9368

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0035-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0165-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELÉFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. San José de la Poyata - San Joaquin de Garibay		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2032

9369

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0035-23**
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**0166-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. San José de la Poyata - San Joaquin de Garibay		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Saidis Arevalo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

233

9370

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0035-23**
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	**NUMERO DE MUESTRA**	**0167-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. San José de la Poyata - San Joaquin de Garibay			
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso de la licuadora			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

234

9371

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0035-23**
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	**NUMERO DE MUESTRA**	**0168-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCIÓN	27/02/2023	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. San José de la Poyata - San Joaquin de Garibay		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de lulo		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2035

9372

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0035-23**
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	**NUMERO DE MUESTRA**	**0169-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. San José de la Poyata - San Joaquin de Garibay		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2036

9373

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0035-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0170-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. San José de la Poyata - San Joaquin de Garibay		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2037

9374

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0035-23**
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	**NUMERO DE MUESTRA**	**0171-23**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. San José de la Poyata - San Joaquin de Garibay		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Revuelto		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2032

9375

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0036-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0172-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - San Carlos		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2935

9376

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0036-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0173-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - San Carlos		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Jenny Lorena Chaparro		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9377

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0036-23**
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0174-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - San Carlos		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9378

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0036-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0175-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - San Carlos		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de lulo		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2042

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9379

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0036-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0176-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - San Carlos		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y Zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

7043

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9380

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0036-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0177-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - San Carlos		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2044

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9381

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0036-23
FECHA DE REPORTE	07/03/2023

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	0178-23		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/02/2023	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-02-2023 al 07-03-2023		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - San Carlos		
FECHA DE MUESTREO	27/02/2023	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	27/02/2023	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

2645

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9382

ANEXO 65
Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos del 17 al 31 enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9383

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

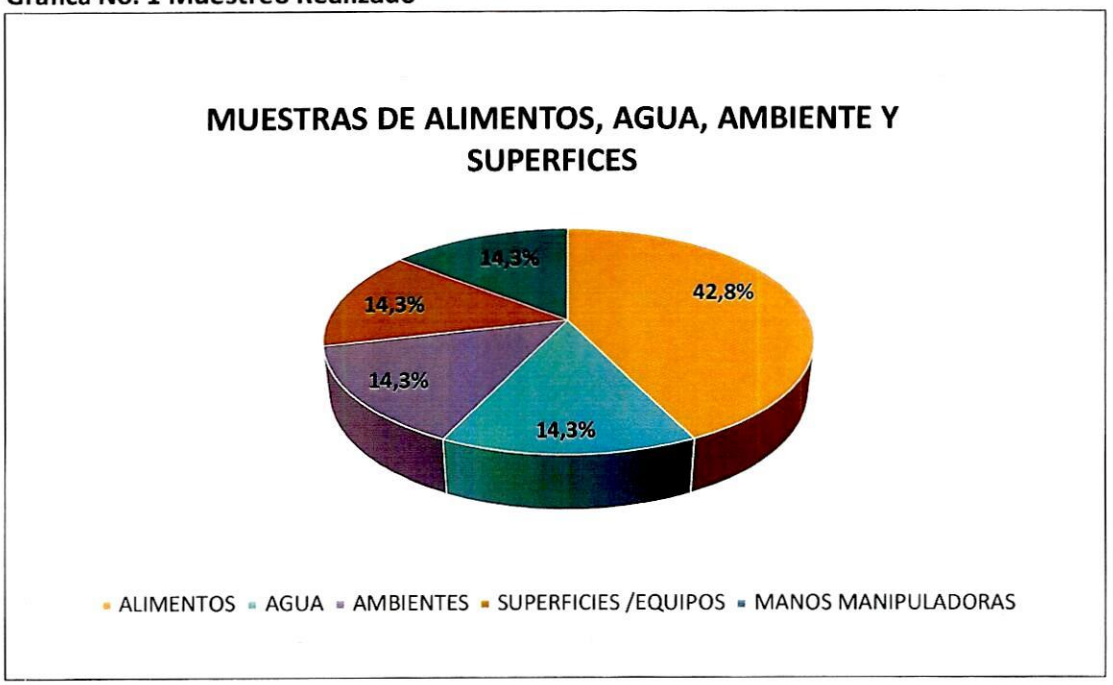
INFORME MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 17 AL 31 DE ENERO DE 2023 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES

Tabla No. 1. Muestras Analizadas mes del 17 al 31 enero de 2023

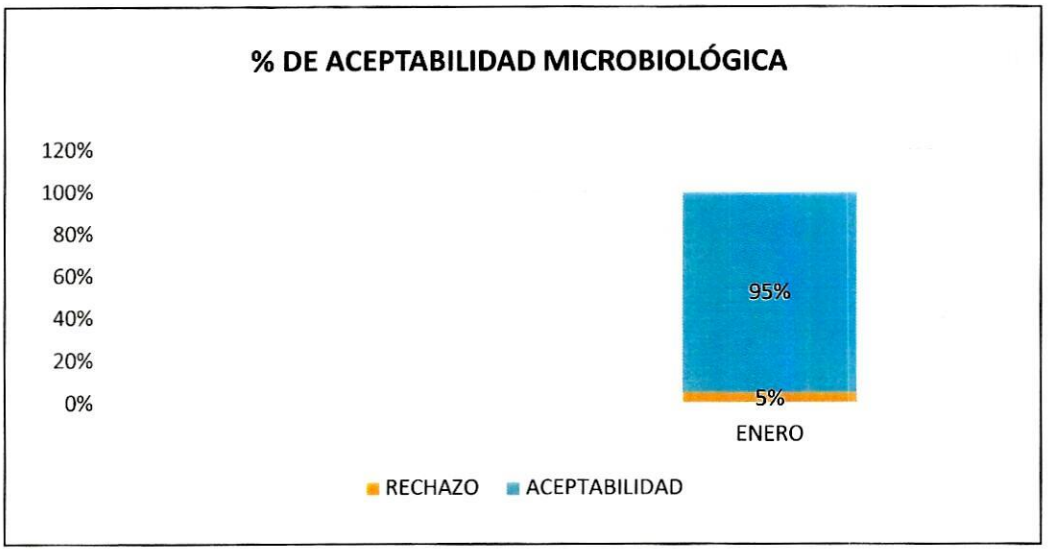
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 17 AL 31 ENERO DE 2023	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	18	42,8
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	6	14,3
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	6	14,3
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	6	14,3
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.-	AMBIENTE	6	14,3
TOTAL	-	**42**	**100%**

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS PERIODO DEL 17 AL 31 ENERO DE 2023

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



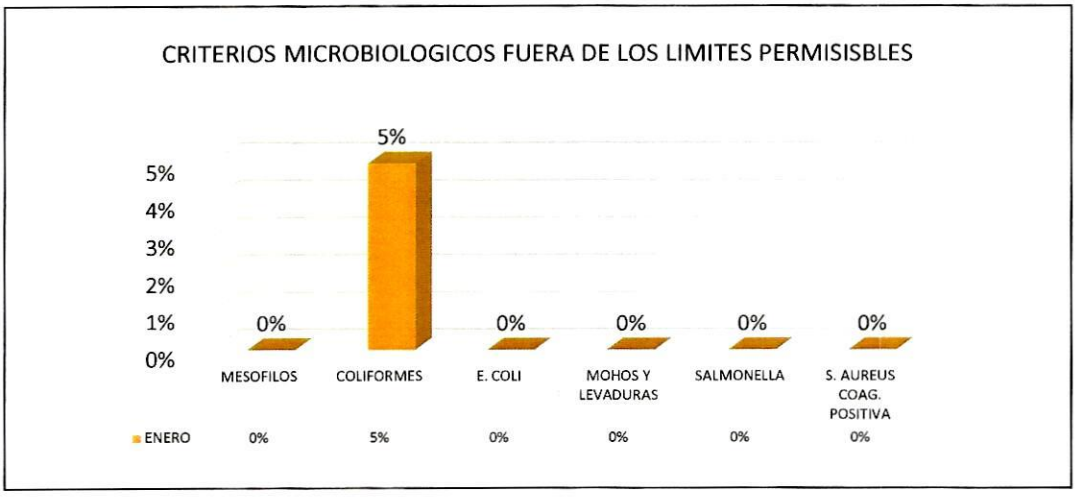
Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior de las 18 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en seis (06) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 95% de aceptabilidad microbiológica, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de enero del 2023.

