,81	476,27	1888,91
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							21,4%	15,8%	62,8%
CALORÍAS TOTALES							3008,00		

R/-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 10									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANGO MADURO	100	100	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
COLADA MAIZENA	ALMIDÓN DE MAÍZ MAIZENA	20	250	0,30	0,10	91,40	0,06	0,02	18,28
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE POLLO	HARINA DE TRIGO	150	250	12,50	1,70	12,30	18,75	2,55	18,45
	CARNE DE PECHUGA ,DESMENUZADA	100		20,70	9,20	0,10	20,70	9,20	0,10
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALMUERZO									
ALBÓNDIGA DE CARNE	CARNE DE RES	130	130	21,80	5,70	0,00	28,34	7,41	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	Ají	1		1,70	0,40	16,60	0,02	0,00	0,17
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SOPA DE FRIJOL CON PROTEÍNA ANIMAL	FRIJOL CARAOTA O NEGRO	40	250	22,80	1,70	59,00	9,12	0,68	23,60
	CARNE DE CERDO	50		21,40	6,00	0,20	10,70	3,00	0,10
	ÑAME	60		2,20	0,40	27,60	1,32	0,24	16,56
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		1,60	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LENTEJA GUISADO	LENTEJA	40	80	23,10	0,90	61,00	9,24	0,36	24,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado.							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	30	30	2,90	1,80	83,30	0,87	0,54	24,99

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CHULETA EN SALSA	CHULETA DE CERDO	110	100	29,50	15,60	0,00	32,45	17,16	0,00
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA CHORREADA	PAPA	120	100	2,20	0,10	16,90	2,64	0,12	20,28
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	70	85	1,40	0,10	7,70	0,98	0,07	5,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,30	0,09	0,01	0,43
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	ZANAHORIA	40		0,70	0,10	9,50	0,28	0,04	3,80
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	GUAYABA DULCE	120	250	0,90	0,10	4,10	1,08	0,12	4,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							162,88	63,42	445,95
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							651,52	570,735	1783,812
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							21,7%	19,0%	59,3%
CALORÍAS TOTALES								3006,07	

R/- 08-1054-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 11									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNOS									
FRUTA	NARANJA	100	100	0,70	0,30	8,80	0,70	0,30	8,80
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ EN POLVO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,60	26,60	38,40	7,98	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE CARNE	HARINA DE TRIGO	120	220	12,50	1,70	72,30	15,00	2,04	86,76
	CARNE DE RES DESMENUZADA	100		21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	0	0,00	2,00	0,00
	SAL	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ALMUERZO									
ESPECIAL POLLO APANADO	PECHUGA CON PIEL	200	230	20,70	9,20	0,10	41,40	18,40	0,20
	HARINA DE TRIGO	20		12,50	1,70	72,30	2,50	0,34	14,46
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Cantidad necesaria		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

LENTEJA GUISADA	LENTEJA	40	80	23,10	0,90	61,00	9,24	0,36	24,40
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
ENSALADA DE LECHUGA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
CHIPS DE PAPA	PAPA	100	50	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
JUGO DE FRUTA EN AGUA	MORA	75	250	0,60	0,10	6,40	0,45	0,08	4,80
	AZÚCAR	15		2,20	0,10	16,90	0,33	0,02	2,54
POSTRE	GELATINA	30	60	8,30	0,00	89,80	2,49	0,00	26,94

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ DE CERDO	ARROZ	80	280	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO	120		21,40	6,00	0,20	25,68	7,20	0,24
	ARVEJA	10		23,90	0,10	60,20	2,39	0,01	6,02
	REPOLLO	10		1,80	0,30	6,40	0,18	0,03	0,64
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	CEBOLLIN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,10	29,50	0,09	0,00	0,59
	SAL	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	90	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							153,42	52,86	478,02
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							613,66	475,70	1912,09
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							20,4%	15,8%	63,7%
CALORÍAS TOTALES							3001,45		

