



PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 2 DEL 30 ENERO DE 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	CENTRO INTERNACIONAL DE PRODUCCION LIMPIA LOPE
SUPERVISOR CONTRATO:	CLAUDIA MERCEDES JIMENEZ GARCES
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR. 4285457
TIPO DE CONTRATO:	SUMINISTRO
OBJETO:	Contratar el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño
VALOR:	El valor del presente contrato es la suma de NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS (\$ 99.675.734.00) MDA/CTE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.)
CONTRATISTA:	Maria Soledad Santacruz Moncayo
NIT:	36.754.319
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Centro Internacional de Producción Limpia Lope Regional Nariño
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	A los seis (6) días del mes de diciembre del dos mil veintidós (2022).
FECHA DE INICIO:	A los nueve días (9) días del mes de diciembre del dos mil veintidós (2022).
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	A los veinticinco (25) días Calendario
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS (\$ 99.675.734.00) MDA/CTE
VALOR ACTUAL CONTRATO:	NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS (\$ 99.675.734.00) MDA/CTE
FECHA TERMINACION CONTRATO	A los treinta (30) días del mes de diciembre de 2022.
FORMA DE PAGO:	El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo



	<p>se hagan del presupuesto de la siguiente manera:</p> <p>El valor del presente contrato es la suma de NOVENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS (\$ 99.675.734.00)</p> <p>MDA/CTE Se hará con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 4022 del 28 de enero de 2022. Que para tal efecto expidió el área de Presupuesto con imputación a: TRABAJADORES OFICIALES: C-3603-1300-14-0-3603025-02 -953610 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA por un valor de \$ 4.960.734; BIENESTAR AL APRENDIZ: C-3603-1300-14-0-3603025-02 - 953642 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL por un valor de \$ 94.715.000. El Sena pagará el valor del contrato al ciento 100% a la presentación de la factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir), previa recepción de los elementos a satisfacción por parte de la SUPERVISIÓN, lo cual deberá quedar soportado en la respectiva acta de Supervisión o Interventoría. Para la realización de cualquier pago el contratista deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral y parafiscal. Si las facturas no han sido bien elaboradas o no se acompañan de los documentos que la respalden los términos anteriores solo empezaran a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se aporten efectivamente los documentos. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del proveedor, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. El pago se hará dentro de los 30 días siguientes al cumplimiento total de los requisitos. 3 GCCON-F-0XX V.02</p> <p>NOTA: Si el contratista es responsable de IVA, entregará la factura de venta discriminando en cada ITEM los porcentajes de IVA que aplica a cada uno de ellos, los cuales deben corresponder a la tarifa establecida en el Estatuto Tributario Vigente. En caso de que los</p>
--	--



	porcentajes de IVA plasmados en la factura no estén acordes a la norma, deberá realizar las modificaciones a las que haya lugar.
OTRO SI No.1	Fecha de suscripción: A los Veinte (20) días del mes de diciembre de 2022
Prorroga No. 1	Fecha de Aprobación de Garantía: 19/02/2023 Prorrogar el plazo de ejecución en setenta y cinco (75) días calendario con lo cual la fecha de finalización será el día quince (15) de marzo de dos mil veintitrés (2023).
OTRO SI No.2	Fecha de Aprobación de Garantía: A los Veinticuatro (24) del mes de Abril de 2023
Prorroga No. 2	Fecha de suscripción: A los trece (13) días del mes de marzo de 2023 Prorrogar el plazo de ejecución en doce (12) días calendario con lo cual la fecha de finalización será el día veintisiete (27) de marzo de dos mil veintitrés (2023)

OBLIGACIONES:

En virtud de la celebración del contrato No. **CO1.PCCNTR. 4285457 DE 2022**, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

Obligaciones Específicas del Contratista:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1 El contratista deberá presentar junto con el primer pago el soporte o recibo de cancelación de la planilla de las obligaciones al Sistema de Seguridad Social (salud, pensión y riesgos laborales).	x		Se presenta solicita Presentar planilla de seguridad social No. 4479274240 – 4488448820 Correspondiente al mes de Enero de 2023
2. El Contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago Certificación del Nivel de Riesgo al cual pertenece, emitida por la ARL con fecha de expedición no mayor a 30 días	x		Certificación del Nivel de Riesgo ARL Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022



3. El Contratista deberá presentar ante el SENA junto con el primer pago el Certificado de Implementación del SG-SST con los siguientes soportes: - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST, - La Evaluación de estándares mínimos, y adicional a ello en caso de No contar con el 100% de la implementación presentar Plan de Acción	x		<p>Certificado de la implementación de SGSST- - Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional SST</p> <p>Evaluación de los estándares.</p> <p>Matriz de riesgos</p> <p>Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022</p>
4. El contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados	x		<p>Presenta Factura electrónica No. FECL-1096</p>
5. Presentar Análisis microbiológicos de acuerdo con las necesidades del centro en los procesos de elaboración de alimentos	x		<p>Presenta Análisis microbiológicos</p>
6. Aportar minuta de un nutricionista en forma semanal	x		<p>Presenta Minuta</p> <p>Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022</p>
7. El contratista deberá presentar junto informe y factura evidencias de entrega de los servicios contratados tanto para los aprendices del centro de formación, como de los trabajadores oficiales (Registro Fotográfico y/o Firmas de listado de recibido de los servicios contratados).	x		<p>Presenta Registro fotográfico e informes listado firmado del recibo de los servicios.</p>



8. El almacenamiento y refrigeración de los alimentos debe ser teniendo en cuenta las normas de seguridad alimentaria.	x		Presenta registros de refrigeración de los alimentos según las normas de seguridad alimentaria.
9. El personal a contratar debe aportar certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos.	x		Se presenta Certificados médicos de aptitud de manipulación de alimentos Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
10. El contratista deberá tomar las medidas necesarias para que no haya riesgo de contaminar los alimentos.	x		Se presenta Registro de Limpieza y Desinfección.
11 El contratista debe presentar un plan de capacitación del personal a contratar para la manipulación de alimentos, en educación sanitaria, buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas en manipulación de alimentos	x		Se presentan certificados de participación de capacitaciones. Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
12. El contratista deberá presentar controles de calidad e inocuidad para las materias primas e insumos y los registros de control de temperatura de materias primas de alto riesgo.	x		Se presenta registro de controles de calidad e inocuidad de materias primas e insumos, Se presenta registros de control de temperatura.



13 El CONTRATISTA deberá proporcionar el servicio de alimentación en la totalidad de los ítems contratados en las cafeterías ubicadas en el Centro de Formación, ubicadas en los Sectores de Comercio y Servicios; y el sector Agroindustrial.	x		Se presenta registro de las personas que recibieron el suministro de alimentación – Aprendices y Trabajadores Oficiales.
14. El CONTRATISTA deberá responsabilizarse sobre la conservación y mantenimiento (Correctivo y Preventivo) de la dotación e infraestructura de las cafeterías (es decir Equipos de Cocina Profesional, Equipos para servicio de restaurante y Menaje); de los Sectores Agroindustrial y Comercio y Servicios; lo anterior en cumplimiento de las 7 GCCON-F-0XX V.02 normas establecidas por el Ministerio de la Protección Social – Sector Salud en lo referente al manejo y manipulación de alimentos.	x		Se presenta registros de conservación de alimentos y manipulación
15. El Contratista deberá equipar las cafeterías de la siguiente manera: La Cafetería ubicada en el Sector Agroindustrial con un mínimo de Treinta y Cinco (35) mesas cada una con Cuatro (4) sillas y con su	x		Inventario de equipos de cocina, Menaje de las cafeterías,