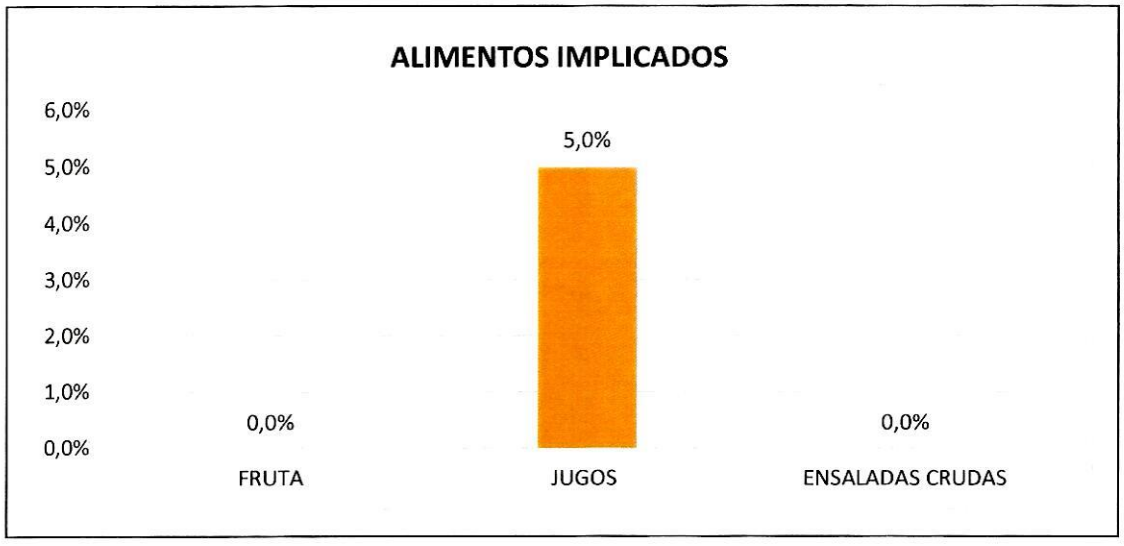
Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.



OBSERVACIONES:

En el periodo comprendido del 17 al 31 de enero del presente año, se encuentran criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos (Coliformes), de las 18 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en seis (06) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 5% de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de enero del 2023.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto de informe: del 17 al 31 de enero de 2023, se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados coliformes o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio se detectó su presencia en alimentos como jugos correspondiente al 5% del total de las 18 muestras de alimentos analizados.

9.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS.

En la preparación de ensaladas de verduras crudas y jugos de frutas, las materias primas se someten a procesos como el pelado, el rebanado, el picado y/o el troceado. Estas maniobras incrementan la posibilidad de contaminación o bien proporcionan un medio adecuado para el crecimiento de microorganismos. Por ello es de relevante importancia que las verduras y frutas sean lavadas y desinfectadas minuciosamente para minimizar los peligros microbianos que pudieran estar presentes. Cabe mencionar que los desinfectantes químicos pueden ser aplicados para reducir el número de

microorganismos en los alimentos siempre y cuando no representen un peligro químico en el alimento listo para consumirse.

Debido a la importancia para la inocuidad de los alimentos elaborados, se aseguró que el agua y su sistema de abastecimiento, cumplieran con la calidad mínima necesaria a través de potabilización artesanal, teniendo en cuanta que este es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario.

El agua es utilizada generalmente para:

- Los procesos de limpieza y sanitización de superficies.
- Aseo personal.
- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.

Todos estos procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación.

➢ RECUENTO DE STAPHILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA

El Staphylococcus aureus, es un microorganismo patógeno presente en la piel de animales y personas, además en sus fosas nasales y gargantas. Pese a su amplia distribución y a la facilidad con la que llega a los alimentos y extiende una eventual contaminación, sus efectos son agudos y aparatosos. Los manipuladores de alimentos pueden evitar su rápida extensión con medidas preventivas y buenas prácticas higiénicas.

➢ CONTROL DE MANIPULADORES

Fue importante el control de los manipuladores, con el empleo de gorros y tapabocas, con la debida utilización especialmente de tapabocas para evitar que los manipuladores dejaran libres sus fosas nasales, para evitar la salida de *S. aureus,* forzándose a tapar completamente boca y nariz.
El riesgo inminente que se tiene en el programa de alimentación escolar "Modalidad preparada en sitio", debido a una inadecuada manipulación puede suponer un peligro importante para la salud de los consumidores en las diferentes Unidades de Servicio.
Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

9.3 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS.

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por **El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022,** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa PAE, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador de alimentos con el fin de preservar la calidad del producto. Los resultados microbiológicos fuera de los límites admisibles (5% en alimentos como jugos) en un total de 18 muestras que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados. Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

9389

ANEXO 65.1
Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos del 1 al 28 de febrero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9390

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

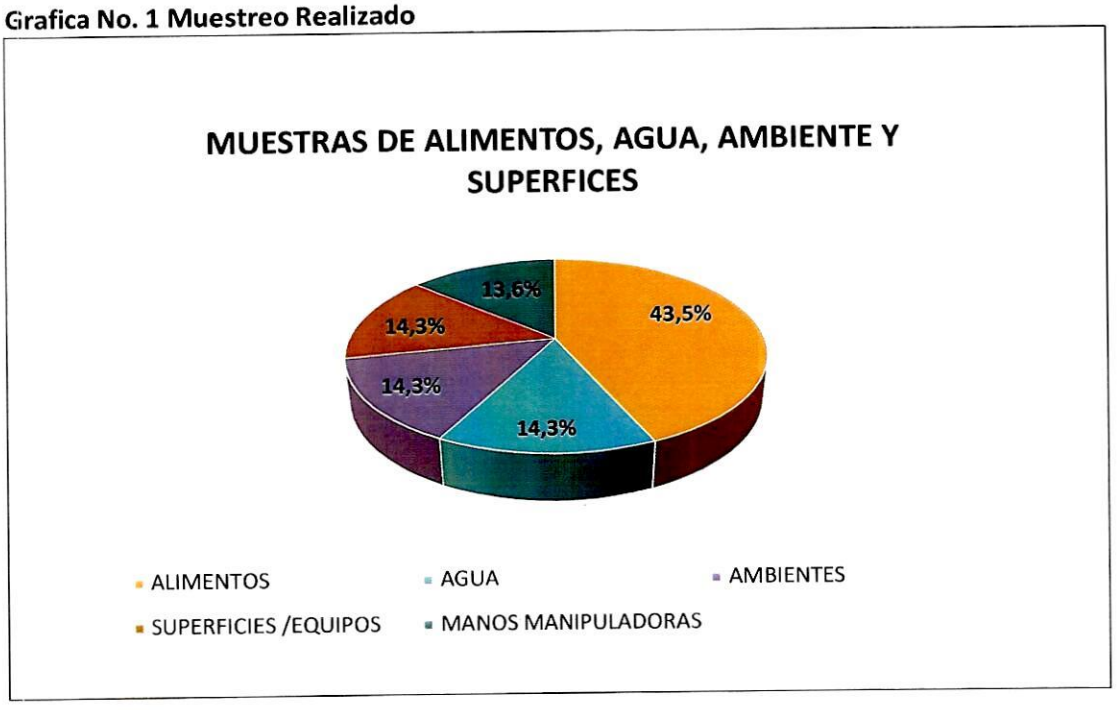
INFORME MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2023 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 1. MUESTRAS ANALIZADAS MES DEL 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 AL 28 FEBRERO DE 2023	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	70	43,5
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	23	14,3
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	23	14,3
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	23	14,3
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.-	AMBIENTE	22	13,6
TOTAL		**161**	**100%**