4-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria

MINUTA 12

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,70	0,10	9,70	0,70	0,10	9,70
JUGO MORA CON LECHE	MORA	70	250	1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HUEVO REVUELTO	HUEVO	100	100	12,60	10,80	0,30	12,60	10,80	0,30
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAN	PAN FRANCÉS	120	120	10,10	2,10	61,10	12,12	2,52	73,32
ALMUERZO									
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	120	110	21,40	6,00	0,20	25,68	7,20	0,24
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SOPA DE VERDURA CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	50	250	21,80	5,70	0,00	10,90	2,85	0,00
	ÑAME	30		2,20	0,40	27,60	0,66	0,12	8,28
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	ARVEJA	10		23,90	1,10	60,20	2,39	0,11	6,02
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARVEJA GUISADO	ARVEJA	40	80	23,90	1,10	60,20	9,56	0,44	24,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	HABICHUELA	70	85	2,10	0,00	7,20	1,47	0,00	5,04
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO HARTON MADURO	100	68	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ CON COCO	ARROZ	70	160	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PESCADO FRITO	BOCACHICO	200	150	20,10	6,40	0,00	40,20	12,80	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	90	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	70	85	1,40	0,10	10,30	0,98	0,07	7,21
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	20		0,70	0,10	9,50	0,14	0,02	1,90
	CREMA DE LECHE	3		2,10	35,00	1,70	0,06	1,05	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	11		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	10,92
TOTAL							**144,64**	**62,08**	**466,08**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**578,548**	**558,702**	**1.864,31**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**19,3%**	**18,6%**	**62,1%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,558**	

Alfonso V.
R1-08-1059-08

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

MINUTA 13									
Preparación	Alimento y/o Ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANGO MADURO	100	100	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	0,10
MAZAMORRA DE PLATANO	PLATANO MADURO	50	250	1,10	0,20	30,30	0,55	0,10	15,15
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE MOLIDA CON HUEVO	CARNE DE RES MOLIDA	70	120	21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	HUEVO	56		12,60	10,80	0,30	7,06	6,05	0,17
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJI	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALMUERZO									
ESPECIAL BANDEJA MIXTA DE LAS 3 CARNES ASADAS	CARNE DE RES MAGRO	80	220	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	90		28,40	3,00	0,30	25,56	2,70	0,27
	CARNE DE CERDO	80		21,40	6,00	0,20	17,12	4,80	0,16
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOL CARGAMANTO GUISADO	FRIJOL ROJO CARGAMANTO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AZÚCAR	5		0,00	100,00	0,00	0,00	5,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA	70	85g	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
JUGO DE FRUTA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	30	30	2,90	1,80	83,00	0,87	0,54	24,90

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	160	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CACHAMA FRITA	CACHAMA	200	150	18,10	3,80	0,00	36,20	7,60	0,00
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	70	85	1,40	0,10	10,30	0,98	0,07	7,21
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ZANAHORIA	25		0,70	0,10	9,50	0,18	0,03	2,38
	CREMA DE LECHE	5		2,10	35,00	3,20	0,11	1,75	0,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	90	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TOMATE DE ÁRBOL ROJO	100	250	2,00	0,20	10,20	2,00	0,20	10,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**165,55**	**60,03**	**449,64**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**662,19**	**540,27**	**1798,54**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**22,1%**	**18,0%**	**59,9%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,00**	

R/-08-105708

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmontena2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 14									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNOS									
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
COLADA MAIZENA	Almidón de maiz	15	250	0,30	0,10	91,40	0,05	0,02	13,71
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	110	110	21,80	5,70	0,00	23,98	6,27	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88

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

ALMUERZO									
ESPECIAL BANDEJA PAISA	CARNE MOLIDA DE RES	50	220	21,80	5,70	0,00	10,90	2,85	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO	50		21,40	6,00	0,20	10,70	3,00	0,10
	CHORIZO DE RES Y CERDO	50		24,10	23,10	4,00	12,05	11,55	2,00
	HUEVO FRITO	60		12,60	10,80	0,30	7,56	6,48	0,18
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
AGUACATE	AGUACATE	40		1,60	13,30	10,00	0,64	5,32	4,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	40	80	22,80	1,50	60,40	9,12	0,60	24,16
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GELATINA	20	60	8,30	0,00	89,80	1,66	0,00	17,96

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ FRITO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PECHUGA ASADA	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	150	120	28,40	3,00	0,30	42,60	4,50	0,45
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZO	Cantidad necesaria		0,00	0,00	0,00			
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	40	80	23,90	1,10	60,20	9,56	0,44	24,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA	TOMATE	70	85	0,90	0,10	4,10	0,63	0,07	2,87
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
TOTAL							161,90	61,43	449,99
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							647,62	552,84	1799,96
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							21,6%	18,4%	60,0%
CALORÍAS TOTALES								3000,42	

Rf-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 15									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	8,20	0,50	0,10	8,20
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ TOSTADO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
PECHUGA DESMECHADA CON HUEVO	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	70	120	28,40	3,00	0,30	19,88	2,10	0,21
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	HUEVO	50		12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALMUERZO									
ESPECIAL CARNE DE CERDO ASADA	CARNE DE CERDO	200	170	21,40	6,00	0,20	42,80	12,00	0,40
	ADEREZO	Cantidad necesaria							
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	50	80	21,00	1,20	62,40	10,50	0,60	31,20
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
BOLLO	BOLLO LIMPIO	140	140	4,80	7,90	23,50	6,72	11,06	32,90
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
PECHUGA EN BISTEC	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	160	130	28,40	3,00	0,30	45,44	4,80	0,48
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PATACON	PLATANO VERDE	140	120	1,20	0,20	39,30	1,68	0,28	55,02
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	ZANAHORIA (RALLADA)	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
JUGO DE FRUTA EN AGUA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	MANGO MADURO	100							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**166,42**	**55,51**	**459,05**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**665,68**	**499,57**	**1836,18**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**22,2%**	**16,6%**	**61,2%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,44**	

R/-08-1059-08.