<p>respectivo mantel, un sistema audio visual para ambientar el sitio de comedor; en la cocina, un filtro de agua, 5 estufas industriales de mínimo tres quemadores dobles de hierro y estructura fabricado en acero inoxidable calibre 20 tipo 304, 2 neveras o refrigeradores verticales, un congelador horizontal con consumo bajo en energía, licuadoras industriales, microondas, ollas, y demás utensilios necesarios para ejecutar con éxito el objeto del contrato, ademar se debe equipar el sitio asignado para bodega o recepción de materias primas con sus respectivos estantes, canastillas de material lavable y permitido según los entes de control, para el almacenamiento de frutas, verduras, productos no perecederos entre otros, así mismo se debe instalar cámaras de seguridad para control interno y externo de la preparación de alimentos y servicio al cliente. La Cafetería ubicada en el Sector Comercio y Servicios con un mínimo de 10 mesas y cuarenta sillas, cafetera industrial, microondas, así como también el menaje y demás utensilios necesarios para ejecutar</p>			<p>Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022</p>
--	--	--	--



con éxito el objeto del contrato y correcta prestación del servicio.			
16. No reutilizar las materias primas (aceite)	x		Presenta Certificación Bioaceites del Sur Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
17. Eliminar el uso de limpiones y/o trapos, ya que éstos, facilitan la contaminación cruzada, pues son el medio perfecto para el crecimiento de microorganismos patógenos y hongos por sus excelentes condiciones de ambiente.			Se Registros de plan de saneamiento
18. El contratista deberá presentar conceptos sanitarios de los proveedores de las materias primas de alto riesgo en salud pública.	x		Presenta Registros Sanitarios de los proveedores. Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
19. El contratista deberá definir procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y otros que correspondan como los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES).	x		Se Registros de plan de saneamiento Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022



20. El contratista debe dar aplicación a lo establecido en el artículo 14 de la resolución 2674 de 2013	x		Presenta Registros Sanitarios. Presenta Certificados médicos y de manipulación de elementos del personal. Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
21. De conformidad a los linimientos emitidos por los entes gubernamentales y territoriales con lo referente a la emergencia Sanitaria Covid-19, el contratista deberá entregar la cantidad de entredías y refrigerios diarios a los aprendices del Centro de Formación, en los sectores de Comercio y Servicios, y el Sector Agroindustrial según el retorno gradual permitido para el sector de la formación profesional a nivel nacional.	x		
22. El contratista deberá presentar junto con la oferta el Plan de Saneamiento teniendo en cuenta lo establecido en el capítulo VI de la Resolución No. 2674 de 2013.	x		Presenta el Plan de Saneamiento Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
23. El contratista deberá contar con un establecimiento comercial abierto al público en el cual su actividad económica principal este acorde al objeto a contratar y deberá certificar su funcionamiento con mínimo 12	x		Certificado de Cámara de Comercio. Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022



meses el cual cuente con acta de inspección vigente expedida por la alcaldía.			
24. Una vez formalizado el contrato, para realizar la entrega de los bienes objeto de este, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega y/o que ingresen a las instalaciones del Centro Internacional de Producción Limpia Lope – SENA Regional Nariño, deberán participar en la inducción y Reinducción de Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por la Entidad (por cada contrato con la Entidad).	x		Acta de Inducción y reinducción de SST Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
25. El contratista deberá entregar a la Entidad con el primer pago el Acta que evidencie la participación de la inducción y/o reinducción en generalidades del SG- SST	x		Acta de Inducción y reinducción de SST Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022



<p>26. Adoptar, garantizar y responder por todas las medidas de seguridad necesarias para el mantenimiento de los bienes objeto del contrato, acorde con la normatividad vigente en la materia y según las nuevas políticas y protocolos establecidos para la prevención y contención del CORONAVIRUS- COVID 19</p>	<p>x</p>		<p>Registros de las medidas de Seguridad.</p>
<p>27 Para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato, el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad y permanecer con los elementos de bioseguridad necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución No. 350 del 2022 por medio de la cual se adopta el protocolo general de Bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado. Esta Resolución es acogida por el Sena mediante Circular 3-2022-000070 de 2022 Actualización Protocolos de Bioseguridad SENA con la resolución del MinSalud N°. 350 de 2022.</p>	<p>x</p>		<p>Registro de Entrega de Elementos de Protección.</p> <p>Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022</p>



28. El contratista deberá prestar el servicio de cafetería y restaurante, atendiendo los estándares de calidad, atención al cliente, teniendo en cuenta las normas de higiene y manipulación de alimentos; así como también garantizar el uso de las materias primas de alta calidad para la elaboración de los alimentos contratados.			Se Registro del manejo de Inocuidad, ambiental, certificados de manipulación de alimentos, registros de temperatura de las materias primas.
29. El Contratista y/o las personas a cargo de la entrega deberán cumplir igualmente con los protocolos de bioseguridad que implemente la Entidad, en aras de salvaguardar la salud de todo aquel que intervenga en este proceso.	x		Protocolo de Bioseguridad Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022
30. para realizar la entrega de los bienes objeto del presente contrato el Contratista y/o las personas a cargo de dicha entrega deben ingresar a la Entidad con los elementos de protección personal EPP necesarios, en cumplimiento de los lineamientos señalados en la Resolución N°. 666 de 2020.	x		Registro de Entrega de Elementos de Protección. Documento presentado en el primer pago del mes de diciembre de 2022



31. establecer protocolos de limpieza y desinfección del vehículo que ingrese a la Entidad para cumplir con la entrega de los elementos objeto del contrato.	x		Se Presenta Registros de Protocolo de limpieza y desinfección.
32. Realizar las medidas de limpieza y desinfección necesarias de los elementos, equipos y demás bienes a entregar en virtud del contrato.	x		Se presenta registros de limpieza y desinfección.
33. De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCONM-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN001 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.	x		Se presenta registros del cumplimiento de las normas ambientales y .SST



No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
FECL 1076	39.307.429,00	\$ 39.307.429	60.368.305	39,4%
FECL-1096	5.627.146,00	\$ 44.934.575	54.741.159	45,1%
VALOR CONTRATO	99.675.734			
VALOR TOTAL	99.675.734			

OBSERVACIONES

En desarrollo de las funciones de supervisión me permito certificar mediante la presente Acta que : **EL CONTRATISTA MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO**. Con cedula de ciudadanía No. 36.754.319 ha cumplido a satisfacción con el objeto del contrato el suministro de alimentación para trabajadores oficiales, aprendices internos, externos en las cafeterías del Centro Internacional de Producción Limpia Lope del Sena Regional Nariño Identificado al inicio de esta acta razón por la cual se le debe reconocer por concepto de pago del consolidado de facturas número: FECL-1096 correspondientes al mes de enero del 2023 por la suma de \$5.627.146,00 correspondiente al cumplimiento del objeto contractual.