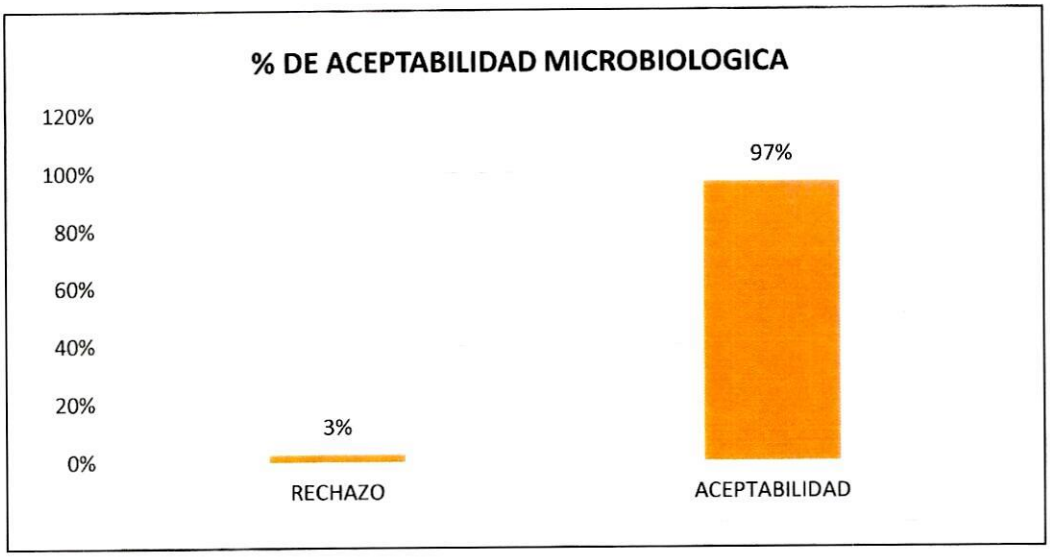
1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS PERIODO DEL 1 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



9392

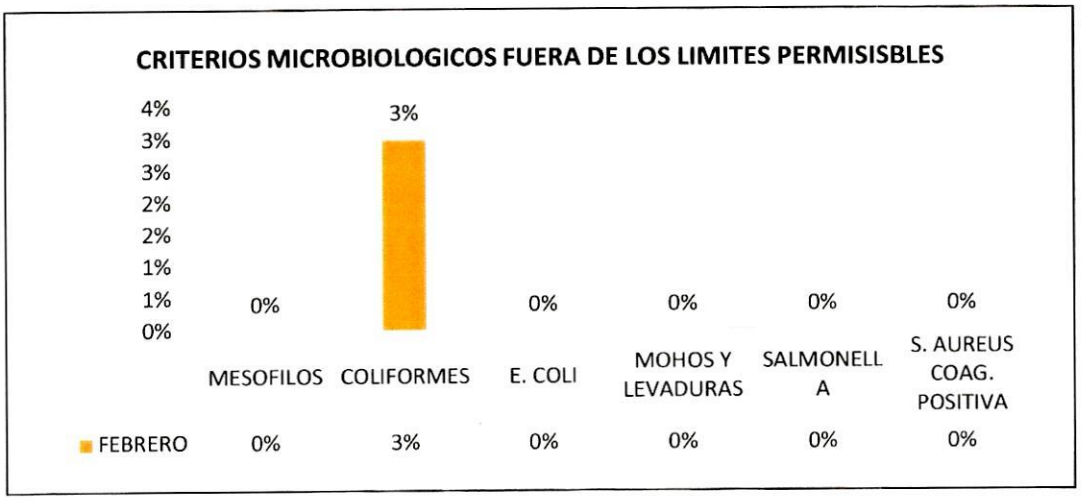
Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De acuerdo a la gráfica anterior de las 161 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en veintitres (23) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 97% de aceptabilidad microbiológica, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de febrero del 2023.

Grafica No. 3. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.

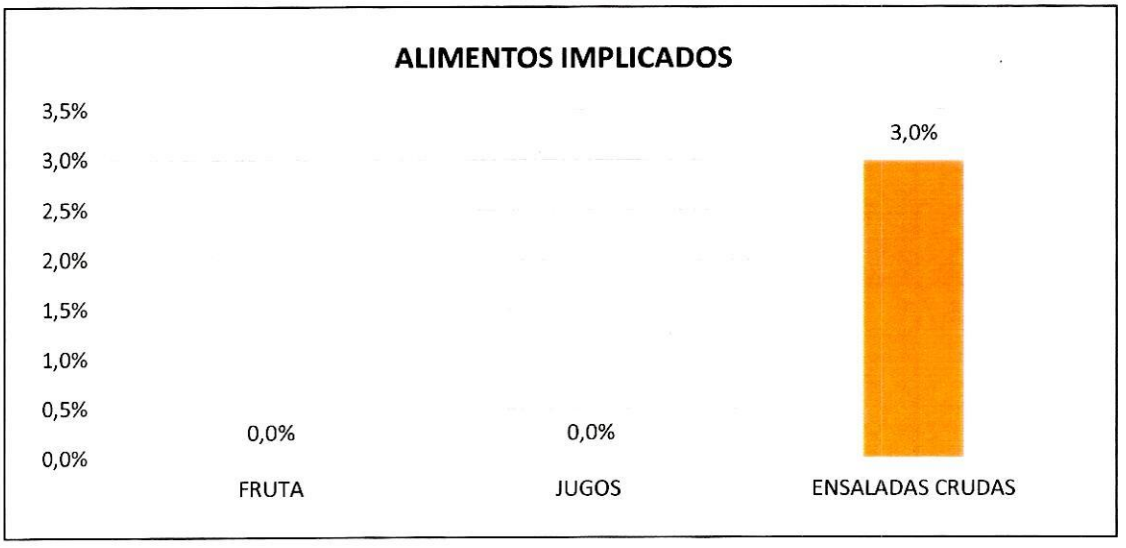


9393

OBSERVACIONES:

En el periodo comprendido del 1 al 28 de febrero del presente año, se encuentran criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos (Coliformes), de las 161 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en veintitres (23) Unidades aplicativas, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 3% de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de febrero del 2023.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto de informe: del 1 al 28 de febrero de 2023, se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados coliformes o indicadores de la durabilidad, estos organismos, o productos metabólicos se presentan en determinados niveles dentro de los alimentos los cuales se utilizan para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio se detectó su presencia en alimentos como Ensaladas crudas correspondiente al 3% del total de las 161 muestras de alimentos analizados.

9.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS.

En la preparación de ensaladas de verduras crudas y jugos de frutas, las materias primas se someten a procesos como el pelado, el rebanado, el picado y/o el troceado. Estas maniobras incrementan la posibilidad de contaminación o bien proporcionan un medio adecuado para el crecimiento de microorganismos. Por ello es de relevante importancia que las verduras y frutas sean lavadas y desinfectadas minuciosamente para minimizar los peligros microbianos que pudieran estar presentes. Cabe mencionar que los desinfectantes químicos pueden ser aplicados para reducir el número de

9394

microorganismos en los alimentos siempre y cuando no representen un peligro químico en el alimento listo para consumirse.

Debido a la importancia para la inocuidad de los alimentos elaborados, se aseguró que el agua y su sistema de abastecimiento, cumplieran con la calidad mínima necesaria a través de potabilización artesanal, teniendo en cuanta que este es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario.

El agua es utilizada generalmente para:

- Los procesos de limpieza y sanitización de superficies.
- Aseo personal.
- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.

Todos estos procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación.

- **RECUENTO DE STAPHILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA**

El Staphylococcus aureus, es un microorganismo patógeno presente en la piel de animales y personas, además en sus fosas nasales y gargantas. Pese a su amplia distribución y a la facilidad con la que llega a los alimentos y extiende una eventual contaminación, sus efectos son agudos y aparatosos. Los manipuladores de alimentos pueden evitar su rápida extensión con medidas preventivas y buenas prácticas higiénicas.

- **CONTROL DE MANIPULADORES**

Fue importante el control de los manipuladores, con el empleo de gorros y tapabocas, con la debida utilización especialmente de tapabocas para evitar que los manipuladores dejaran libres sus fosas nasales, para evitar la salida de *S. aureus,* forzándose a tapar completamente boca y nariz.
El riesgo inminente que se tiene en el programa de alimentación escolar "Modalidad preparada en sitio", debido a una inadecuada manipulación puede suponer un peligro importante para la salud de los consumidores en las diferentes Unidades de Servicio.
Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

9395

9.3 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS.