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

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 2023, con una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

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 2023, con una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

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:

VILMA ESTHER HERNANDEZ

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 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

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:

LORE 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 10, 11 y 12 de Enero de 2023, con una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

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 2023, con una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

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 2023, con una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

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:

LEONARDO TEHERAN AVILEZ

C.C. 1.067.845.481

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 2023, con una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ENERO 12 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner

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:

MARTIN ELIAS UBARNE G.

C.C. 1.003.305.082

Asistió a la capacitación **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, HIGIENE, MANIPULACIÓN Y SISTEMAS PREVENTIVOS DE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS**, el día 9, de Abril de 2023, una intensidad de 10 horas

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

MONTERÍA, ABRIL 9 DEL 2023

LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN

Powered by CamScanner



MARCAS DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA SENA PORVENIR

ALIMENTOS	MARCAS	AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
CAFÉ	CORDOBA	NSA-002633-2017
HARINA DE TRIGO	CONDOR	RSIAK14M01194
AZUCAR	RIOPAILA	NSA-0008606-2020
PASTA TORNILLO	COMARRICO	PSA-001532-2018
AZÚCAR	LA CABAÑA	NSA-0011396-2021
SALSA TOMATE	POMPEYA	RSIAA17M14393
LENTEJA	EUROMAX	NSA- 005425-2018
HARINA DE MAIZ BLANCO	PAN	PSA-0001901-2019
SAL	YODISAL	RSA-0010078-2020
SALSA PARA CARNE	BARY	RSA-0009926-2020
GALLETA SALTIN	SALTIN NOEL	NSA-002253-2016
DON SABOR	DIMERSA	NSA-0008738-2020
PASTAS	COMARRICO	PSA-001532-2018
ACEITE	SONELO ACEITE VEGETAL	PSA-0003174-2021
LECHE	LECHE SEMIDESCREMADALA CUESTA	RSAA02I66715
PASTAS CONCHAS	PASTAS LA CORDOBESA	RSAC20I114

[<< 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	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TOSTADORA DE CAFE CORDOBA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CARRERA 14 Nº 50-05	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	79609	Nombre producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA				
Registro Sanitario	RSIAK14M01194	Vencimiento	2024/09/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	CANDOR, LOLITA, QUICKSY, LA OZ , FRESCAMPO, DOÑA HARINA, MEDALLA DE ORO., DON GIRALDO						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 GRAMOS
5 Kg, 10 Kg, 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg, 500 Kg
1000g
rango de peso desde 500 g hasta 50kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A.S	Carrera 43 N° 3 - 65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A. - PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	BOSQUE AVENIDA PEDRO VELEZ NO 20-65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	
FABRICANTE	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A TRES CASTILLO S.A	Carrera 43 No. 3-65	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A. TRES CASTILLOS S.A. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	Bosque Avenida Pedro No. 20- 65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179904	Nombre producto	**AZUCAR CRUDO, (AZUCAR CRUDA), AZUCAR MORENA, (AZUCAR MORENO), AZUCAR BLANCO DIRECTO, (AZUCAR BLANCA DIRECTA) AZUCAR REFINADO (AZUCAR REFINADA), AZUCAR BLANCO ESPECIAL (AZUCAR BLANCA ESPECIAL), AZUCAR BLANCO (AZUCAR BLANCA), AZUCAR MICROPULVERIZADA (AZUCAR MICROPULVERIZADO), AZUCAR RUBIA, AZUCAR PULVERIZADA (AZUCAR PULVERIZADO), AZUCAR SUPREMA. NOMBRE FANTASÍA: BROWN CANE AZÚCAR, REFINED SUGAR, WHITE SUGAR**					
Registro Sanitario	NSA-0008606-2020	Vencimiento	2030/05/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,9000874144						
Marcas	RIOPAILA CASTILLA, RIOPAILA SUPREMA, RIOPAILA, CASTILLA, RIOMIX, ÉXITO, FRUCAMPO, GASTRONORM, FAVIRIA, ASEOLIN, COOSIO, CAMPOSANTO METROPOLITANO, CARREFOUR,, CARULLA, CASA IMPIA, JUAN VALDEZ, LA 14, LA ERMITA, OLIVOS, MERKAWEB, O, OLIMPICA, MCDONALD'S, OFIXPRES, SERVIFACIL, SODEXHO, 1(ENCERRADO EN UN CIRCULO - MARCA CARREFOUR), NACIONAL DE CHOCOLATES, ALCA, ALKOSTO, AVIANCA, BPI INTERNATIONAL, CAFAM, COLSUBSIDIO, EKONO, EULEN, SUPERCOFFEE., ANDRÉS CARNE DE RES, BLANQUITA, MORENAZA, ANDRESÒ, MÁXIMA., STAR WHITE, B&M, DEMERA GOLD, STARBUCKS Y LESAFFRE; DEMERO						