Adicional a lo anterior, certifico que se ha cumplido con las funciones de verificación, vigilancia y control frente al concepto del pago solicitado, y que es procedente la ordenación de pago respectiva, Igualmente certifico que **se ha dado cumplimiento a las obligaciones señaladas en el Manual de Supervisión e Interventoría del SENA y el Estatuto Anticorrupción**, y entre las cuales se encuentra la verificación de que el contratista se encuentra a paz y salvo en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, aportes parafiscales

Atentamente,

Claudia Mercedes Jiménez Garcés
Profesional G02 - Oficina de Bienestar al Aprendiz
Supervisora

REFRIGERIOS DEL 3 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO 2023

No.	NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES	NOMBRE DEL PROGRAMA	NUMERO DE FICHA	REFRIGERIOS SOLICITADOS SOLO APRENDICES	INSTRUCTORES QUE ACOMPAÑA LA FORMACION	HORARIO	OBSERVACIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	GLORIA LILIANA MORA GÓMEZ	AUXILIAR EN PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	2666893	20	1	07:00-13:00	MAÑANA					
2	JUAN CARLOS ARTEAGA DIAZ	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	2657383	0	0	07:00 - 13:00	MAÑANA	20	20	20	20	20
3	GUILLERMO CERON	CONSTRUCCIONES LIVIANAS INDUSTRIALIZADAS EN SECO	2449855	10	1	8:00 a 14:00 hrs	MAÑANA	19	19	19	19	19
4	GUILLERMO CERON	CONSTRUCCIONES LIVIANAS INDUSTRIALIZADAS EN SECO	2615308	24	1	8:00 a 14:00 hrs	MAÑANA	15	10	10	10	10
5	ORLANDO DAVID ORBES GÓMEZ	MANTENIMIENTO Y ENSAMBLE DE EQUIPO ELECTRONICO	2671595	19	1	7:00 a 14:00	MAÑANA	48	48	24	24	24
6	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2081759	18	1	MARTES A JUEVES 8:00 A 14:00	MAÑANA	19	19	19	19	19
7	ALVARO RODRIGUEZ ALAVA	TECNICO EN MANTENIMIENTO Y REPARACION DE EDIFICACIONES	2671323	24	1	7:00 A 13:00	MAÑANA	0	18	18	18	0
8	LUIS EDUARDO CALVACHE	TECNICO EN MECANICA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL	2671599	25	1	7:00 a 13:00	MAÑANA	24	24	24	24	24
9	LUIS EDUARDO CALVACHE	TECNICO EN SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	2671652	25	1	8:00 a 14:00 y 14:00 a 20:00	JUEVES EN LA MAÑANA	0	25	25	25	0
10	LUIS EDUARDO CALVACHE	TECNICO EN FABRICACION EN FIBRA DE VIDRIO Y MATERIALES COMPUESTOS	2557378	20	1	7:00 a 13:00	MAÑANA	20	20	0	20	20
11	LYDIA NATHALIA SALAS BURGOS	TECNICO EN PASTELERIA	2448718	12	12	7 AM A 13 PM	MAÑANA	12	12	12	12	12
12	CLAUDIA BASTIDAS	TECNICO EN PATRONAJE DE PRENDAS DE VESTIR	2395333	5	0	8:00 a 14:00	MAÑANA	28	28	28	28	28
13	CLAUDIA BASTIDAS	TECNICO EN PATRONAJE DE PRENDAS DE VESTIR	2557398	16	0	7:00 a 13:00	ETAPA PRODUCTIVA	0	0	5	5	5
14	MONICA RONDON GARCIA	TECNICO EN SISTEMAS ELECTRICOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES	2557355	22	1	8AM A 2 PM	MAÑANA	16	16	16	16	16
15	GUSTAVO ALBERTO VELA GUERRERO	TECNICO PRODUCCION PECUARIA	2557391	24	1	7:00 a 13:00 14:00 a 20:00	Lunes a viernes (MAÑANA). Martes y jueves doble jornada	4	4	4	4	4
16	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN DISEÑO E INTEGRACION DE AUTOMATISMOS MECATRONICOS	2448724	24	1	7 AM A 1 PM	MAÑANA	24	48	24	48	24
17	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN DISEÑO E INTEGRACION DE AUTOMATISMOS MECATRONICOS	2671497	30	1	7 AM A 1 PM	MAÑANA	0	0	19	19	0
18	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN AUTOMATIZACION INDUSTRIAL	2671352	30	1	7 AM A 1 PM	MAÑANA	30	0	30	30	0
19	WILLIAM ANDRES MARCILLO TOBAR	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2498996	22	1	7:00 - 13:00	MAÑANA	0	30	0	30	30
20	ANDRES MAURICIO BETANCOURTH JURADO	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	2615389	28	1	8:00 - 14:00	MAÑANA (Doble jornada el martes)	22	22	22	22	22
21	FRANCISCO ANDRES VILLOTA ARCE	TECNOLOGO MANTENIMIENTO MECATRONICO DE AUTOMOTORES	2427866	21	1	8:00 - 14:00	MAÑANA	29	58	29	29	29
22	SANDRA LUCIA BURBANO DELGADO	TECNICO EN CULTIVOS AGRICOLAS	2557378	10	0	7:00 - 13:00	MAÑANA	21	21	21	21	0
23	KATTY LUNA GÓMEZ	TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2672813	27	1	7:00 - 13:00	MAÑANA	10	10	10	10	10
24	RAFAEL GARCIA ORDOÑEZ	TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA	2615373	25	1	7:00 - 13:00, 14:00 - 20:00	Lunes y viernes DOBLE JORNADA. Martes, miercoles y jueves JORNADA MAÑANA	27	27	27	27	27
25	WILSON INSUASTI	TECNOLOGO EN MANTENIMIENTO MECATRONICO DE AUTOMORES	2671594	30	1	8AM A 2 PM	MAÑANA	50	25	25	25	50
26	JUAN PABLO ROMO TORRES	TECNICO MANTENIMIENTO VEHICULOS LIVIANOS	2671581	25	1	14:00 - 20:00	TARDE	30	30	30	30	30
27	LUIS CARLOS ZAMBRANO m	TECNOLOGO EN GESTION DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2671502	22	2	7:00 - 12:00	MAÑANA	25	25	25	25	25
28	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	GESTION DE RECURSOS NATURALES	2671518	27	1	Lunes Miercoles y Viernes de 07:00 a las 13:00	MAÑANA	22	22	22	22	22
29	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	MONITOREO AMBIENTAL	2671501	20	1	Lunes a Martes de 07:00 a las 13:00 Miercoles a Viernes 14:00 A 20:00	MAÑANA	27	0	27	0	27
TOTAL REFRIGERIOS								183	632	686	633	611

