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 segundo 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 del segundo 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 del Segundo 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	4880	10.000,00	$ 48.800.000,00
Almuerzos	6004	15.700,00	$ 94.262.800,00
Cenas	2889	12.000,00	$ 34.668.000,00
Total Aprendices			**$ 177.730.800,00**
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		Valor unitario	Subtotal
Desayunos	167	8.500,00	$ 1.419.500,00
Almuerzos	167	13.345,00	$ 2.228.615,00
Cenas	168	10.200,00	$ 1.713.600,00
Total trabajadores Oficiales			**$ 5.361.715,00**
HIDRATACION	AGUA 556	13.000,00	$ 7.228.000,00
Total			**$ 7.228.000,00**
Total Pago Parcial			**$ 190.320.515,00**

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

EL VALOR DEL SEGUNDO PAGO PARCIAL ES LA SUMA DE: CIENTO NOVENTA MILLONES TRESCIENTOS VEINTIUN MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON CINCUENTA Y DOS CENTAVOS ($190.321.967,52) M/CTE, queda pendiente para radicación de cuenta y pago la nota de crédito por parte del proveedor por valor de 1.452,52 pesos

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



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

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 SEGUNDO PAGO PARCIAL DE 2023, realizamos el siguiente balance financiero para totalizar el valor del presente pago Parcial del contratoCO1.PCCNTR.4838957, así.

MES	VALOR
SEGUNDO PAGO PARCIAL	$190.321.967,52
VALOR TOTAL	**$ 190.321.967,52**

EL VALOR DEL SEGUNDO PAGO PARCIAL ES LA SUMA DE: CIENTO NOVENTA MILLONES TRESCIENTOS VEINTIUN MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS CON CINCUENTA Y DOS CENTAVOS ($190.321.967,52) M/CTE, queda pendiente para radicación de cuenta y pago la nota de crédito por parte del proveedor por valor de 1.452,52 pesos

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

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 27 días del mes de JUNIO del 2023

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

ANEXOS

- MINUTA PATRON
- CERTIFICADOS BPM
- REGISTROS SANITARIOS DE LOS ALIMENTOS
- FOTOGRAFIAS DE LAS FRUTAS Y MENAJES
- INFORME DE TRANSPORTE
- REGISTROS DE LIMPIEZA Y DESIFECCION
- PAGO ARRIENDO
- ESTRATEGIAS PARA LA RECOLECTA DE PLASTICO
- CERTICADOS DE RECOLECTA DE ACIETES USADOS
- CRONOGRAMA Y ACTA DE CAPACITACIONES
- COMPRA A PEQUEÑOS AGRICULTORES

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

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

Resolución 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
RJ-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	26,60	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	1,00	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	1,00	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	74,60	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
Monteria
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

Asados Monteria

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 24
21-08-7059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Montería

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

Asados Montería

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	

RI-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 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

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

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	62,92	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	

21-08-1054-08

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		1,80	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		

24-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Montería

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.
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 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							**166,55**	**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	1,60	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	

Rl-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

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:

LUZDARI CORDERO TORDECILLA.

C.C. 1.067.851.688

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

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:

HADA ORTIZ CALDERON.

C.C. 1.679.385.593

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

[<< 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	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	830006735	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S	Km 33 Vía Facatativa - Cartagenita	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FACATATIVA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83000673	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S.	CARRRERA 9 No 99-02 OFICINA 501 EDIFICIO CITI BANK P.H	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