Datos de Interes

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1400 Kg, 1300 Kg, 1250 kg, 1075 Kg, 1000 Kg, 600 Kg, 500 Kg, 200 Kg, 50 Kg, 37.5 Kg, 35 Kg, 30 Kg, 27.5 Kg, 25 Kg, 22.7 kg, 12.5 Kg, 12 Kg, 11.35 Kg, 10 Kg,
9.75 Kg, 5.5 Kg, 5 Kg, 4 Kg, 3 kg, 2.75 Kg, 2.5 Kg, 2 Kg, 1.5 kg, 1 Kg, 0.5 Kg, 0.454 Kg, 3000 g, 1500g, 975g, 500g, 454g, 250g, 5g, 2.5g, 1 libra(500g), 1 libra americana(454g), 1 lb americana(454g), 50lb (25000g), 50 libras(25000g),
50 libras americanas(22700g),
Kg : Desde 0.454 hasta 1400. G: Desde 1 hasta 3000. Lb: Desde 1 hasta 50. Libra americana: Desde 1 hasta 50 libras

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RIOPIALA CASTILLA S.A.	PLANTA RIOPAILA KM. 1 VIA LA PAILA - ZARSAL-VALLE - COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karlmutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	PLANTA CASTILLA. DOMICILIO Km. 30 VIA CALI - FLORIDA -PRADERA- VALLE / COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
FABRICANTE	RIOPAILA CASTILLA S.A.	carrera 1 # 24-56	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@cms-ra.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	RIOPAILA CASTILLA S.A.	CARRERA 1 No. 24 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	

Imprimir << Atras

<< 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						
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	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTAS COMARRICO SAS - PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20079964	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI, MACARRÓN LARGO, TALLARÍN. PASTA MEDIA: FIDEOS, CONCHAS. PASTA CORTA: CARACOL, CORBATAS, MACARRÓN GRUESO, MACARRÓN CORTO, TORNILLOS, ARROCITOS DE PASTA**				
Registro Sanitario	RSAC20I114	Vencimiento	2024/09/10	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	PASTAS LA CORDOBESA						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90,120,125,250,500,1000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20210624	Nombre producto	**ACEITE VEGETAL VARIEDADES: ACEITE VEGETAL DE OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE OLEINA DE PALMA Y SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE SOYA Y OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE CANOLA, ACEITE VEGETAL DE OLIVA, ACEITE VEGETAL DE GIRASOL**				
Registro Sanitario	PSA-0003174-2021	Vencimiento	2028/09/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9003241763						
Marcas	FRITA FRITA, SOLCARIBE, TEQUENDAMA , CARIMAR, DAD, FRESH PRESS, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, SONELO , MÁXIMA TE CONVIENE, CUISINE & CO,L ILA, SELECTO,CONSERVAS DE ANDALUCIA, ARO, VILLA OLIVERA, DELI, ORO SUR, NAOLI, OLIOHIT,KARI, FRESCAMPO, SABROSONI, PALMACOSTA, TROPIACEITE, ÉXITO, SURTIMAX, SUPERINTER , IMATÁ.						

Datos de Interes

Tratamiento	FILTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bidon de 20 Litros, Botellas de 250, 500, 900, 1000, 2000,2500, 2700, 2800, 3000 y 5000 Cm3

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	CI TEQUENDAMA SAS	CRA 1C #22-58. P. P. REFINERIA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	
FABRICANTE	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones@c-ecosoaps.com

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149761	Nombre producto	**ARROZ BLANCO. ARROZ CARGO O INTEGRAL. ARROZ PARBOLIZADO. ARROZ AROMATICO (BASMATI, JAZMIN)**				
Registro Sanitario	NSA-005425-2018	Vencimiento	2028/09/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8901068144						
Marcas	TAILANDES. SABROSON. MIARROZ. SUPERSPECIAL. EXCELSO, MEDALLA DE ORO. O ROJO. O AZUL. DOÑA ROSA. MARY, ARROZ BLANCO OLIMPICA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g- 454g - 500g- 1 Kg - 3 Kg- 5 Kg- 10 Kg- 12.5K - 23Kg- 25 Kg- 45Kg - 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	KM 11 VIA AGUAZUL YOPAL VEREDA GUAFILLA - LA GUAFILLA	COLOMBIA	CASANARE	YOPAL	
FABRICANTE	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	SOLEDAD	