No.	NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES	NOMBRE DEL PROGRAMA	NUMERO DE FICHA	REFRIGERIOS SOLICITADOS SOLO APRENDICES	INSTRUCTORES QUE ACOMPAÑA LA FORMACION	HORARIO	OBSERVACIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	ANDRES FERNANDO OJEDA ERAZO	TECNICO EN INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS	2671555	28	1	7:00 A 13:00	MAÑANA	29	29	29	29	29
2	JUAN PANTOJA	TECNICO EN COCINA	2615348	28	5	8:27-8	DOBLE JORNADA	36	56	56	56	28
3	DANI GERMAN TOBAR ALARCON	TECNOLOGO EN DESARROLLO DE PROYECTOS DE DESARROLLO	2671513	25	3	7:00 a 13:00 - 14:00 a 20:00	MARTES Y MIERCOLES DOBLE JORNADA	15	50	50	0	0
4	OMAR ANDRES GOYES HERNANDEZ	TECNICO MANEJO DE INFORMACION PARA SISTEMAS DE GESTION	2671590	22	3	14:00 A 20:00	TARDE	21	22	22	22	22
5	MADEL BOTTO PABON	TECNICO ATENCION INTEGRAL AL CLIENTE	2671351	30	3	7:00 A 13:00	MAÑANA	28	28	28	28	28
6	DORA LIDIA HIDALGO ARTEAGA	TECNICO EN CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS	2671368	30	4	7:00 A 13:00	MAÑANA - Jueves (Mañana y tarde)	30	30	30	60	30
7	MARTHA LUCIA ROMO BUGHU	TECNICO APOYO ADMINISTRATIVO EN SALUD	2671347	30	3	3 PM A 8 PM	TARDE	30	30	30	30	30
8	FILBERT BELTRAN SALAS	TECNOLOGO EN PRODUCCION DE MULTIMEDIA	2671934	30	1	7 a 13:00	MAÑANA *	30	30	30	30	30
9	JESUS EDWIN ESCOBAR ARCINIEGAS	TECNICO EN MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COMPUTO	2671583	28	3	7:00 A 13:00	MAÑANA *	28	28	28	28	28
10	MATILDE ROJAS SANTIACRUZ	SERVICIOS FARMACEUTICOS	2671848	30	1	14:00 A LAS 20 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
11	MARIO FERNANDO CABRERA VASQUEZ	TECNOLOGO EN REDES DE DATOS	2671521	30	3	14:00 A 20:00 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
12	KAREN VILLOTA CIFUENTES	TECNICO EN GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2615325	22	4	7:00 A 13:00	MAÑANA *	30	30	30	30	30
13	MARIO FERNANDO CABRERA VASQUEZ	TECNICO EN SISTEMAS	2615341	10	3	7:00 A 13:00	MAÑANA *	22	22	22	22	22
14	LOURDES ROCIO BENAVIDES	ASESORIA COMERCIAL NUEVO	2671348	30	3	14:00 A 20:00 HORAS	MAÑANA *	30	30	30	30	30
15	ORIANA BUITRAGO NÚÑEZ	TECNOLOGIA EN GESTION DOCUMENTAL	2671534	30	1	14:00 A 20:00 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
16	JORGE GUERRERO	SISTEMAS	2671650	30	1	14 A 20:00 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
17	GLORIA CASTRO	CONTABILIDAD Y FINANZAS	2427773	30	1	07:00 A 13:00	MAÑANA *	1	1	1	1	1
TOTAL REFRIGERIOS COMERCIO								457	482	482	472	404

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
TOTAL REFRIGERIOS APRENDICES	1028	1114	1098	1105	927
TOTAL REFRIGERIOS PRACTICANTES FINCA	8	8	8	8	8
TOTAL ALMUERZOS PRACTICANTES FINCA	8	8	8	8	8
TRABAJADORES OFICIALES	11	11	11	11	11
	1947	1141	1095	1132	954

+22 122
1028 1122 1076 1135 957

REFRIGERIOS DEL 3 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO 2023

No.	NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES	NOMBRE DEL PROGRAMA	NUMERO DE FICHA	REFRIGERIOS SOLICITADOS SOLO APRENDICES	INSTRUCTORES QUE ACOMPAÑA LA FORMACION	HORARIO	OBSERVACIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	GLORIA LILIANA MORA GÓMEZ	AUXILIAR EN PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	2666693	20	1	07:00-13:00	MAÑANA	20	20	20	20	20
2	JUAN CARLOS ARTEAGA DIAZ	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	2557383	0	0	07:00 - 13:00	MAÑANA	19	19	19	19	19
3	GUILLERMO CERON	CONSTRUCCIONES LIVIANAS INDUSTRIALIZADAS EN SECO	2449635	10	1	8:00 a 14:00 hrs	MAÑANA	10	10	10	10	10
4	GUILLERMO CERON	CONSTRUCCIONES LIVIANAS INDUSTRIALIZADAS EN SECO	2615308	24	1	8:00 a 14:00 hrs	LUNES Y MARTES (DOBLE JORNADA)	48	48	24	24	24
6	ORLANDO DAVID ORBES GÓMEZ	MANTENIMIENTO Y ENSAMBLE DE EQUIPO ELECTRONICO	2671595	19	1	7:00 a 14:00	MAÑANA	19	19	19	19	19
9	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2381739	18	1	MARTES A JUEVES 8:00 A 14:00	MAÑANA	0	18	18	18	18
11	ALVARO RODRIGUEZ ALAVA	TÉCNICO EN MANTENIMIENTO Y REPARACION DE EDIFICACIONES	2671223	24	1	7:00 A 13:00	MAÑANA	24	24	24	24	24
12	LUIS EDUARDO CALVACHE	TÉCNICO EN MECANICA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL	2671599	25	1	7:00 a 13:00	MAÑANA	0	25	25	25	0
13	LUIS EDUARDO CALVACHE	TÉCNICO EN SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	2671652	25	1	8:00 a 14:00 y 14:00 a 20:00	LUNES, MARTES, MIERCOLES EN LA TARDE JUEVES EN LA MAÑANA	0	25	25	25	0
14	LUIS EDUARDO CALVACHE	TÉCNICO EN FABRICACION EN FIBRA DE VIDRIO Y MATERIALES COMPUESTOS	2557379	20	1	7:00 a 13:00	MAÑANA	20	20	0	20	20
15	LUIS EDUARDO CALVACHE	TÉCNICO EN MODELADO 3D PARA LA INDUSTRIA	2449718	12	12	7 AM A 13 PM	MAÑANA	12	12	12	12	12
16	LYDIA MATHIAS SALAS BURGOS	TÉCNICO EN PASTELERIA	2671616	29	4	8:00 a 14:00	MAÑANA	29	29	29	29	29
17	CLAUDIA BASTIDAS	TÉCNICO EN PATRONAJE DE PRENDAS DE VESTIR	2395333	5	0	7:00 a 13:00	ETAPA PRODUCTIVA	0	0	5	5	5
18	CLAUDIA BASTIDAS	TÉCNICO EN PATRONAJE DE PRENDAS DE VESTIR	2557398	16	0	7:00 a 13:00	MAÑANA	16	16	16	16	16
19	MONICA RONDON GARCIA	TÉCNICO EN SISTEMAS ELECTRICOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES	2557355	22	1	8AM A 2 PM	MAÑANA	4	4	4	4	4
20	GUSTAVO ALBERTO VELA GUERRERO	TÉCNICO PRODUCCIÓN PECUARIA	2557391	24	1	7:00 a 13:00 14:00 a 20:00	Lunes a viernes (MAÑANA). Martes y jueves doble jornada	24	48	24	48	24
21	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN DISEÑO E INTEGRACION DE AUTOMATISMOS MECATRONICOS	2449724	24	1	7 AM A 1 PM	MAÑANA	0	0	19	19	0
22	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN DISEÑO E INTEGRACION DE AUTOMATISMOS MECATRONICOS	2671497	30	1	7 AM A 1 PM	MAÑANA	30	0	30	30	0
23	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN AUTOMATIZACION INDUSTRIAL	2671352	30	1	7 AM A 1 PM	MAÑANA	0	30	0	30	30
24	WILLIAM ANDRES MARCILLO TOBAR	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2499986	22	1	7:00 - 13:00	MAÑANA	22	22	22	22	22
25	ANDRES MAURICIO BETANCOURTH JURADO	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	2615389	29	1	8:00 - 14:00	MAÑANA (Doble jornada el martes)	29	58	29	29	29
26	FRANCISCO ANDRES VILLOTA ARCE	TECNOLOGO MANTENIMIENTO MECATRONICO DE AUTOMOTORTES	2427866	21	1	8:00 - 14:00	MAÑANA	21	21	21	21	0
27	SANDRA LUCIA BURBANO DELGADO	TÉCNICO EN CULTIVOS AGRICOLAS	2557376	10	0	7:00 - 13:00	MAÑANA	10	10	10	10	10
28	KATTY LUNA GÓMEZ	TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2672913	27	1	7:00 - 13:00	MAÑANA	27	27	27	27	27
29	RAFAEL GARCIA ORDOÑEZ	TECNOLOGO PRODUCCION GANADERA	2615373	25	1	7:00 - 13:00, 14:00 - 20:00	Lunes y viernes DOBLE JORNADA. Martes, miercoles y jueves JORNADA MAÑANA	50	25	25	25	50
30	WILSON INSUASTI	TECNOLOGO EN MANTENIMIENTO MECATRONICO DE AUTOMOTORES	2671594	30	1	8AM A 2 PM	MAÑANA	30	30	30	30	30
31	JUAN PABLO ROMO TORRES	TÉCNICO MANTENIMIENTO VEHICULOS LIVIANOS	2671581	25	1	14:00 - 20:00	TARDE	25	25	25	25	25
32	LUIS CARLOS ZAMBRANO m.	TECNOLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2671502	22	2	7:00 - 12:00	MAÑANA	22	22	22	22	22
33	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	GESTION DE RECURSOS NATURALES	2671518	27	1	Lunes Miercoles y Viernes de 07:00 a las 13:00	MAÑANA	27	0	27	0	27
34	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	MONITOREO AMBIENTAL	2671601	20	1	Lunes a Martes de 07:00 a las 13:00 Miercoles a Viernes 14:00 A 20:00	MAÑANA	25	25	25	25	25
TOTAL REFRIGERIOS								553	632	586	633	523