[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	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8305117950	PASTAS COMARRICO SAS -PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	Consecutivo	8600170551	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83051179502	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	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	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8305117950	PASTAS COMARRICO SAS -PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	Consecutivo	8600170551	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83051179502	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	20180728	Nombre producto	MEZCLA EN POLVO PARA SAZONAR VARIEDADES: VERDURAS, POLLO Y CARNES				
Registro Sanitario	NSA-0008738-2020	Vencimiento	2030/06/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,8230025321						
Marcas	DON SABOR, DIMERSA DON SUPER SAZONADOR,, DIMERSA DON, DON ALIÑO, DON TRIALIÑO, TRIALIÑO, BUEN SABOR, BUEN SABOR BUENSA, PURO SABOR, CALDY, DON SASON, DOYSAZON.						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 2,5g hasta 4000g.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Otro	8230025321	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Otro	8230025321	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20140269	Nombre producto	MEZCLA PARA CONDIMENTAR ACHIOTE TIGRE; MEZCLA PARA CONDIMENTAR AJO REY; MEZCLA PARA CONDIMENTAR COMINO TIGRE; MEZCLA PARA CONDIMENTAR PIMIENTA TIGRE; MEZCLA PARA CONDIMENTAR TRICOMPLETO; MEZCLA PARA CONDIMENTAR TRISALSINA. MEZCLA PARA CONDIMENTAR AJO, MEZCLA PARA CONDIMENTAR CEBOLLA.				
Registro Sanitario	NSA-004378-2018	Vencimiento	2028/02/27	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8600282388						
Marcas	EL REY, TIGRE, EL TIGRE, LA REINA, THE KING, LA GRAN COCINA, TRIGUISAR						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Contenidos netos de 1 mg a 100000 mg (en variaciones de 1 mg). Contenidos netos de 1 g a 100000 g (en variaciones de 1 mg).
Contenidos netos de 1kg a 10000kg (en variaciones de 1 mg). Contenidos netos de 1 libra a 10000 libras (en variaciones de 1 mg). Cajas de 1 a 100000 unidades (en variación de 1 unidad)
Contenidos netos de 100 mg a 100000 mg, (en presentación variable de 1mg);
Contenidos netos de 10g a 100000 g, (en presentación variable de 1 mg);
Contenidos netos de 1 kg a 100000 kg, (en presentación variable de 1mg).
Contenidos netos de 100mg a 100000 g (en presentación variable de 1mg),
contenidos netos de 10 g a 100000 g (en presentación variable de 1mg),
contenidos netos de 1kg a 100000kg, (en presentación variable de 1mg)

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8600282388	FABRICA DE ESPECIAS Y PRODUCTOS EL REY S.A.	CRA 68 G Nº 43 C - 30 SUR	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	maria.amador@elrey.com.co
FABRICANTE	Nit	8909032531	TRIGUISAR DE COLOMBIA S.A.	CALLE 32 No. 41 - 56.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	
FABRICANTE	Nit	9004437581	RBF S.A.S.	Carrera 68 G No. 43 C 30 Sur / Bogotá / Cundinamarca / Colombia.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8600282388	FABRICA DE ESPECIAS Y PRODUCTOS EL REY S.A.	CRA 68 G Nº 43 C - 30 SUR	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	maria.amador@elrey.com.co

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20141572	Nombre producto	**AVENA HOJUELAS. NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA EN HOJUELAS ORIGINAL. AVENA MOLIDA. NOMBRE DE FANTASÍA: AVENA MOLIDA ORIGINAL**				
Registro Sanitario	NSA-004536-2018	Vencimiento	2028/04/03	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8300067353						
Marcas	DON PANCHO						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8300067353	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA SAS	Carrera 9A No 99 - 02, oficina 501 del edificio Citibank P.H	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	guillermo.oliver@empresas-polar.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83000673	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S.	CARRRERA 9 No 99-02 OFICINA 501 EDIFICIO CITI BANK P.H	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20209625	Nombre producto	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA.; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) MONTEFRÍO®.**				
Registro Sanitario	RSA-0014091-2021	Vencimiento	2026/08/27	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						
Marcas	COLANTA®, MONTEFRÍO®, , COLANTA A2, A2, A2, LEADER PRICE, EXITO, SLIGHT, CARULLA, CARREFOUR, ALKOSTO, LATTI, FUNCIONA, RICURA, LATTI, DE LA CUESTA., PROLINCO, GOTA BLANCA, EURO MAX, DISCOLACTEOS, DISCOLACTEOS S.A EMPRESA SANTANDEREANA!, PURE MILK, COOLESAR, MAXI 7 , MAXILITRO, MAXI 6						

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRA UHT(ULTRA ALTA TEM)	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
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, 450 ml, 220 ml, 200 ml y 150 ml.
Paquete: 900 ml x 6 und, 900 ml x 7 und, 950 ml x 6 und, 1000 ml x 6 und, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1050 ml x 6 und, 1100 ml x 6 und, 1100 ml x 7 und, 1300 ml x 5und, 1300 ml x 6 und.
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 c/u, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1050 ml x 12 und,
1050 x 2 paquetes x 6 und c/u, 1100 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1300 ml x 10 und, 1300 ml x 12 und, 1300 ml x 2 paquetes x 5 und c/u y 1300 ml x 2 paquetes x 6 und c/u.
Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5 l, en incrementos de 1 ml
Multiempaque: (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.
400 ml y 125 ml