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por **El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022,** el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa PAE, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador de alimentos con el fin de preservar la calidad del producto. Los resultados microbiológicos fuera de los límites admisibles (3% en alimentos como ensaladas crudas) en un total de 161 muestras que reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados. Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

9396

PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9397

ANEXO 66
Informe de seguimiento al programa de capacitación a manipuladoras de alimentos periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9398

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO DEL 17 AL 31 DE ENERO DE 2023

9399

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 3
4. ALCANCE 4
5. METODOLOGIA 5
6. RESULTADOS 7
7. RECOMENDACIONES 7

9400

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 10. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos".*

2. ANTECEDENTES

El Consorcio Alimentando sueños 2022 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, cuyo Objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID-19, presenta el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

9401

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- ✓ Resolución 777 del 02 de junio de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas".*

- ✓ Resolución 1687 del 25 de octubre de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se modifica la Resolución 777 de 2021 en el sentido de incrementar el aforo permitido en lugares o eventos masivos, públicos o privados".*

- ✓ Normatividad relacionada con protocolo de bioseguridad en el marco de la pandemia del COVID-19, publicada por el Ministerio de Salud y protección Social durante la ejecución del contrato.

- ✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por el Consorcio alimentando sueños 2022, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, a través del cronograma de capacitación.

9402

5. METODOLOGIA

1. • Acompañamiento a las seciones de capacitación realizadas por el operador.
2. • Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
3. • Levantamiento de acta de reunión.
   • ó Registro fotográfico.
4. • Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

9403

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022	**FECHA:**
CONTRATISTA	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA:	**HORA:**	**MUNICIPIO:**

N°	**AFIRMACIÓN**	**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
	SUMATORIA	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre:	**Nombre:**
Cargo:	**Cargo:**

9404

6. RESULTADOS

Durante el periodo comprendidos entre el 17 al 31 de enero de 2023, se dio cumplimiento al 100% a las temáticas proyectada en el cronograma de capacitación las cuales fueron:

1. Capacitación básica de manipulación de alimentos.
2. Programa de alimentación escolar.
3. Plan de saneamiento.
4. Ciclo de menú y guías de preparación.

De igual manera durante el mes de enero se realizó capacitación de inducción al personal manipulador de alimentos nuevo, el cual asiste en su totalidad a los 03 municipios en los que fueron convocados pore, maní y paz de Ariporo, para un total de 165 manipuladoras capacitadas en lineamientos generales PAE, temática nutricional y de buenas prácticas de manufactura.

Enero:

FECHA	MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD
19 de enero	Pore, mani y paz de ariporo

Se realizó levantamiento de acta de reunión aleatoriamente en algunos de los municipios donde se realizaron las capacitaciones, la cual apoyó temáticas del componente nutricional.

7. RECOMENDACIONES

- Dejar el reporte y evidencia de las capacitaciones de inducción cada que ingresa personal nuevo.
- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.
- Se resalta que se acató la recomendación de realizar actividades de estandarización de menús en práctica, facilitando con esto el proceso de aprendizaje.

ANEXO 67
Informe de seguimiento al programa de capacitación a manipuladoras de alimentos del 1 al 28 de febrero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9406

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2023

TABLA DE CONTENIDO

9407

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 3
4. ALCANCE 4
5. METODOLOGIA 5
6. RESULTADOS 7
7. RECOMENDACIONES 7

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

9408

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 10. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos".*

2. ANTECEDENTES

El Consorcio Alimentando sueños 2022 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, cuyo Objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID-19, presenta el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

9409

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- ✓ Resolución 777 del 02 de junio de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas".*

- ✓ Resolución 1687 del 25 de octubre de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se modifica la Resolución 777 de 2021 en el sentido de incrementar el aforo permitido en lugares o eventos masivos, públicos o privados".*

- ✓ Normatividad relacionada con protocolo de bioseguridad en el marco de la pandemia del COVID-19, publicada por el Ministerio de Salud y protección Social durante la ejecución del contrato.

- ✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por el Consorcio alimentando sueños 2022, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, a través del cronograma de capacitación.

9110

5. METODOLOGIA

1. • Acompañamiento a las seciones de capacitación realizadas por el operador.
2. • Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
3. • Levantamiento de acta de reunión.
   • ó Registro fotográfico.
4. • Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

9411

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022	**FECHA:**
CONTRATISTA	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION

FECHA:	**HORA:**	**MUNICIPIO:**

N°	**AFIRMACIÓN**	**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	
10	La logística y organización del evento fue adecuada	
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	
	SUMATORIA	
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador:	**Interventor:**
Nombre:	**Nombre:**
Cargo:	**Cargo:**

9412

6. RESULTADOS

Durante el periodo comprendido entre el 01 al 28 de febrero de 2023, se dio cumplimiento al 100% a las temáticas proyectada en el cronograma de capacitación las cuales fueron:

1. Capacitación básica de manipulación de alimentos.
2. Programa de alimentación escolar.
3. Plan de saneamiento.
4. Ciclo de menú y guías de preparación.

Para el mes de febrero, el desarrollo de la actividad formativa se realizó de manera presencial, en contra jornada a la prestación del servicio logrando la asistencia del personal manipulador de alimentos, debido a las dificultades del territorio, se formaron grupos por instituciones educativas y/o sedes de cada uno de los municipios del Departamento.

febrero:

FECHA	MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD
24 de febrero	Sabanalarga, Tauramena y orocue.
25 de febrero	Monterrey, villanueva, san luis de palenque, hato corozal, paz de ariporo, trinidad y pore.
26 de febrero	Aguazul, Maní, recetor y Chameza.
27 de febrero	Tamara, Nunchia, sacama y salina.

Se realizó levantamiento de acta de reunión aleatoriamente en algunos de los municipios donde se realizaron las capacitaciones, la cual apoyó temáticas del componente nutricional.

Se verificaron las capacitaciones de los municipios de OROCUE el día 24 de febrero, SAN LUIS DE PALENQUE, HATO COROZAL y TRINIDAD el día 25 de febrero, AGUAZUL y RECETOR el día 26 de febrero y TAMARA el día 27 de febrero.

7. RECOMENDACIONES

- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.
- Se resalta que se acató la recomendación de realizar actividades de estandarización de menús en práctica, facilitando con esto el proceso de aprendizaje.
- Hacer uso de estrategias audiovisuales más sencillas y dinámicas mejorando el aprendizaje.

ANEXO 68
CD - Certificados de capacitación continuada a personal manipulador de alimentos, periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