SECTOR COMERCIO Y SERVICIOS												
No.	NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES	NOMBRE DEL PROGRAMA	NUMERO DE FICHA	REFRIGERIOS SOLICITADOS SOLO APRENDICES	INSTRUCTORES QUE ACOMPAÑA LA FORMACION	HORARIO	OBSERVACIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	ANDRES FERNANDO OJEDA ERAZO	TÉCNICO EN INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS	2671555	29	1	7:00 A 13:00	MAÑANA	29	29	29	29	29
2	JUAN PANTOJA	TÉCNICO EN COCINA	2615348	28	5	8:2 Y 2- 8	DOBLE JORNADA	56	56	56	56	28
3	DANI GERMAN TOBAR ALARCON	TECNOLOGO EN DESARROLLO DE PROYECTOS DE DESARROLLO	2671513	25	3	7:00 a 13:00 - 14:00 a 20:00	MARTES Y MIERCOLES DOBLE JORNADA	25	50	50	0	0
4	OMAR ANDRES GOYES HERNANDEZ	TÉCNICO MANEJO DE INFORMACION PARA SISTEMAS DE GESTION	2671560	22	3	14:00 A 20:00	TARDE	22	22	22	22	22
5	MABEL SOTTO PABON	TÉCNICO ATENCIÓN INTEGRAL AL CLIENTE	2671351	30	3	7:00 A 13:00	por favor proyectar los dias sabado para el refrigerio	26	26	26	26	26
6	DORA LIDIA HIDALGO ARTEAGA	TÉCNICO EN CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS	2671368	30	4	7:00 A 13:00	MAÑANA- Jueves (Mañana y tarde)	30	30	30	60	30
7	MARTHA LUCIA ROMO BUCHELI	TÉCNICO APOYO ADMINISTRATIVO EN SALUD	2671347	30	3	2 PM A 8 PM	TARDE	30	30	30	30	30
8	FILBERT BELTRAN SALAS	TECNOLOGO EN PRODUCCIÓN DE MULTIMEDIA	2671534	30	1	7 a 13:00	MAÑANA	30	30	30	30	30
9	JESUS EDWIN ESCOBAR ARCINIEGAS	TÉCNICO EN MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CÓMPUTO	2671583	26	3	7:00 A 13:00	MAÑANA	26	26	26	26	26
10	MATILDE ROJAS SANTACRUZ	SERVICIOS FARMACEUTICOS	2671548	30	1	14:00 A LAS 20 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
11	MARIO FERNANDO CABRERA VASQUEZ	TECNOLOGO EN REDES DE DATOS	2671521	30	3	14:00 A 20:00 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
12	KAREN VILLOTA CIFUENTES	TECNOLOGO EN GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2615325	22	4	7:00 A 13:00	MAÑANA	22	22	22	22	22
13	MARIO FERNANDO CABRERA VASQUEZ	TÉCNICO EN SISTEMAS	2615341	10	3	7:00 A 13:00	MAÑANA	10	10	10	10	10
14	LOURDES ROCIO BENAVIDES	ASESORIA COMERCIAL NUEVO	2671348	30	3	14:00 A 20:00 HORAS	MAÑANA	30	30	30	30	30
15	ORIANA BUITRAGO NUÑEZ	TECNOLOGIA EN GESTIÓN DOCUMENTAL	2671534	30	1	14:00 A 20:00 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
16	JORGE GUERRERO	SISTEMAS	2671650	30	1	14 A 20:00 HORAS	TARDE	30	30	30	30	30
17	GLORIA CASTRO	CONTABILIDAD Y FINANZAS	2427773	30	1	07:00 A 13:00	MAÑANA	1	1	1	1	1
TOTAL REFRIGERIOS COMERCIO								457	482	482	472	404

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
TOTAL REFRIGERIOS APRENDICES	1020	1114	1063	1105	927
TOTAL REFRIGERIOS PRACTICANTES FINCA	8	8	8	8	8
TOTAL ALMUERZOS PRACTICANTES FINCA	8	8	8	8	8
TRABAJADORES OFICIALES	11	11	11	11	11
	1047	1141	1085	1132	954