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	749	COOPERATIVA COLANTA , COLANTA	CARRERA 9 NO. 11 - 02	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	Consecutivo	89013	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA	CRA. 7 TRONCAL MEDELLIN	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	Consecutivo	546288	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	Cl 44 # 21-140 B/ San Martin	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
FABRICANTE	Consecutivo	890786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	PLANETA RICA CARRERA 7 CARRETERA TRONCAL VÍA MEDELLIN NRO. 3 - 47	COLOMBIA	CORDOBA	PLANETA RICA	
FABRICANTE	Consecutivo	8909044334	COOPERATIVA COLANTA, COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA LACTEOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHE	CARRERA 49 NO. 40-86	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.com
FABRICANTE	Nit	8909200014	EL ZARZAL S.A.- FPLEZ S.A.	CARRERA 65 74 75 BG 142	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	gerente@elzarzal.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8909044786	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	20123847	Nombre producto	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO				
Registro Sanitario	NSA-002633-2017	Vencimiento	2027/04/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	CAFÉ CÓRDOBA						

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Otro	2247	TOSTADORA DE CAFE CORDOBA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CARRERA 14 Nº 50-05	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
FABRICANTE	Nit	8120064923	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8120064923	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	1987911	Nombre producto	**CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR NATURALMENTE LIBRE DE COLESTEROL, CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR Y CRISTALES DE AZÚCAR ROJA, NATURALMENTE CERO COLESTEROL, CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR, NOMBRE DE FANTASÍA: TRADICIONAL.**				
Registro Sanitario	RSIAA15M08793	Vencimiento	2023/11/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							

Marcas	CORONA, TESALIA.

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
UNIDADES POR 20, 40, 50 0 100 Y DE 100, 150, 250 Ò 500 g. CADA UNA
10 g a 5000 g.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8110360309	COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S.	KILOMETRO 2, VIA CARRERA A BELEN.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	hortega@chocolates.com.co
FABRICANTE	Consecutivo	81103603092	COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES SAS -PLANTA BOGOTA	Cra 65 No. 12-60	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8110360309	COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S.	Carrera 65 No. 12 - 60.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

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.						

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	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8915011334	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8915011334	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	

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.						

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	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8915011334	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8915011334	INGENIO LA CABAÑA S.A.	GUACHENE VIA PUERTO TEJADA.	COLOMBIA	CAUCA	PUERTO TEJADA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 52 # 47-42 EDIFICIO COLTEJER PISO 7, MEDELLÍN (ANTIOQUIA) / COLOMBIA	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	dvalenzuela@veraabogadossa.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 52 # 47-42 EDIFICIO COLTEJER PISO 7, MEDELLÍN (ANTIOQUIA) / COLOMBIA	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	dvalenzuela@veraabogadossa.com

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20139086	Nombre producto	MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES				
Registro Sanitario	PSA-001264-2017	Vencimiento	2025/01/19	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8901007038						
Marcas	"VIVI" "SARITA"						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Botellas de 100, 110, 125, 170, 200, 250, 400, 500, 750, 900, 1000, 1400, 1600, 1900, 2000, 2900
3000, 5000 cm3 en PET. Bidones de 14 litros en polietileno, Bidones de 18 litros en polietileno,
Bidones de 20 litros en polietileno o PET. IBC X 1000 litros

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Otro	8600052640	GRASCO LTDA	CRA 35 # 7 -50	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	grasco@grasco.com
FABRICANTE	Nit	8600052640	GRASCO LTDA PLANTA BOGOTA	CR 35 No. 7 - 50.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	grasco@grasco.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Otro	8600052640	GRASCO LTDA	CRA 35 # 7 -50	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	grasco@grasco.com

[Imprimir << Atras]

SP-1-10 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	MONTERÍA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	AAAA-MM-DD 2022/11/01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: POSSO ALVAREZ JHONNY SANTIAGO

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1067850670

* PLACA DEL VEHÍCULO: UQF 522 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: UQF 522