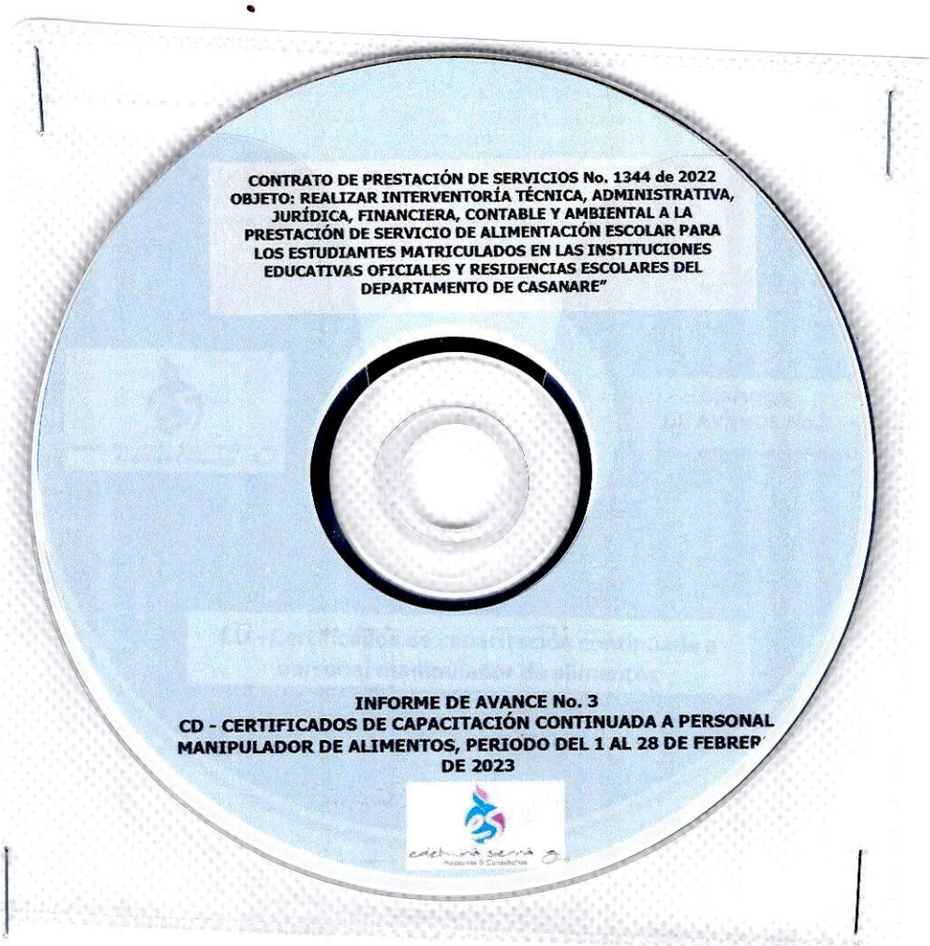
9414


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
INFORME DE AVANCE No. 3
CERTIFICADOS DE CAPACITACIÓN CONTINUADA A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PERIODO DEL 17 AL 31 DE ENERO DE 2023

ANEXO 68.1
CD - Certificados de capacitación continuada a personal manipulador de alimentos, periodo del 1 al 28 de febrero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9416


CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1344 de 2022
OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
INFORME DE AVANCE No. 3
CD - CERTIFICADOS DE CAPACITACIÓN CONTINUADA A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PERIODO DEL 1 AL 28 DE FEBRER
DE 2023

9417

SEGUMIENTO SPQR

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9418

ANEXO 69
Seguimiento a sugerencias, peticiones, quejas y reclamos periodo del 17 al 31 de enero de 2023

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

9419

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

720-200-20 720 003

Yopal, Casanare_ 18 de enero de 2023

Dr(a):
Edelmira Sierra Gutiérrez
Interventoría Programa Alimentación Escolar (PAE)
Contrato de consultoría No. 1344 de 2022

Asunto: Solicitud información proveedores PAE 2023 y compras públicas de carácter urgente.

Cordial saludo;

En el marco del trabajo interinstitucional que se viene realizando con la Unidad de Alimentos para Aprender con las entidades y autoridades sanitarias a nivel nacional, nos permitimos solicitar la información relacionada con los proveedores del Programa de Alimentación Escolar vigencia 2023 como parte de los insumos que requiere el INVIMA para adelantar los procesos de inspección, vigilancia y control sanitario, el plan de muestreo de alimentos en el PAE con el fin de identificar y evaluar factores de riesgo; así como el establecimiento de acciones de mejora que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos que se suministran a los beneficiarios del programa. Para lo anterior, se adjunta el formato en Excel establecido para el reporte de la información denominado "Formato Reporte Operador, Proveedores y Compras PAE 2023". Es importante recordar que, en cumplimiento de la ley 2046 del 2020 (compras públicas locales), se deberá también reportar en el mismo instrumento y cada vez que se suscriba e inicie un contrato con un operador, la información de proveeduría de alimentos en la operación del PAE.

Se recuerda que la Resolución 00335 de 2021 señala en su artículo 13 lo referente a los sistemas de información, reportes y acceso a la información del PAE indicando entre otros aspectos que los cargues o reportes de información deben ser atendidos con calidad y oportunidad, pues sus datos serán oficiales para la consolidación nacional, la verificación de cumplimientos de las obligaciones y la asignación de recursos del Gobierno Nacional. Por lo anterior, el plazo máximo para el envío de la información en el formato de Excel adjunto es el próximo 13 de febrero del 2023.

2104

9420

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

720 008

De igual manera, se informa que se desarrollará un espacio virtual con las 97 ETC y el INVIMA donde se aclararán y resolverán dudas respecto al diligenciamiento del formato, dicho espacio se programa para el próximo 26 de enero de 2023 en el horario de 2:00 a 4:00 pm en el siguiente enlace de conexión: https://bit.ly/3ZCIMvJ.

Agradecemos de antemano la atención;

Atentamente;

ANDRÉS JESÚS CAMPO BECERRA
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare

Proyectó: Aurora Pinto Ramirez
Nutricionista Dietista PAE

2/8

Fwd: Formato Reporte Operador, Proveedores y compras PAE Enero 2023

INTERVENTORIA ALIMENTACION ESCOLAR <interventoriapaecasanare@outlook.com>

Jue 23/02/2023 11:05 AM

Para: PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA ESCOLAR (SEDCASANARE) <pae@sedcasanare.gov.co>;PAE CASANARE <paecasanare2016@gmail.com>;auropilla2011@hotmail.com <auropilla2011@hotmail.com>

1 archivos adjuntos (428 KB)

Formato Reporte Operador, Proveedores y Compras PAE 2023.xlsx;

Obtener Outlook para Android

From: CONTABILIDAD CONSORCIO 2022 <contabilidad.consorcio@durangar.com.co>
Sent: Thursday, February 23, 2023 11:03:50 AM
To: dcarcose@gmail.com <dcarcose@gmail.com>; INTERVENTORIA ALIMENTACION ESCOLAR <interventoriapaecasanare@outlook.com>
Subject: Formato Reporte Operador, Proveedores y compras PAE Enero 2023

Cordial Saludo,

Adjunto Formato Reporte Operador, Proveedores y compras PAE correspondiente al mes de Enero 2023, para fines pertinentes.

Quedo atenta,

Karen Andrea Villamizar

Contador Público

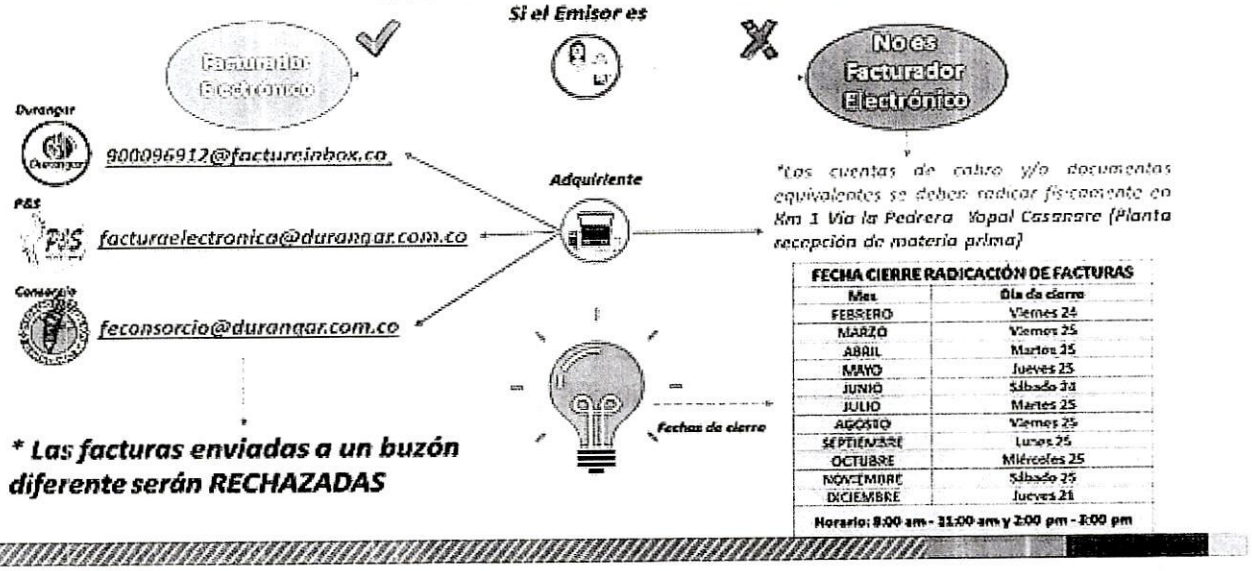
Consorcio Alimentando Sueños 2022

contabilidad.consorcio@durangar.com.co

www.durangar.com.co

ESTIMADO PROVEEDOR TENGA EN CUENTA LA SIGUIENTE INFORMACIÓN

Forma radicado de facturas



FECHA CIERRE RADICACIÓN DE FACTURAS	
Mes	Día de cierre
FEBRERO	Viernes 24
MARZO	Viernes 25
ABRIL	Martes 25
MAYO	Jueves 25
JUNIO	Sábado 24
JULIO	Martes 25
AGOSTO	Viernes 25
SEPTIEMBRE	Lunes 25
OCTUBRE	Miércoles 25
NOVIEMBRE	Sábado 25
DICIEMBRE	Jueves 21