+22 1922
1020 1122 1076 1135 957

REFRIGERIOS DEL 3 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO 2023

No.	NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES	NOMBRE DEL PROGRAMA	NUMERO DE FICHA	REFRIGERIOS SOLICITADOS SOLO APRENDICES	FIRMAS LUNES	FIRMAS MARTES	FIRMAS MIERCOLES	FIRMAS JUEVES	FIRMAS VIERNES
1	GLORIA LILIANA MORA GÓMEZ	AUXILIAR EN PROMOCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	2666093	20					
2	JUAN CARLOS ARTEAGA DIAZ	COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS	2557303	0					
3	GUILLERMO CERON	CONSTRUCCIONES LIVIANAS INDUSTRIALIZADAS EN SECO	2449636	10					
4	GUILLERMO CERON	CONSTRUCCIONES LIVIANAS INDUSTRIALIZADAS EN SECO	2615308	24					
5	ORLANDO DAVID ORBES GÓMEZ	MANTENIMIENTO Y ENSAMBLE DE EQUIPO ELECTRONICO	2671599	19					
6	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	PREVENCIÓN Y CONTROL AMBIENTAL	2301730	18					
11	ALVARO RODRIGUEZ ALAVA	TECNICO EN MANTENIMIENTO Y REPARACION DE EDIFICACIONES	2671320	24					
12	LUIS EDUARDO CALVACHE	TECNICO EN MECANICA DE MAQUINARIA INDUSTRIAL	2671599	25					
13	LUIS EDUARDO CALVACHE	TECNICO EN SOLDADURA DE PRODUCTOS METALICOS EN PLATINA	2671652	25					
14	LUIS EDUARDO CALVACHE	TECNICO EN FABRICACION EN FIBRA DE VIDRIO Y MATERIALES COMPUESTOS	2557379	20					
15	LUIS EDUARDO CALVACHE	TECNICO EN MODELADO 3D PARA LA INDUSTRIA	2449718	12					
16	LYDA NATHALIA SALAS BURGOS	TECNICO EN PASTELERIA	2671616	29					
17	CLAUDIA BASTIDAS	TECNICO EN PATRONAJE DE PRENDAS DE VESTIR	2305333	5					
18	CLAUDIA BASTIDAS	TECNICO EN PATRONAJE DE PRENDAS DE VESTIR	2557398	16					
19	MONICA RONDON GARCIA	TECNICO EN SISTEMAS ELECTRICOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES	2557355	22					
20	GUSTAVO ALBERTO VELA GUERRERO	TECNICO PRODUCCIÓN PECUARIA	2557391	24					
21	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN DISEÑO E INTEGRACION DE AUTOMATISMOS MECATRONICOS	2449724	24					
22	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN DISEÑO E INTEGRACION DE AUTOMATISMOS MECATRONICOS	2671497	30					
23	JAVIER CHAMORRO ARTEAGA	TECNOLOGO EN AUTOMATIZACION INDUSTRIAL	2671352	30					
24	WILLIAM ANDRES MARCILLO TOBAR	TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2499986	22					
25	ANDRES MAURICIO BETANCOURTH JURADO	TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	2615389	29					
26	FRANCISCO ANDRES VILLOTA ARCE	TECNOLOGO MANTENIMIENTO MECATRONICO DE AUTOMOTORES	2427890	21					
27	SANDRA LUCIA BURBANO DELGADO	TECNICO EN CULTIVOS AGRICOLAS	2557376	10					
28	KATTY LUNA GOMEZ	TECNOLOGO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	2672913	27					
29	RAFAEL GARCIA ORDOÑEZ	TECNOLOGO PRODUCCIÓN GANADERA	2615373	25					
30	WILSON INSUASTI	TECNOLOGO EN MANTENIMIENTO MECATRONICO DE AUTOMORES	2671594	30					
31	JUAN PABLO ROMO TORRES	TECNICO MANTENIMIENTO VEHICULOS LIVIANOS	2671581	25					
32	LUIS CARLOS ZAMBRANO m.	TECNÓLOGO EN GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	2671502	22					
33	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	GESTION DE RECURSOS NATURALES	2671518	27					
34	GUSTAVO JURADO CHAVEZ	MONITOREO AMBIENTAL	2671601	20					

No.	NOMBRE DE LOS INSTRUCTORES	NOMBRE DEL PROGRAMA	NUMERO DE FICHA	REFRIGERIOS SOLICITADOS SOLO APRENDICES	FIRMAS LUNES	FIRMAS MARTES	FIRMAS MIERCOLES	FIRMAS JUEVES	FIRMAS VIERNES
1	ANDRES FERNANDO OJEDA ERAZO	TECNICO EN INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS	2671555	29					
2	JUAN PANTOJA	TECNICO EN COCINA	2615348	28					
3	DANI GERMAN TOBAR ALARCON	TECNOLOGO EN DESARROLLO DE PROYECTOS DE DESARROLLO	2671513	25					
4	OMAR ANDRES GOYES HERNANDEZ	TECNICO MANEJO DE INFORMACION PARA SISTEMAS DE GESTION	2671560	22					
5	MABEL SOTTO PABON	TECNICO ATENCIÓN INTEGRAL AL CLIENTE	2671351	30					
6	DORA LIDIA HIDALGO ARTEAGA	TECNICO EN CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS	2671368	30					
7	MARTHA LUCIA ROMO BUCHELI	TECNICO APOYO ADMINISTRATIVO EN SALUD	2671347	30					
8	FILBERT BELTRÁN SALAS	TECNOLOGO EN PRODUCCIÓN DE MULTIMEDIA	2671634	30					
9	JESUS EDWIN ESCOBAR ARCINIEGAS	TECNICO EN MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE CÓMPUTO	2671583	26					
10	MATILDE ROJAS SANTACRUZ	SERVICIOS FARMACÉUTICOS	2671648	30					
11	MARIO FERNANDO CABRERA VASQUEZ	TECNOLOGO EN REDES DE DATOS	2671521	30					
12	KAREN VILLOTA CIFUENTES	TECNOLOGO EN GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2615325	22					
13	MARIO FERNANDO CABRERA VASQUEZ	TECNICO EN SISTEMAS	2615341	10					
14	LOURDES ROCIO BENAVIDES	ASESORIA COMERCIAL NUEVO	2671348	30					
15	ORIANA BUITRAGO NÚÑEZ	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DOCUMENTAL	2671534	30					
16	JORGE GUERRERO	SISTEMAS	2671650	30					
17	GLORIA CASTRO	CONTABILIDAD Y FINANZAS	2427773	30					

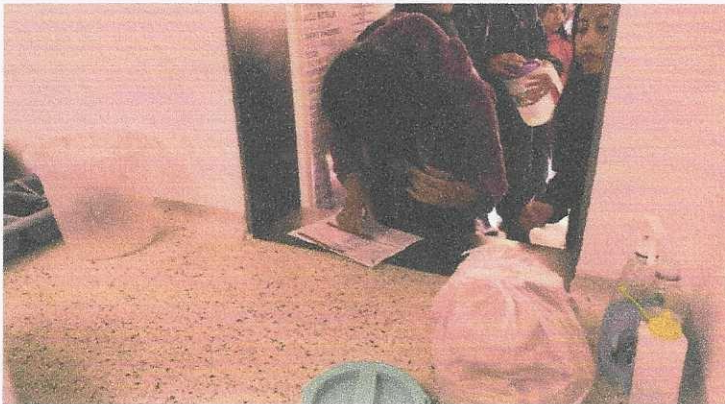
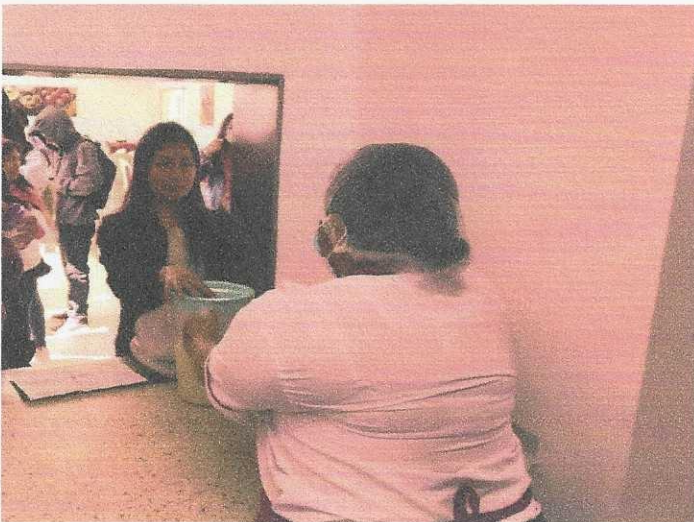
Confección

Bayana Alexandra Benavides

Diana Arce

Samuel P.