TELÉFONOS: 3135293730

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Jhonnypossoa@gmail.com

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 16B N° 4B-68 Apt 1208

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA

* CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: ____

* MARCA: CHEVROLET * MODELO: 2023 * COLOR: BLANCO NIEBLA

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 4:00AM - 12:00 AM * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 - 16 / 7910723 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaría de Salud y Seguridad Social

Invima

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Diseño sanitario del vehículo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	X	6	0	// C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X	6	0	// C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	X	6.5	0	// C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).*	X	2	0	// C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	X	6.5	0	// C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	X	3	0	// C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	X	7.5	0	// C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	X		0	// C
5.2	**Empaque, rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	X	0	SE EVIDENCIA ROTULADO (UNDEWADO DE PRODUCTO, NO LEGIBLE, BORROSA. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22.5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	//
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
		//

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

//

Por parte del establecimiento:

//

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 1 del mes de NOVIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de MONTERIA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:

Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	Jesus S. Cabrera B	Nombre:	//
C.C. No.	78780254	C.C. No.	
Cargo:	Ref Alimentos	Cargo:	
Institución:	Medicos Forenses	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	JHONNY POSSO	Nombre:	//
C.C. No.	1067850670	C.C. No.	
Cargo:	PROPIETARIO	Cargo:	

Gobierno de la GENTE

Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria

PS-LD-F01 | 2019

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: MAYO PERIODO del 2 al 5 de mayo del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

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		✓						yoelis luna
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Ada.
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓						Didier Argel
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			luz dary
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓						luz dary
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Martin Elias
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS		✓	✓	✓	✓			yohelis luna
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS		✓	✓	✓	✓			yohelis luna
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓						luz dary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Didier Argel
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓						Carlos yanez
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			carlos yanez
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			Didier Argel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			lexy Almanza
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Didier Argel
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			Didier Argel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓						Carlos yanez
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓	✓	✓	✓			luz dary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO		✓						Carlos yanez
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS		✓	✓	✓	✓			yoelis luna

Powered by CamScanner

Asados Montería

PS-LD-F01 | 2019

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Mayo PERIODO del 8 al 12 de Mayo del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

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	✓	✓	✓	✓	✓			Dicher Argel
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							yohelis Cuna
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Ada
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							carlos yanez
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yanez
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							lez dary
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lez dary
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Martin Elias
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			yohelis lena
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							yohelis Cuna.
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			lez dary
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Didier Argel
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yanez
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanes
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			lexis Almanza
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							carlos yanz.
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Ada.
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos yanez
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Ado

Powered by CamScanner

Asados Monteria

PS-LD-F01 | 2019

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Mayo PERIODO 15 al 19 de Mayo 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

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	✓							Yohels Luna
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Ada.
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			carlos Yanez
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Didier Argel
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yanez
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luz dary
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Martin Elias
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Yohels Luna
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohels Luna
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			luz dary
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Didier Argel
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yanez
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos yanez
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos yanez
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yexis Almanza
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Argel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							carlos yanez
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			luz dary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							carlos yanez
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohels Luna

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: Mayo PERIDODO del 22 al 26 Mayo

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 Lona.
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Ada.
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos Yanez
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Didier Angel
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos, Yanez
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luz dary
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Luz, dary
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Marlon Elias
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohelis Lona
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohelis Lona.
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Luz dary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Yohelis Lona.
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Luz dary
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Angel
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yanez
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			carlos yanez
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			didier Ang
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Jesus Angel
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Angel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							carlos yanez
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luz dary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos yanez
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Yohelis Lona

Powered by CamScanner

Asados Monteria

PS-LD-F01 | 2019

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES Mayo PERIDODO del 29 Al 31 de mayo del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

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 Cura
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Ald.
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					carlos yanez
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Didier Angel
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					carlos yanez
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					Luz dary
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Luz dary
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					Hardin Elias
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓					Yahelis Cura.
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓					Yahelis Cura.
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Luz dary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					Didier Angel
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓					Carlos Yanez
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓					Carlos Yanez.
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓					Didier Angel
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓					Didier Angel
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓					Lexis Almanza
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					Didier Angel
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					Didier Angel
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							carlos yanez
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓					Luz dary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							carlos yanez
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓					yahelis cura