[Imprimir << Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19942056	Nombre producto	LEGUMINOSAS SECAS Y TOSTADAS LISTAS PARA EL CONSUMO VARIEDADES: 1. FRIJOL. 2. GARBANZO. 3. HABA. 4. SOYA. 5. LENTEJAS. 6. ARVEJAS. 7. POROTOS. 8. HABICHUELAS.				
Registro Sanitario	RSAA08I15603	Vencimiento	2024/01/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,39971						
Marcas	VIDASOY, GULACHOS, FUNAT, CREPES Y WAFLES, EUROMAX						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
50, 100, 500, 1000 gr
Bolsa por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 g
Envase por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 gr

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	RICOTTON, ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CRA. 50 Nº 52A-26	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CALLE 42 Nº 81A 63	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	cidasoy@une.net.co

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20214180	Nombre producto	**AZÚCAR BLANCO ESPECIAL, AZÚCAR BLANCO, AZÚCAR CRUDO, AZUCAR ORGANICO, AZUCAR REFINADO.**				
Registro Sanitario	NSA-0011396-2021	Vencimiento	2031/10/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8915011334						
Marcas	LA CABAÑA, INGENIO LA CABAÑA, MYC, ARO, LA ECONOMICA., M&C						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 0,5 kg, 1 kg, 2,5 kg, 5 kg, 5g. 1 Tonelada, 50 kg, 25 kg, 22,68 kg.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	

[Imprimir << Atras]

[<< 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
Bolsa flexible (PET-PEBD): 8, 10, 50, 90, 100, 200, 400, 500, 1000, 1100, 1200, 1250, 4000, 4500, 5000, 5500 g
Cuñete plastico: 15, 20, 21, 22, 25 Kg

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	CENTRO LOGISTICO TESORITO BODEGA 12 Y 13 KM 14 VIA LA MAGDALENA, MANIZALES (CALDAS)	COLOMBIA	CALDAS	MANIZALES	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47	COLOMBIA	ANTIOQUIA	COPACABANA	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092032	Nombre producto	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.**				
Registro Sanitario	RSAA02I66715	Vencimiento	2025/05/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						

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

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA. COLANTA.	CARRERA 9 NO 11-02.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA PROCESADORA VALLEDUPAR	CALLE 44 # 21 - 140	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA -	Carrera 9 No. 11 - 02	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	

	COLANTA					
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / LACTEOS EL ZARZAL	Carrera 65 # 74 - 75 Loc 142	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	
FABRICANTE	EL ZARZAL S.A / QUESERA EL ZARZAL	Llano de ovejas zona rural	COLOMBIA	ANTIOQUIA	BELLO	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - PLANETA RICA	Carrera 7 CARRETERA TRONCAL VIA MEDELLIN # 3 47	COLOMBIA	CORDOBA	PLANETA RICA	
FABRICANTE	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180441	Nombre producto	**SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO**				
Registro Sanitario	RSA-0010078-2020	Vencimiento	2025/06/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8390002611						
Marcas	D, YODISAL, ANGIE, FAMISAL						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
SACOS DESDE 20 KILOS HASTA 50 KILOS, BOLSAS DESDE 5 GRAMOS HASTA 2000 GRAMOS, SALEROS DESDE 100 GRAMOS HASTA 500 GRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	

[Imprimir << Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179585	Nombre producto	SALSA PARA CARNES VARIEDADES: SALSA BBQ, SALSA BBQ LÍNEA ECONÓMICA, 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., NUTRIUM						

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 8 hasta 6000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S	KM. 16, AUTOPISTA NORTE - PARQUE INDUSTRIAL QBOX BODEGA 47 COPACABANA (ANTIOQUIA) / COLOMBIA.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44-77	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	NUTRIUM S.A.S	CL 52 47 42 ED COLTEJER	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	

Imprimir << Atras

[<< 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	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	Calle 2 No. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	Carrera 52 No. 2 - 38.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	LITOEMPAQUES S.A.S.	CALLE 2 NRO. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	SOLUCIONES LOGISTICAS Y EMPAQUES S.A.S. LOGYPACK S.A.S.	CALLE 2 No. 50 - 475.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.com

Imprimir << Atras

<< 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	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	

Imprimir << Atras

[<< 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						

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	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTAS COMARRICO SAS - PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir << Atras]