REPORTE DE ENTREGA DE REFRIGUERIOS MES DE ENERO



TRABAJADORES OFICIALES FECHA DEL <u>16</u> HASTA <u>20</u> MES <u>ENERO</u> 2023					
T.O	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
HERNA ANDRES REINA	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina
LUIS GILBERTO LEON	Lu	Lu	Lu	Lu	Lu
ALIRIO SOCRATES LOPEZ	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez
MANGIN LUIS MONTENEGRO	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis
ORFA ESTELA MORA	Orfa Estela	Orfa Estela	Orfa Estela	Orfa Estela	Orfa Estela
HERNAN EZEQUIEL ORTIZ	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz
NANCY IRENE QUIROZ	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz
WILSON FABIAN TELLO	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello
ARGEMIRO URBANO	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.
FERNANDO ALIRIO VIVAS	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando

TRABAJADORES OFICIALES FECHA DEL <u>23</u> HASTA <u>27</u> MES <u>ENERO</u> 2023.					
T.O	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
HERNA ANDRES REINA	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina
LUIS GILBERTO LEON	Lu	Lu	Lu	Lu	Lu
ALIRIO SOCRATES LOPEZ	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez
MANGIN LUIS MONTENEGRO	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis
ORFA ESTELA MORA	Orfa Estela	Orfa Estela	Orfa Estela	Orfa Estela	Orfa Estela
HERNAN EZEQUIEL ORTIZ	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz
NANCY IRENE QUIROZ	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz
WILSON FABIAN TELLO	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello
ARGEMIRO URBANO	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.	Argemiro U.
FERNANDO ALIRIO VIVAS	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando	Fernando

TRABAJADORES OFICIALES		FECHA DEL <u>30 ENERO</u> HASTA <u>02</u> MES <u>FEBRERO</u>				
T.O	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
HERNA ANDRES REINA	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	5000
LUIS GILBERTO LEON	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	5000
ALIRIO SOCRATES LOPEZ	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	5000
MANGIN LUIS MONTENEGRO	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	5000
ORFA ESTELA MORA	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	5000
HERNAN EZEQUIEL ORTIZ	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	5.000
NANCY IRENE QUIROZ	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	5000
WILSON FABIAN TELLO	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	5000
ARGEMIRO URBANO	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	5.000
FERNANDO ALIRIO VIVAS	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	5000 = (50)

TRABAJADORES OFICIALES		FECHA DEL <u>06</u> HASTA <u>10</u> MES <u>FEBRERO</u>				
T.O	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
HERNA ANDRES REINA	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	Andres Reina	5000
LUIS GILBERTO LEON	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	Gilberto Leon	5000
ALIRIO SOCRATES LOPEZ	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	Alirio Lopez	5000
MANGIN LUIS MONTENEGRO	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	Mangin Luis	5000
ORFA ESTELA MORA	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	Orfa Estela Mora	5000
HERNAN EZEQUIEL ORTIZ	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	Hernan Ortiz	5.000
NANCY IRENE QUIROZ	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	Nancy Quiroz	5000
WILSON FABIAN TELLO	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	Wilson Tello	5000
ARGEMIRO URBANO	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	Argemiro Urbano	5.000
FERNANDO ALIRIO VIVAS	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	Fernando Vivas	5.000 = (50)

EQUIPO FINCA LOPE - APRENDICES ETAPA PRODUCTIVA Fecha: 30 enero al 03 febrero/2023

No	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	SAILING NATALIA PORTILLA LOPEZ	1085346154	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
2	DAIRA YANIRA PANTOJA	108865407	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
3	DEISY YALILE ESPINOZAGELPUD	1193279381	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
4	ZORAIDA NINI VALLEJO CHAMORRO	370588244	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
5	MARTHA CECILIA NASPIRAN	30733867	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
6	FELIPE GARCES NARVAEZ	7087643374	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
7	JEIMMY K. TARAPUES ARCINIEGAS	1004579254	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
8	KAREN A. VILLARREAL PUERRES	1004134154	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
			(30)	(31)			

	CASA LUISA FOOD SERVICE	Versión: 1.0
	CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO	Vigencia: 2022
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Página 53 de 55

CASA LUISA FOOD SERVICE - CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO																												
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONTROL DE PIAGAS																												
Empresa que realiza control químico:		Responsable de la verificación del Control físico:												AÑO: 2023														
Conveniones		SE REALIZO	X										NO SE REALIZO	NR	NO APLICA	NA	MES: Julio											
OBJETIVO:		Verificar y registrar los procedimientos de control de plagas.																										
CONTROL FISICO INSTALACIONES. VERIFICACIÓN	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Puertas selladas: sin aberturas.																												
Ventanas herméticas (Angeos).																												
Taponamiento de orificios																												
Recipientes de residuos sólidos, tapados.																												
Entorno de la edificación esta limpio de acumulación de aguas, malezas, residuos.																												
CONTROL QUIMICO: Aplicación de agentes químicos.																												
ACCION CORRECTIVA:																												
RESPONSABLE CONTROL FISICO :																												
RESPONSABLE CONTROL QUIMICO :																												

ELABORO: Ing. MARCELA VELASCO GUERRERO Magister En Salud Publica.	REVISO: María Soledad Santacruz. Representante Legal
---	--

	CASA LUISA FOOD SERVICE CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Versión: 1.0 Vigencia: 2022 Página 55 de 55

		CASA LUISA FOOD SERVICE - CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO	
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS			
Desinfectante Utilizado: Convenciones	SE REALIZO X	Responsable de la verificación: NO SE REALIZÓ NR	AÑO: 2023 MES: mayo
OBJETIVO: Verificar y registrar los procedimientos de limpieza y de sinfección para Vehículos de Transporte de Alimentos.			

ASPECTO A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Responsable
UNIDAD DE CARGA																															
Pisos																															✓ Carlos
Paredes/ Puertas																															✓
Techo																															✓
Ventanas																															✓
Estibas																															✓
Canastillas																															✓
OBSERVACIONES																															

Carrera 32 # 12 a 48 B/san Ignacio – Pasto – Nariño – Colombia E-mail. msolsanta@hotmail.com Celular: 300 613 4013	
Elaboró: Ing. MARCELA VELASCO GUERRERO Magister En Salud Publica.	Revisó: María Soledad Santacruz. Representante Legal

	CASA LUISA FOOD SERVICE CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO	Versión: 1.0
	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Vigencia: 2022 Página 52 de 55

		CASA LUISA FOOD SERVICE - CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO										
FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS												
Responsable de la verificación:												AÑO: 2023
Convenciones	SE CLASIFICA:	BIEN	B	REGULAR	R	MAL	M	NO APLICA	NA	MES: octubre		
OBJETIVO:		Verificar y registrar los procedimientos de clasificación y disposición de residuos sólidos.										

RESIDUOS SOLIDOS	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Zona de preparación de alimentos																												
Zona de Baños																												
Zona de Almacenamiento																												
Zona de lavado																												
Zona de Comedor																												
OBSERVACIONES:																												
ACCION CORRECTIVA:																												
RESPONSABLE:																												

Elaboró: Ing. MARCELA VELASCO GUERRERO Magister En Salud Publica.	Revisó: María Soledad Santacruz. Representante Legal
--	---



CASA LUISA FOOD SERVICE
CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Versión: 1.0

Vigencia: 2022
Página 51 de 55



CASA LUISA FOOD SERVICE - CAFETERIA COMERCIO SENA- AGRO

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE INSTALACIONES FISICAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Desinfectante Utilizado:	Responsable de la verificación:				AÑO: 2023
Condiciones	SE REALIZO	X	NO SE REALIZO	NR	MES: Enero
OBJETIVO:	Verificar y registrar los procedimientos de limpieza y desinfección para instalaciones físicas, equipos y utensilios.				