Powered by CamScanner

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

FECHA DEL 2 AL 5 DE MAYO DE 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FÍSICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESCHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	23 kg	
2	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES .	FISICO	10 kg	
3	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	9 .2 kg	
3	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RSTOS DE BANANO DSECHO DE CORROZO	FISICO	32 kg	
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARRIDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	6 .9 kg	
4	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	28 kg	
5	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA Y BOTELLAS, FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE DTERGENTES BOTELLAS DE HIPOCLORITO EMPAQUES DE COMIDA	FISICO	7 .8 kg	
5	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHO VEGETALES RESTO DE FRUTA Y DE VERDURAS DESECHO DE LAVAZA O RESTOS DE COMIDA	FISICO	32 kg	

DE- PL-002

Powered by CamScanner

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

FECHA DEL 8 AL 12 DE MAYO DE 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FISICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESCHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	25 Kg	
8	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES .	FISICO	10 Kg	
9	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	7 Kg	
9	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RSTOS DE BANANO DSECHO DE CORROZO	FISICO	33 Kg	
10	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARRIDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	6.2 kg	
10	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	27 Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA Y BOTELLAS, FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE DTERGENTES BOTELLAS DE HIPOCLORITO EMPAQUES DE COMIDA	FISICO	5.7 Kg	
11	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHO VEGETALES RESTO DE FRUTA Y DE VERDURAS DESECHO DE LAVAZA O RESTOS DE COMIDA	FISICO	30 kg	
12	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE DETEGENTES DE AGUA DE HIELO FRASCO DE HIPOCLORITO, DESENGRASANTE BARRIDO	FISICO	6 kg	
12	PREPARACION DE ALIMENTOS	ACEITE	ACEITES USADOS	FISICO	12 Kg	

Powered by CamScanner

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

FECHA DEL 15 AL 19 DE MAYO DE 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FÍSICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
15	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESCHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	30Kg	
15	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES .	FISICO	12 Kg	
16	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	9 kg	
16	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RSTOS DE BANANO DSECHO DE CORROZO	FISICO	36 kg	
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARRIDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	7.5 kg	
17	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	30 kg	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA Y BOTELLAS, FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE DTERGENTES BOTELLAS DE HIPOCLORITO EMPAQUES DE COMIDA	FISICO	6.2 kg	
18	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHO VEGETALES RESTO DE FRUTA Y DE VERDURAS DESECHO DE LAVAZA O RESTOS DE COMIDA	FISICO	35 kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE DETEGENTES DE AGUA DE HIELO FRASCO DE HIPOCLORITO, DESENGRASANTE BARRIDO	FISICO	6 kg	
19	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	35 kg	

Powered by CamScanner

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

FECHA DEL 22 AL 26 DE MAYO DE 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FISICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	23 Kg	
22	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES .	FISICO	10 Kg	
23	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	7 Kg	
23	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RSTOS DE BANANO DSECHO DE CORNOZO	FISICO	33 Kg	
24	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARRIDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	6.2 kg	
24	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO RESTOS DE ALIMENTO LAVAZA DESECHOS DE FRUTAS	FISICO	27 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA Y BOTELLAS, FRASCO DE SALSAS BOLSAS DE DTERGENTES BOTELLAS DE HIPOCLORITO EMPAQUES DE COMIDA	FISICO	5.7 Kg	
25	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHO VEGETALES RESTO DE FRUTA Y DE VERDURAS DESECHO DE LAVAZA O RESTOS DE COMIDA	FISICO	10 kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	SERVILLETAS BOLSAS DE DETEGENTES DE AGUA DE MIELO FRASCO DE HIPOCLORITO, DESENGRASANTE BARRIDO	FISICO	6 kg	
26	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESECHOS DE PLATANO RESTOS DE LECHUGA TOMATE RESTOS DE VERDURAS Y FRUTAS CASCARAS DE HUEVO	FISICO	31.2 Kg	