[<< 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
De 5g a 1500g y de 1kg a 35kg
Para presentaciones de 5 g a 1500 g y de 1 kg hasta 2 kg: 1. El producto es empacado según presentaciones comerciales en laminado de polipropileno biorentado con polietileno coextruido en formato tipo ladrillo, son selladas térmicamente y empacadas en bolsa multiple de polietileno o termoencogible. 2. El producto es empacado según presentaciones comerciales en laminado de Polipropileno biorientaso y polipropileno cast en formato tipo ladrillo, son selladas térmicamente y empacadas en bolsa multiple de polietileno o termoencogible.
Para presentaciones de 2 kg a 35 kg: Saco de polipropileno + bolsa polietileno, tipo almohada.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS	Carrera 9A No 99 - 02, oficina 501 del edificio Citibank P.H	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	adriana.madrid@empresas-polar.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS	Carrera 9A No 99 - 02, oficina 501 del edificio Citibank P.H	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	adriana.madrid@empresas-polar.com

[Imprimir << Atras]



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

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

MATERIALES DE TRANSPORTE.

El transporte de los alimentos y materias primas se realiza en condiciones que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento.

Los medios de transporte que se han dispuesto poseen materiales faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Y no se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, a no ser que estén envasados y se evite contaminación cruzada.

Los vehículos dispuestos para el transporte llevarán en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos. Además, se garantiza que no son usados para transportar otro tipo de materiales, principalmente sustancias peligrosas que puedan luego contaminar los alimentos y materias primas.

ASADOSMONTERIA, previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, verifica:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto.

Atentamente

Julio cesar care Gaviria
Representante legal

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.

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

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS MES DE ABRIL 2023



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

	REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA DURANTE EL TRANSPORTE		
	MES / AÑO	Abril 2023.	
	PLACA VEHÍCULO	UQF 522	VERSIÓN 01

DIA	Registro Temperatura de Salida	Registro Temperatura de Recepción	Temperatura de producto	Responsable	Observaciones
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10	2.7°C	3.7°C	2.4°C	Lexis Alma.	Carne Molida.
11	2.5°C	17.2°C	3.8°C	Lexis M.	Pollo
12	2.6°C	17.3°C	3.4°C	Lexis Al.	Chuleta Cerdo
13					
14					
15					
16					
17	2.3°C	4°C	2.4°C.	Lexis.	Medallones Cerdo
18	2.4°C	3.8°C	2.7°C	Lexis	Descuero
19	2.3°C	4.5°C	2.5°C	Lexis	Carne.
20					
21					
22					
23					
24	2.5°C	17.5°C	4.1°C.	Lexis	Pollo (Muslos)
25					
26	2.5°C	3.4°C	2.8°C	Lexis Al.	Carne.
27					
28					
29					
30					
31					

Lexis Almanza.
Responsable

Powered by CamScanner

Asados Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Abril PERIODO del 10 al 14 de Abril del 2023

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	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ayel
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohelis Luna.
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohelis Luna.
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ayel
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos yanez
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lozdary
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Martin
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							lozdary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Didier Ayel
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohelis Luna
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ayel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ayel
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Ayel
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓				Carlos yanez
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Didier Ayel
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							lozdary
												Didier Ayel

Powered by CamScanner

Asados Monteria

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Abril PERIDODO del 17 al 21 de Abril 2023

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	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Yohelis Loria / Yohelis Loria
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yanez / Lurdary
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez / Martin
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓							
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ada
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Lurdary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos yanez
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos yanez / Yohelis Loria
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Martin
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lurdary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Didier Argel

Powered by CamScanner

Asados Manzana

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Abril PERIODO del 24 al 28 de Abril del 2023

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

Powered by CamScanner

V. 9_61 221130 EMVCO

Redeban

ABR 13 2023 14:37:16 RBMDES 9.61

CORRESPONSAL BANCOLOMBIA
PAGAFACIL NUESTRO MONT
CLL 29 20 337 C C NUEST
C.UNICO: 3007032518 TER: 11JZZ612
RECIBO: 084902 RRN: 139582
RECAUDO APRO: 235694
CONVENIO: 44545
SENA PRODUCCION DE C
REF: 7298422
VALOR $ 1.300.606

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.