ASPECTO A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Responsable
Pisos	/	/																												/	/
Paredes	/	/																												/	/
Techos, lámparas, cables	/	/																												/	/
Unidad Sanitaria	/	/																												/	/
Ventanas	/	/																												/	/
Puertas	/	/																												/	/
Campanas y extractores	/	/																												/	/
Hornos y estufas	/	/																												/	/
Neveras y Refrigeradores	/	/																												/	/
Estantería	/	/																												/	/
Mostrador y vitrinas	/	/																												/	/
Mesas	/	/																												/	/
Mesones	/	/																												/	/
Sillas	/	/																												/	/
Utensilios	/	/																												/	/
Canastillas	/	/																												/	/
Recipientes para residuos	/	/																												/	/
Casilleros	/	/																												/	/
Elementos de aseo	/	/																												/	/

OBSERVACIONES

E-mail: msolsanta@hotmail.com

Celular: 300 613 4013

Elaboró:
Ing. MARCELA VELASCO GUERRERO
Magister En Salud Publica.

Revisó:
María Soledad Santacruz.
Representante Legal

Version 0.3		REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA		felab: 13/12/2021	
Temperatura de Refrigeracion	0 a 4°C	mas +/- 2°C		Objetivo: verificar y registrar de manera rutinaria temperatura de los equipos	
Temperatura de Congelacion	0 a -18°C				

Mes: ENERO					
Dia	T °C				Responsable
	AM		PM		
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30	VR	-24.12	AM	✓	Andres C.
31	pollo	-23.	AM	✓	Andres C.
Observaciones:					



INFORME DE ENSAYO
03033636



Identificación 03033636 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-10:28:55
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25 08:30:40.
Tipo Muestra PAPA RELLENA **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por ANDREA JEFE DE COCINA **Punto Toma Muestra** CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :**

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

COLIFORMES TOTALES.....: MENOR DE 3.0

Por: gr

Método: Numero Mas Probable (NMP)

Técnica: Diluciones en tubo multiple

Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

COLIFORMES FECALES.....: MENOR DE 3.0

Por: gr

Método: Numero Mas Probable (NMP)

Técnica.....: Diluciones en tubo multiple

Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: MENOR DE 10

Por: ufc/gr

Método: Recuento en placa por siembra en profundidad

Valor de referencia.....: 10.000

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

SALMONELLA Spp.....: AUSENCIA

Por.: 25gr

Método: Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo

Valor de referencia: AUSENCIA

Normatividad: INVIMA

Interpretación: CONFORME

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *

** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **



INFORME DE ENSAYO
03033636



Identificación 03033636 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-10:28:55
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25 08:30:40.
Tipo Muestra PAPA RELLENA **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por ANDREA JEFE DE COCINA **Punto Toma Muestra** CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :**

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

STAPHYLOCOCCUS: MENOR DE 100

Por: ufc/gr

Metodo: RECuento EN PLACA POR SIEMBRA EN SUPERFICIE

Valor de referencia: MENOR DE 100

Normatividad: INVIMA

Interpretación: CONFORME

OBSERVACIONES.....: MUESTRA TOMADA POR EL CLIENTE

LINA VALLEJOS

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *

** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **



¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03033552

Identificación 03033552 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-15:31:03
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25- 12:09:39.
Tipo Muestra ENSALADA CRUDA **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por KATHERINE OBANDO **Punto Toma Muestra** CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: 960

Por: ufc/gr

Metodo: Recuento en placa por siembra en profundidad

Valor de referencia.....: 10.000

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

COLIFORMES TOTALES.....: 9.1

Por: gr

Método: Numero Mas Probable (NMP)

Técnica: Diluciones en tubo multiple

Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: NO CONFORME

COLIFORMES FECALES.....: MENOR DE 3.0

Por: gr

Metodo: Numero Mas Probable (NMP)

Técnica.....: Diluciones en tubo multiple

Valor de Referencia.....: MENOR DE 3.0

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

MOHOS Y LEVADURAS.....: 30

Por: ufc/gr

Metodo: Recuento en placa por siembra en profundidad

Valor de referencia: SIN DATOS LA NORMA

Normatividad: INVIMA

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *

** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **



INFORME DE ENSAYO
03033552



Identificación 03033552 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-15:31:03
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25- 12:09:39.
Tipo Muestra ENSALADA CRUDA **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por KATHERINE OBANDO **Punto Toma Muestra** CAFETERIA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

STAPHILOCOCCUS: MENOR DE 100

Por: ufc/gr

Metodo: RECuento EN PLACA POR SIEMBRA EN SUPERFICIE

Valor de referencia: MENOR DE 100

Normatividad: INVIMA

Interpretación: CONFORME

Muestra tomada por: FUNCIONARIO DE LABORATORIOS DEL VALLE

LINA VALLEJOS

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *

** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **



INFORME DE ENSAYO
03033553



Identificación 03033553 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-15:35:54
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25- 12:09:48.
Tipo Muestra SUPERFICIE **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por KATHERINE OBANDO **Punto Toma Muestra** FROTIS MESON

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: 0

Por: ufc

Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO

AGAR PLATE COUNT

LOTE: 108184

VENCE: 30/03/2023

MARCA: SHARLAW

COLIFORMES TOTALES.....: 0

Por: ufc

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR EMB

LOTE: 106261

VENCIMIENTO: 30/06/2024

MARCA: CONDALAB



INFORME DE ENSAYO
03033553



Identificación 03033553 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-15:35:54
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25- 12:09:48.
Tipo Muestra SUPERFICIE **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por KATHERINE OBANDO **Punto Toma Muestra** FROTIS MESON

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T° 18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

COLIFORMES FECALES.....: 0

Por: ufc

Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie

Normatividad: INVIMA

Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR EMB

LOTE: 106261

VENCIMIENTO: 30/06/2024

MARCA: CONDALAB

MOHOS Y LEVADURAS.....: 0

Por: ufc

Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie

Normatividad: INVIMA

Interpretación: CONFORME

Muestra tomada por:

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR: OGY.

LOTE: 109163

VENCE: 09/24

MARCA: CONDALAB

LINA VALLEJOS

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. *

** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **



¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03033554

Identificación 03033554 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Ciente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-15:39:26
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25 12:09:59.
Tipo Muestra FROTIS **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por KATHERINE OBANDO **Punto Toma Muestra** TABLA DE PICAR

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T°18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....: 7
Por: ufc
Método: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: Crecimiento Escaso

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO

AGAR PLATE COUNT
LOTE: 108184
VENCE: 30/03/2023
MARCA: SHARLAW

COLIFORMES TOTALES.....: 0
Por: ufc
Método: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR EMB
LOTE: 106261
VENCIMIENTO: 30/06/2024
MARCA: CONDALAB



INFORME DE ENSAYO
03033554



Identificación 03033554 **Telefono** 7 3 7 0 7 5 6
Cliente MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Dirección** CR 32 12 A 48 BRR SAN IGNACIO
Doc./Nit. 36754319-0 **Fecha Recepción** 2023-01-20-15:39:26
Convenio MARIA SOLEDAD SANTACRUZ MONCAYO **Fecha Impresión** 2023-01-25 12:09:59.
Tipo Muestra FROTIS **Fecha Toma Muestra** 11/01/2023
Tomada Por KATHERINE OBANDO **Punto Toma Muestra** TABLA DE PICAR

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T°18°C

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.
----------	-----------	----------	-----------------

MICROBIOLOGIA

COLIFORMES FECALES.....: 0
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación.....: CONFORME

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR EMB
LOTE: 106261
VENCIMIENTO: 30/06/2024
MARCA: CONDALAB

MOHOS Y LEVADURAS.....: 8
Por: ufc
Metodo: -Recuento en placa por siembra en superficie
Normatividad: INVIMA
Interpretación: Crecimiento Escaso
Muestra tomada por:

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:

AGAR: OGY.
LOTE: 109163
VENCE: 09/24
MARCA: CONDALAB

LINA VALLEJOS