GE-PL-002

Powered by CamScanner

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

FECHA DEL 29 AL 31 DE MAYO DE 2023	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO O ACTIVIDAD QUE GENERA EL RESIDUO NO PELIGROSO	TIPO DE RESIDUO NO PELIGROSO	DESCRIPCIÓN DEL RESIDUO NO PELIGROSO	ESTADO FÍSICO	KILOGRAMOS	TIPO DE APROVECHAMIENTO
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	DESCHOS DE FRUTAS RESTOS DE TUBERCULOS DESECHOS DE LAVAZA RESTOS DE LIMON CASCARAS DE HUEVO	FISICO	25 Kg	
29	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BARIOS SERVILLETAS GUANTES BOLSAS DE AGUA Y DE DETERGENTES EMPAQUES CARTONES ,	FISICO	10 Kg	
30	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	BOLSAS DE AGUA GUANTES FRASCOS DE HIPOCLORITO	FISICO	7 Kg	
30	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORGANICO	CONCHAS DE YUCA PLATANO RESTO DE FRUTAS Y DE VERDURAS RESTO DE LAVAZA DESECHOS DE HUEVO CONCHAS DE TOMATE DE ARBOL RSTOS DE BANANO DSECHO DE CORROZO	FISICO	33 Kg	
31	PREPARACION DE ALIMENTOS	ORDINARIO	CARTONES BOLSAS DE DTERGENTES EMPQUES DE CONDIMENTOS MADERA BARRIDO HOJAS DE ARBOLES PLASTICO.	FISICO	6.2 kg	
31	ACEITES	ACEITES	ACEITES USADOS	FISICO	13 Kg	

Powered by CamScanner

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

Fecha: del 1 al 5 de Mayo del 2023

EQUIPO DE TRABAJO			
ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	**NOMBRES y APELLIDOS**	**FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIAD.**	**DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)**
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	- - -	HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	-Lexis Almanza - Carlos Yunez -DidierArgel	HORAS 40minutos

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

Informe fotográfico de la limpieza que se realiza a la trampa de grasa del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

- **Limpieza: semanal, cada fin de semana se le estará realizando la limpieza para así no dejar acumular grasa en las paredes de la trampa.**
- **Mantenimiento: se realizará cada 15 días, un aseo preventivo para garantizar la gestión ambiental del centro.**
  se muestran fotografías del antes y después de realizado de la limpieza.



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

Powered by CamScanner

En este estado queda la trampa de grasa después de haberle realizado la limpieza correspondiente a la semana del 01 al 05 de mayo 2023



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

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

Fecha: del 8 al 12 de Mayo del 2023

EQUIPO DE TRABAJO			
ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	**NOMBRES y APELLIDOS**	**FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIAD.**	**DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)**
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	-Lexis Almanza -Carlos Yanez -Didier Argel	HORAS 2 HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	- - -	HORAS

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

Powered by CamScanner

Informe fotográfico el mantenimiento que se realiza a la trampa de grasa del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

- **Limpieza: semanal, cada fin de semana se le estará realizando la limpieza para así no dejar acumular grasa en las paredes de la trampa.**
- **Mantenimiento: se realizará cada 15 días, un aseo preventivo para garantizar la gestión ambiental del centro.**
  se muestran fotografías del antes y después de realizado de la limpieza.



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

En este estado queda la [redacted] lizado el mantenimiento correspondiente a la semana del 08 al 12 de mayo 2023



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

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

Fecha: del 15 al 19 de Mayo del 2023

EQUIPO DE TRABAJO			
ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	**NOMBRES y APELLIDOS**	**FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIAD.**	**DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)**
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	- - -	HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	- Lexy Almanza. - Carlos yanez - Didier Argel	HORAS 1 HORA

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

Informe fotográfico el mantenimiento que se realiza a la trampa de grasa del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

- **Limpieza: semanal, cada fin de semana se le estará realizando la limpieza para así no dejar acumular grasa en las paredes de la trampa.**
- **Mantenimiento: se realizará cada 15 días, un aseo preventivo para garantizar la gestión ambiental del centro.**
  se muestran fotografías del antes y después de realizado de la limpieza.



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

En este estado queda la trampa de grasa después de haberle realizado la limpieza correspondiente a la semana del 15 al 19 de mayo 2023



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Powered by CamScanner

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

Fecha: del 29 al 31 de mayo del 2023

EQUIPO DE TRABAJO			
ACTIVIDADES Y RESPONSABILIDADES	**NOMBRES y APELLIDOS**	**FIRMA DE LOS RESPONSABLE QUE INTERVINIERON EN LA ACTIVIDAD.**	**DEDICACIÓN TOTAL DE TIEMPO AL PROYECTO (EN HORAS)**
MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la de grasa.	MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA, Retiro de la suciedad compactada limpieza y desinfección de las paredes y superficie de la trampa	- Lexis Almanza - Carlos yanez - Didier Argel	HORAS 2: HORAS
LIPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	LIMPIEZA Y DESINFECCION: Limpieza de la suciedad de las paredes y del agua que se encuentra en la trampa de grasa	- - -	HORAS