*** CLIENTE ***

o de Barras No. de referencia 7298422

DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 43410

TE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO
CON CHEQUE DE GERENCIA

zaje

9034-1

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

REFERENCIA		
No. 87961202		
FECHA DE EXPEDICIÓN		
13	04	2023
FECHA VENCIMIENTO		
18	04	2023

OS MONTERIA — NIT o C.C. 78708824

E 41 — Teléfono +57,7746167

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SENA REGIONAL CORDOBA CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA		
Son: UN MILLON TRESCIENTOS MIL SEISCIENTOS SEIS PESOS.	SUBTOTAL	$ 1,300,606.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 1,300,606.00

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

(415)7707012100379(8020)7298422(3900)000001300606(96)20230418

Bancolombia

CONVENIO No. 44545 — **REFERENCIA No.** 87961202

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

Nombre del Pagador / Cliente: ASADOS MONTERIA

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

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO

CHEQUE

AREA PARA SELLO

Fecha: Mes de Abril 2023

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 ABRIL de 2023, gracias a la estrategia que se usó y se implementó dado buenos resultados, todo el personal del centro a puesto en marcha 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 1,25%, 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

Bio aceites del Caribe	**CONVENIO PARA LA RECOLECCIÓN DE ACEITE DE COCINA USADO (ACU)**	Código: GE-FR-01 Fecha: 10 Sep 2020 Página 1 de 2

Nota: para colocar el número al convenio es necesario identificar la clase de organización según la abreviatura correspondiente. El número asociado ira seguido de la abreviatura. Comenzando por 01 y luego documento de identidad de la persona u organización.	HO: hotel. RE: restaurante. CA: cafetería.	OV: organización privada. CO: colectividades OP: organización publica

NÚMERO DE CONVENIO RE-02-7870 8824.

Entre los suscritos **JULIO CESAR CARE GAVIRIA**, mayor de edad, con Cédula de Ciudadanía No. 78.708.824 expedida en Montería obrando en calidad de Representante Legal de **ASADOS MONTERIA** con NIT 78.708.824-6 quien para los efectos del presente convenio se denominará **EL GENERADOR** y **ALBA LUZ DIAZ MARQUEZ**, también mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 32.296.638 expedida en Envigado, actuando en calidad de Representante Legal de **BIOACEITES DEL CARIBE S.A.S** con NIT 901.113.574-1 y en adelante se denominará **EL GESTOR**, acuerdan celebrar el presente convenio de **RECOLECCIÓN, GESTIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DEL ACEITE DE COCINA USADO (ACU)**, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA - OBJETO:** El objeto del presente convenio es la prestación del servicio de recolección, gestión y disposición final del aceite de cocina usado (ACU) por parte del **GESTOR** bajo su exclusiva responsabilidad y con total autonomía, a **ASADOS MONTERIA** de propiedad del **GENERADOR**, en su sede principal ubicada en el municipio de MONTERIA, en la dirección Calle 41- 10-02 B/ Nariño y otra dirección. **SEGUNDA - OBLIGACIONES DEL GESTOR:** Además de otras que se contemplen en el texto del presente documento y la ***Resolución 0316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible***, este se obliga a: 1) Prestar el servicio de recolección, gestión y disposición final del Aceite de Cocina Usado (ACU) que se genere en el establecimiento del **GENERADOR**, cuando éste lo requiera, de acuerdo con lo establecido en las normas legales. 2) Coordinar con el **GENERADOR** la recolección del aceite de cocina usado (ACU), horarios y personal encargado. 3) Expedir los respectivos certificados de recolección del aceite de cocina usado (ACU) y enviarlos a la dirección de correo electrónico asadosmonteria2222@hotmail.com. 4) Asumir responsabilidad de los residuos recibidos desde el momento de la recepción y hasta la disposición final de los mismos. 5) Mantener vigente durante el término de duración de este convenio, los permisos requeridos ante las autoridades competentes para la prestación de los servicios objetos del mismo. **TERCERA - OBLIGACIONES DEL GENERADOR:** además de las contempladas en la ***Resolución 316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible***, este se obliga a 1) Depositar el ACU sin desechos de alimentos, agua o sustancias que altere su composición en recipientes plásticos debidamente tapados o sellados. 2) No contratar o convenir directa o indirectamente los servicios de otros **GESTORES** conexos a la recolección del ACU. 3) El **GENERADOR** deberá firmar el acta de entrega del ACU, que indicará los kg de ACU entregados al **GESTOR**. **CUARTA - DURACIÓN:** El presente convenio regirá a partir del dia 23 del mes de Mayo del año 2022 hasta el dia 30 del mes de DICIEMBRE del año 2022. ***Parágrafo:*** No obstante, del plazo fijado en este inciso, el presente convenio se prorrogará automáticamente por periodos iguales a la inicial, si antes de su finalización ninguna de las partes informa a la otra por escrito, con por lo menos treinta (30) dias de anticipación a la fecha del vencimiento, su intención de no renovarlo. **QUINTA - EXCLUCIÓN DE RELACIÓN LABORAL:** El presente convenio de prestación de servicio de recolección y gestión del ACU se rige según su naturaleza civil y mercantil, sin que haya vinculo laboral de ninguna clase entre **EL GENERADOR** y el personal usado por **EL GESTOR** para la ejecución de las actividades que le corresponden. **SEXTA - AUTONOMIA DEL GESTOR:** Este realizará su actividad de manera autónoma, aplicando la experiencia y conocimiento que posee en el desarrollo de actividades como la que aquí se conviene y no estará sujeto a subordinación o dependencia con respecto al **GENERADOR**. **SEPTIMA - TERMINACIÓN DEL CONVENIO:** El convenio podrá darse por terminado antes del vencimiento del plazo establecido en los siguientes casos: 1) Por mutuo acuerdo entre las partes. 2) Por incumplimiento de las dos partes de cualesquiera de las obligaciones contraídas por medio de este documento o cualquiera que se derive naturalmente de la ejecución del convenio. 3) Por fuerza mayor o caso fortuito comprobados que impidan la ejecución total y definitiva de las obligaciones emanadas de los elementos esenciales del convenio. **OCTAVA - CESIÓN:** No podrá haber cesión de este convenio, sin mutuo acuerdo de las partes.