Horario: 8:00 am - 11:00 am y 2:00 pm - 5:00 pm

2404

9423

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 24 de enero de 2023
Oficio No. INTER-PAE-004A-2023

Doctora
PIEDAD ANGÉLICA GARCÍA MEDINA
R/L CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022
La Ciudad

ASUNTO REF.: NOTIFICACIÓN ACTA DE VISITA REALIZADA POR LA SUPERVISIÓN SED A BODEGA PRINCIPAL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS 1374 DE 2023

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022, que tiene por objeto: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** , Me permito enviar copia del Acta de visita e informe, oficio No. 720-005 radicado a interventoría, visita realizada por profesional de apoyo de la supervisión para su conocimiento e implementación de plan de acción de acuerdo a los Ítems de su competencia como operador del servicio de Alimentación Escolar, **CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022.**

Anexo: Oficio Dirección técnica de cobertura No. 720-005 de fecha: 23 de enero de 2023, contentivo en cinco (05) folios.

Sin otro particular,

Interventora
Contrato de Consultoría No. 1344 de 2022

2108

9424

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

720 005

Yopal, 23 de Enero de 2023

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Contrato de Consultoría No.1344 de 2022
Celular 3112632150
interventoriapaecasanare@outlook.com
Ciudad

ASUNTO: *Reporte visita a bodega principal- municipio de Yopal.*

Atento saludo,

En atención al contrato de consultoría No. 1344 cuyo objeto es: Realizar interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental a la prestación de servicio de alimentación escolar para los estudiantes matriculados en las instituciones educativas oficiales y residencias escolares del departamento de Casanare; se remite informe de visita a bodega principal, realizada por profesional de la supervisión el pasado 21 de Enero del 2023.

Lo anterior para fines pertinentes.

Sin otro particular,

ANDRES JESUS CAMPO BECERRA
Director Técnico de Cobertura Educativa

Proyectó: María E. Páez C, SED

Anexo: 1. Informe visita (2 folios)
2. Registro fotográfico (2 Folios)

2709

9425

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

INFORME VISITA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO

INFORME VISITA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO

Yopal, 21 de Enero de 2023

OBJETIVO: Verificar el desarrollo del modelo operativo implementado para la operación del PAE que dará lugar a la atención de beneficiarios de la estrategia.

METODOLOGÍA: A través de visita en campo y mediante observación directa. Participan profesionales de la Interventoría y del Consorcio alimentando Sueños 2022 .

Durante el desarrollo de la visita se indaga sobre el modelo operativo establecido para la operación del PAE, identificando las principales actividades y punto de control que permitan la prestación de servicio de alimentación escolar de manera oportuna con calidad e inocuidad. La operación tiene como fin la atención a beneficiarios desde el 23 de Enero al 30 de Enero de 2023, de acuerdo a los beneficiarios registrados y autorizados en el respectivo corte del SIMAT.

1. ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS:

- ✓ **Recurso Humano:** Se evidencia una estructura administrativa acorde a la necesidad de la operación. Personal capacitado, con claridad de sus funciones, con experiencia y conocimiento de la operación . Se distribuye la operación en tres Zonas así: Zona Norte, Zona Centro y Zona Sur. Cada zona tiene como responsable a un supervisor (profesional). Así mismo para la fase de alistamiento y ensamblaje de la materia prima, se cuenta con un jefe de bodega para cada zona, quienes tienen a su cargo al personal operativo o de apoyo. Las Zonas están compuestas por los siguientes Municipios:

  Zona Norte: Sácama, La Salina, Támara, Hato Corozal, Paz de Ariporo y Pore.
  Zona Centro: Nunchia, Trinidad, San Luis de Palenque, Orocué, Maní y Chámeza.
  Zona Centro: Villanueva, Sabanalarga, Monterrey, Tauramena, Aguazul y Recetor

- ✓ **Infraestructura, equipos y materiales :** Se identifican las diferentes áreas, equipos y materiales que garantizan la correcta operación así:

  Área Administrativa
  Área para alistamiento de elementos de aseo y químicos.
  Área de almacenamiento y ensamblaje de materia prima
  Área de Cargue y descargue de materia prima e insumos
  Área de Producto no conforme
  Área de limpieza y desinfección
  Área de parqueo
  Condiciones de Vigilancia
  Cuartos fríos
  Congeladores

9426

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-0

INFORME VISITA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO
Canastillas
Estibas

2. ACTIVIDADES DE ALISTAMIENTO

Se tiene programación de despachos de materia prima desde la planta principal(bodega) para 12 municipios así: Villanueva, Trinidad, San Luis de Palenque, Tauramena, Nunchía , Támara, Maní, Monterrey, Aguazul, Chámeza, Hato Corozal 2 y Recetor. Los demás municipios serán atendidos localmente (Pore, Sácama, La Salina, Paz de Ariporo, Hato Corozal, Sabanalarga, Orocue). Los despachos están programados durante la jornada de la tarde del sábado y primeras horas del domingo 22.

La materia prima corresponde a los ciclos de menú Nos. 20, 1, 2, 3,4 (externos) y 21 y 22 (residentes Escolares) y Menú No. 5 (externos y Residentes Escolares. En atención a la prestación del servicio desde el día 23 de Enero al 30 de Enero. Así mismo para para la prestación del servicio bajo la modalidad RI se dará inicio con el menú No. 10, 1,2,3 y 4; No. 5.

Los productos observados mantienen las condiciones de calidad propias de su naturaleza como: frescura, turgencia, grado de madurez requerido, libre de daño mecánico, libre de ataque por plagas entre otros. Se sugiere el uso de la bolsa de polietileno perforada, de acuerdo a las condiciones requeridas de empacado y embalado para productos frescos (empaque primario).

3. ACTIVIDADES DE EMPACADO Y EMBALADO

Los productos frescos llegan a granel, para su posterior ensamblaje (empacado y embalado) de acuerdo a las cantidades requeridas para cada una de las sedes atendidas desde bodega principal.

Se resalta el almacenamiento de productos altamente perecederos (frutas y hortalizas) en condiciones de temperaturas de refrigeración (cuarto frío), factor que influye directamente en la vida útil de los mismos.

4. ACTIVIDADES DE CARGUE :

Durante la visita, no se evidenció proceso de cargue de materia prima, dado que los pedidos aún estaban incompletos, ante el retraso de llegada de algunos productos. Sin embargo, se pudo constatar el desembarque de algunos productos frescos (frutas y hortalizas) óptimamente embalados y trasportados en vehículos para este tipo de productos.

Anexo al presente informe registro fotográfico de la visita.