Powered by CamScanner

Informe del mantenimiento de la semana del 31 de mayo que se realiza a la trampa de grasa del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

- **Limpieza: semanal, cada fin de semana se le estará realizando la limpieza para así no dejar acumular grasa en las paredes de la trampa.**
- **Mantenimiento: se realizará cada 15 días, un aseo preventivo para garantizar la gestión ambiental del centro.**

se muestran fotografías del antes y después de realizado de la limpieza.



Powered by CamScanner

Asados Monteria



En este estado queda la trampa de grasa después de haberle realizado la limpieza correspondiente a la semana del 29 al 31 de mayo 2023

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391

Powered by CamScanner

Asados Monteria



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

Powered by CamScanner

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 legal

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 MAYO 2023





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

	REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA DURANTE EL TRANSPORTE		
	MES / AÑO	Mayo 2023	VERSIÓN 01
	PLACA VEHÍCULO	Y H L 077 carro	

DIA	Registro Temperatura de Salida	Registro Temperatura de Recepción	Temperatura de producto	Responsable	Observaciones
1	27°C	3.9°C	17.2°C	Lexis Almanza	chuleta de cerdo
2					
3	24°C	3.4C	2.6°C	Lexis Almanza	Carne para Asar
4					
5	25°C	3.5°C	2.7°C	Lexis Almanza	Hcolallanes de cerdo
6					
7					
8	26°C	3.7°C	15.5°C	Lexis Almanza	pollo
9					
10	28°C	3.0°C	14.9°C	Lexis Almanza	cerdo
11					
12	24°C	3.8°C	14.4°C	Lexis Almanza	pechuga de pollo
13					
14					
15	25°C	3.9°C	15.9°C	Lexis Almanza	carne
16					
17	28°C	4.0°C	2.3°C	Lexis Almanza	cerdo
18					
19	24°C	4.0°C	28°C	Lexis Almanza	Cañones de cerdo
20					
21					
22	28°C	4.0C	2.9°C	Lexis Almanza	Carne
23					
24	24°C.	3.8°C	2.6°C	Lexis Almanza	cerdo
25					
26	26°C.	3.5°C	14.7°C	Lexis Almanza	chuleta decerdo
27					
28					
29	28°C	4.0°C	16.4°C	Lexis Almanza	Pechuga de pollo
30					
31					

Lexis Almanza

Responsable

Powered by CamScanner

Fecha: Mes de Mayo 2023

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



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

CAFETERIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

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 Mayo 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 3,9. 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 y darles su destino final. 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





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

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

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

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

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	29/05/2023	14109	1	13	Producción de Biodiésel

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

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

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

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los veinte y nueve (29) días del mes de mayo 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	Lexis Almanza
2	JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO	1.067.289.007	MANIPULADORA	3215682640		Johelys Luna Polo
3	CARLOS JOSE YANEZ MORALES	10.930.957	MANIPULADOR	3146707033		Carlos Yanez
4	DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA	1.133.796.960	MANIPULADOR	3046565255		Didier Argel.
5	MARTIN ELIAS UBARNE GONZALEZ	1.003.305.082	MANIPULADOR	3217489351		Martin Elias U.
6	LEONARDO DANIEL TEHERAN AVILEZ	1.067.845.481	MANIPULADOR	3044273289		Leonardo T.A.
7	LORE LEY BORJA ORTIZ	1.235.255.035	MANIPULADOR	3133429883		Lore Borja.
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						

Firma responsable capacitación

Powered by CamScanner

CUENTA DE COBRO N° 018

MONTERÍA – 08 DE MAYO 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 once millones de pesos ($**11.000.000**).

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

Domingo Enrique Pérez Doria
CC. 6.892.580.

REPRESENTANTE LEGAL

ACEPTADA

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824

CUENTA DE COBRO N° 021

MONTERÍA – 20 DE MAYO 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 doce millones quinientos mil pesos ($**12.500.000**).

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

Domingo Enrique Pérez Doria
CC. 6.892.580.

REPRESENTANTE LEGAL

ACEPTADA

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824