Para mayor constancia de lo anterior, las partes firman en dos (2) ejemplares del mismo tenor y valor, en la ciudad de Montería a los 23 dias del mes de MAYO del año 2022.

EL GESTOR
ALBA LUZ DIAZ MARQUEZ
C.C. No. 32.296.638 de Envigado

Bio aceites del Caribe NIT: 901.113.574-1

EL GENERADOR
JULIO CESAR CARE GAVIRIA
C.C.No,78708.824 de Montería

Escaneado con CamScanner

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	27/04/2023	14005	1	15	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de quince kilogramos (15 kg)

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

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

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los veintisiete (27) días del mes de abril de 2023

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

Asados Manteria	**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES** **CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES**	

FECHA	TEMA	RESPONSABLE
Enero de 2023	Manipulación higiénica de alimentos y bebidas - Buenas Prácticas de Manufactura - Sistemas de inocuidad de alimentos (10 horas)	Ing. De Alimentos
Abril de 2023	Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos - Prevención de la contaminación cruzada (4 horas)	Ing. De Alimentos
Agosto de 2023	Plan de saneamiento (6 horas)	Ing. de Alimentos
Diciembre de 2023	Plan de aseguramiento y control de la calidad Plan de seguridad industrial y salud ocupacional. (6 horas)	Ing. de Alimentos

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR
FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DEL DÍA_28_ DEL MES DE_ABRIL_ DEL AÑO 2023

TEMA (S)	**Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos - Prevención de la contaminación cruzada**
CAPACITADOR	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO – Ingeniero de alimentos TP 22254-298307 COR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS	1.067.909.241	MANIPULADOR	3102154225	lexiscontrerasalmanza@gmail.com	
2	JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO	1.067.289.007	MANIPULADORA	3215682640		
3	CARLOS JOSE YANEZ MORALES	10.930.957	MANIPULADOR	3146707033		
4	DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA	1.133.796.960	MANIPULADOR	3046565255		
5	MARTIN ELIAS UBARNE GONZALEZ	1.003.305.082	MANIPULADOR	3217489351		
6	LEONARDO DANIEL TEHERAN AVILEZ	1.067.845.481	MANIPULADOR	3044273289		
7	LORE LEY BORJA ORTIZ	1.235.255.035	MANIPULADOR	3133429883		
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						

Firma responsable capacitación

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS CAPACITACION. MANIPULADORES E INGENIERO DE ALIMENTOS





CUENTA DE COBRO

MONTERÍA – 14 DE ABRIL 2023

SEÑORES ASADOS MONTERÍA Y/O JULIO CESAR CARE GAVIRIA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 78.708.824

Debe a
Asociación sembradores de desarrollo hortofrutícola de pueblo bujo UEF 3
TIERRA DE ZAPALLO
NIT 900997150-1

La suma de catorce millones de pesos ($14.000.000).

Por concepto de venta de suministro de productos agrícolas para consumo humano tales como Plátano, yuca, ñame, coco, ají, frutas, ahuyama, berenjena.

Domingo Enrique Pérez Doria
CC. 6.892.580.

REPRESENTANTE LEGAL

ACEPTADA

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824

CUENTA DE COBRO

MONTERÍA – 25 DE ABRIL 2023

SEÑORES ASADOS MONTERÍA Y/O JULIO CESAR CARE GAVIRIA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 78.708.824

Debe a
Asociación sembradores de desarrollo hortofrutícola de pueblo bujo UEF 3
TIERRA DE ZAPALLO
NIT 900997150-1

La suma de quince millones doscientos mil pesos ($15.200.000).

Por concepto de venta de suministro de productos agrícolas para consumo humano tales como Plátano, yuca, ñame, coco, ají, frutas, ahuyama, berenjena.

Domingo Enrique Pérez Doria
CC. 6.892.580.

REPRESENTANTE LEGAL

ACEPTADA

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824