Firman:

Profesional Supervisión:

Profesional Interventoría

EDWARDS ORTEGA. SUPERVISOR. ZONA.
Profesional Consorcio Alimentando Sueños

21-11

9427

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

INFORME VISITA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



Foto No 1. Recurso Humano -Bodega



Foto No. 2. Cuarto Frío



Foto No. 3 Condiciones de almacenamiento



Foto No. 4 Área elementos de aseo y químicos

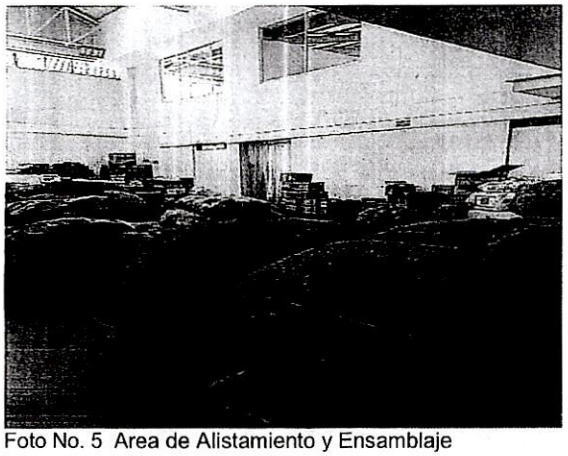


Foto No. 5 Area de Alistamiento y Ensamblaje



Foto No. 6 Area de Cargue, descargue y Parqueo

212

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

INFORME VISITA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO

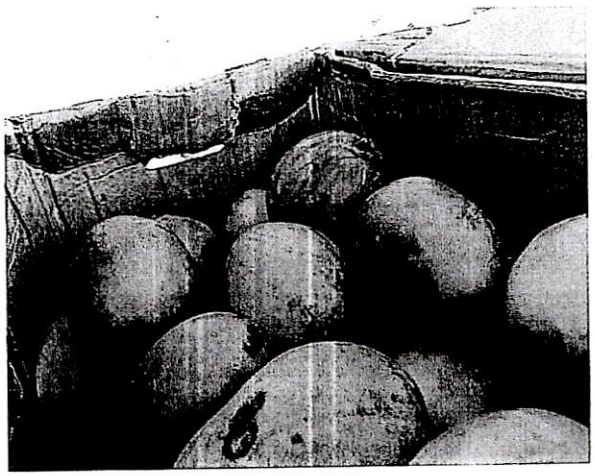


Foto No. 7. Calidad Fruver



Foto No. 8 Calidad Fruver

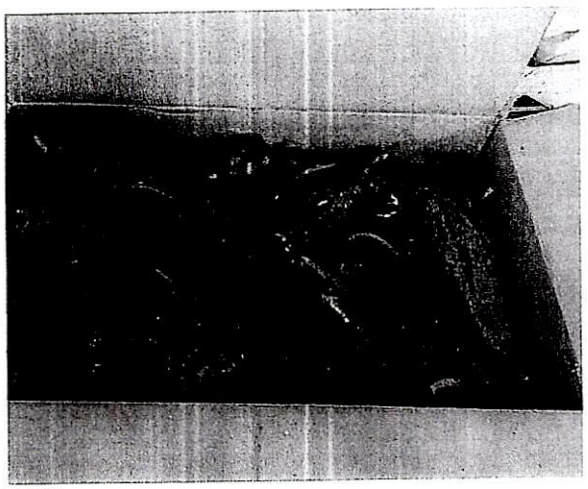


Foto No. 9. Calidad Fruver

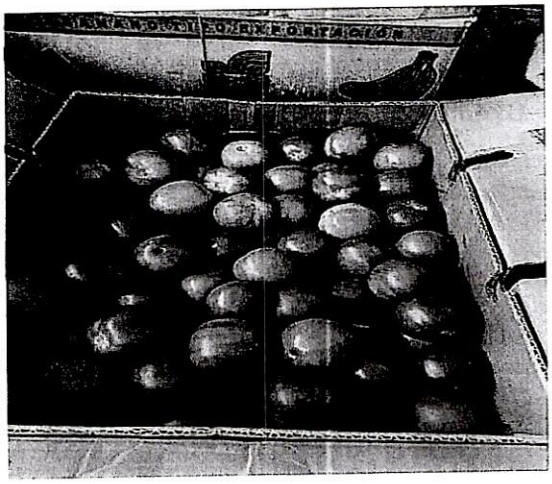


Foto No. 10 Calidad Fruver.

Elaboró: María E Páez Castellanos
CPSP 2520 DE 2022

2172

9429

Yopal, 25 de enero 2023

OFC - PAE CON- AS- 2022 -032A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventoría contrato 1344 de 2022

Referencia: Respuesta reporte de visita bodega principal municipio de Yopal 21 de enero 2023

Cordial saludo,

En ejecución del Contrato 1374 del 05 de agosto de 2022 que tiene por objeto: ***"PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"***. Me permito radicar informe de las acciones realizadas y plan de mejora por parte del operador de acuerdo a los hallazgos reportados por la supervisión en visita realizada en bodega y/o depósito de alimentos el día 21 de febrero de 2023 notificados por la interventoría en marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios 1374 de 2022.

Cordialmente,

PIEDAD ANGÉLICA GARCÍA
R/L. CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

2114

CONSOLIDADO PLAN DE MEJORA

MUNICIPIO	FECHA DE VISITA	FECHA DE IMPLEMENTACION DE PLAN DE MEJORA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	PUNTAJE OBTENIDO EN LA VISITA DE SEGUIMIENTO	SITUACIÓN DE RIESGO IDENTIFICADA	ACCIÓN DE MEJORA	SOPORTE
							La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	EI CONSOSRCIO ALIMENTANDO SUEÑOS NO PUEDE INTERVENIR LAS INSTALACIONES DE LA BODEGA YA QUE CUENTA CON UN CONTRATO DE ARRENDAMIENTO; SIN EMBARGO SE INFORMO AL PROPIETARIO PARA QUE REALICE LAS MEJORAS.	NO CORRESPONDE AL CONSORCIO.
							La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.		
							Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.		
							Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.		
							Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.		
							Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.		
							El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	NO APLICA PARA EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS, YA QUE NO CONTAMOS CON CUARTOS FRIOS .	N.A

9431

YOPAL	19/01/2023	25/01/2023	BODEGA	BODEGA	OPERACIONES EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZ ADA-RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO	63,00%	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	SE ESTABLECIO LOS REGISTROS DE CONTROL DE TEMPERATURAS A LOS DOS REFRIGERADORES QUE ESTAN EN USO.	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS (1 FOLIO).
							La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	SE ELABORO EL PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS.	REGISTRO FOTOGRAFICO (1 FOLIO).
							Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	SE SOLICITO AL ÁREA ENCARGA LOS SOPORTES DE IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DECALIBRACIÓN.	
							Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.		
							El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	SE PIDIO A OFICINA DE TALENTO HUMANO QUE REMITAN A LOS MANIPULADORES A EXAMENES.	
							El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	SE REALIZO EL PLAN DE CAPACITACIÓN.	REGITRO FOTOGRAFICO (1 FOLIO).
							La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	SE DOTO A LOS MANIPULADORES.	REGISTRO FOTOGRAFICO (1 FOLIO).
							El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	SE REALIZARA EL PLAN DE MUESTREO.	
							La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	CONTAMOS CON CONCEPTO SANITARIO DEL AÑO 2022.	CONCEPTO SANITARIO (1 FOLIO).

2116

Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	SE SOLICITO CERTIFICADOS MICROBIOLOGICOS DE LOS ALIMENTOS A LOS DIFERENTES PROVEEDORES.	
Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar	ADQUIRIMOS LAS FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS.	FICHAS TECNICAS (1 FOLIO).
El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	SE ESTABLECIO EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO EN LA PLANTA.	REGISTRO FOTOGRAFICO (1 FOLIO).
El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	LA BODEGA CUENTA CON UN TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA.	REGISTRO FOTOGRAFICO (1 FOLIO).
El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	SE PASO EL REQUERIMIENTO DE ADQUIRIR EL KIT DE CLORO Y pH.	
Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	SE DISPONE DE LA DOCUMENTACIÓN DE LOS VEHICULOS EN LA A-Z DE LA BODEGA.	REGISTRO FOTOGRAFICO (1 FOLIO).
El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.		

9433

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURA DE CONGELACIÓN

OPERADOR: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

ESTABLECIMIENTO: Bodega

MES: Febrero

REALIZADO POR: Alejandra Moncada. JB.

T°	DIA 1		DIA 2		DIA 3		DIA 4		DIA 5		DIA 6		DIA 7		DIA 8		DIA 9		DIA 10		DIA 11		DIA 12		DIA 13		DIA 14		DIA 15		DIA 16	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
-6°C							X	X																								
-7°C					X	X													X	X												
-9°C									X	X							X	X					XX	X			X	X				
-10°C																					X	X			XX	X						
-11°C																																
-12°C																																
-13°C																																
-14°C																																
-15°C																																
-16°C																																
-17°C																																
-18°C																																
Responsable (nombre)																																

T°	DIA 17		DIA 18		DIA 19		DIA 20		DIA 21		DIA 22		DIA 23		DIA 24		DIA 25		DIA 26		DIA 27		DIA 28		DIA 29		DIA 30		DIA 31	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
-6°C																														
-7°C																														
-9°C																														
-10°C																														
-11°C																														
-12°C																														
-13°C																														
-14°C																														
-15°C																														
-16°C																														
-17°C																														
-18°C																														
Responsable (nombre)																														

INSTRUCCIONES: 1. Marcar por medio de un punto la temperatura registrada en el termómetro dos veces al día una vez en la mañana y otra en la tarde

Verificado por: (Administrador y/o Ingeniero)

2118

9434

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: Yopal | FECHA: 17 día / 08 mes / año 2022 | ACTA N°: 14808

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Municipal Yopal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Duanger S.A.S. Servicios integrales		
*CÉDULA / NIT	900096912 - 9	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	85001900096912
*NOMBRE COMERCIAL	Duanger		
*DIRECCIÓN	Km 7 vía la Pedrera	MATRICULA MERCANTIL	
*DEPARTAMENTO	Casanare	*MUNICIPIO	Yopal

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

Otro [ ] Cuál: Picon

TELÉFONOS	6334298	FAX	
CORREO ELECTRÓNICO	gerencia@duanger.com.co		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	Piedad Angelica Garcia Medina		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X]	Número de documento	900096912
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	Piedad Angelica Garcia Medina		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X]	*Número de documento	900096912
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Kra 24 # 12-72		
*DEPARTAMENTO	Casanare	*MUNICIPIO	Yopal
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	7am / 5:00pm	*NÚMERO DE TRABAJADORES	7

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	71.5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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

9113

9435

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	**EDIFICACION E INSTALACIONES**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	(2)	0	Se observa espacio sin proteccion entre la pared y el techo que permite el ingreso de plagas. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**

2120

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	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.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8	4	0	C

9437

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98% 0,0	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%

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

2122

9438

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	DESFAVORABLE	< 59,9%	aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

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: Ninguna

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

1.3 - Proteger los espacios libres entre el techo y la pared.

Por parte del establecimiento:

Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de enero del año 2023 en la Ciudad de Ocaña.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Edna M. Yañez	FIRMA: Anderson Alexis C
NOMBRE: Edna Yaneth Arenas	NOMBRE: Anderson Alexis Cardozo
CÉDULA: 1.065.663.337	CÉDULA: 1121884166
CARGO: Tecnico Salud	CARGO: Técnico Salud.
INSTITUCIÓN: Secretaria Salud.	INSTITUCIÓN: Secretaria Salud.

2123

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

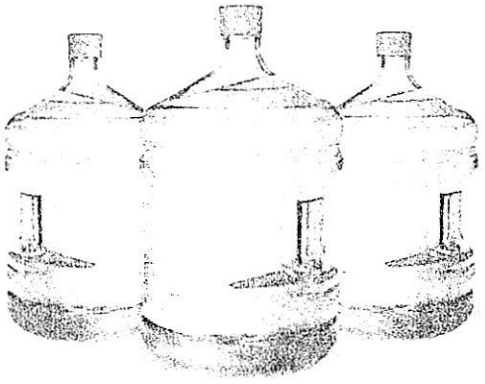
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE:	Ramiro Hernández C.	NOMBRE:	
CÉDULA:	33.378.601	CÉDULA:	
CARGO:	Coordinador BPM.	CARGO:	

9440

El Rico Sabor A

Ficha tecnica Botellón agua 18.9 litros

Caracteristicas fisicas



Volumen total	18.9 litros
Dimensiones	50 cm alto x 27 cm diametro
Peso aprox	20 kg
Material tapon	Policarbonato grado fda
Material envase	Polipropileno
Material base	Polietileno de baja densidad
Presentacion	Unidad

Condiciones de conservación

Almacenamiento	Sobre esticas o estantes en vertical
Lugar	Ventilado sin luz solar Directa
Temperatura almacén	Ambiente
Vencimiento	1 mes
Evitar contacto con	Quimicos, jabones y otras Fuentes

Caracteristicas microbiologicas

Parametro	Metodo	Resultado	Valor de referencia*
Aguas [illegible]	Filtración por membrana	0 ufc / 1 ml	< 100 ufc / 1 ml
Coliformes totales	Filtración por membrana	0 ufc / 1 ml	0 ufc / 100 ml
Escherichia coli	Filtración por membrana	Ausente ufc / ml	Ausente ufc / ml
Recuento heterotrofos	Sustrato enzimático multicelda	<1 NMP/100mL	< 0 / 100 ml

Caracteristicas fisicoquimicas

Parametro	Método	Resultado	Valor de referencia*
Cloro residual libre	Espectofotocolorimetrico	0,8 mgCl2/L	0,3—2,0 mgCl2/L
Color aparente	Espectofotocolorimetrico	6,00 upc	15 upc
Dureza total	Volumétrico con EDTA	<6,00 mgCaCO3/L	300 mgCaCO3/L
Hierro total	Fenantrolina	<0,080 mg Fe/L	0,3 mg Fe/L
Nitritos	Espectofotocolorimetrico	0,011 mg NO2/L	0,1 mg NO2/L
pH	Electrométrico	6,80 Und de pH	6,5—9,0 Und de pH
Sulfatos	Turbidimetrico	<10,00 mg SO4-2/L	250 mg SO4-2/L
Turbidez	Nefelométrico	<1,00 NTU	2 NTU

*** Valores permitidos según 2115/2007**

2125

9441

El Rico Sabor A

Ficha tecnica Bolsas de agua 5.5L

Caracteristicas físicas



Volumen neto	5.5 Litros
Dimensiones	28 cm ancho x 40cm de largo
Peso neto	5.5 Litros
Material bolsa	Polietileno de baja densidad grado FDA con tres capas de protección
[illegible]	[illegible]

Condiciones de conservación

Almacenamiento	Sobre esticas o estantes en vertical ventilado sin luz solar Directa
Lugar	
Temperatura almacenamiento	Ambiente
Vencimiento	1 mes
Evitar contacto con	Quimicos, jabones y cloros Fuertes

Características microbiologicas

Parametro	Metodo	Resultado	Valor de referencia*
Recuento de unidades formadoras	Filtración por membrana	[illegible]	[illegible]
Coliformes totales	Filtración por membrana	[illegible]	[illegible]
Escherichia coli	Filtración por membrana	[illegible]	[illegible]
Pseudomonas aeruginosa	Sustrato enzimático multiceldа	<1 NMP/100mL	[illegible]

Características fisicoquimicas

Parametro	Metodo	Resultado	Valor de referencia*
Cloro residual libre	Espectofotocolorimetrico	0,8 mgCl2/L	0,3—2,0 mgCl2/L
Color aparente	Espectofotocolorimetrico	6,00 upc	15 upc
Dureza total	Volumétrico con EDTA	<6,00 mgCaCO3/L	300 mgCaCO3/L
Hierro total	Fenantrolina	<0,080 mg Fe/L	0,3 mg Fe/L
Nitritos	Espectofotocolorimetrico	0,011 mg NO2/L	0,1 mg NO2/L
pH	Electrométrico	5,80 Und de pH	6,5—9,0 Und de pH
Sulfatos	Turbidimetrico	<10,00 mg SO4-2/L	250 mg SO4-2/L
Turbidez	Nefelométrico	<1,00 NTU	2 NTU

*** Valores permitidos según 2115/2007**

2126

9442

El Rico Sabor A

Ficha técnica: Paquete agua 200ml,

Caracteristicas fisicas



Volumen neto	200ml
Dimensiones	8 cm ancho x 13 cm de largo
Peso unid	200g cada unidad
Material bolsa	Polietileno de baja densidad grado FDA certificado
Presentación	Paquete por 20 unidades

Condiciones de conservación

Almacenamiento	Sobre estibas o estantes en vertical
Lugar	Ventilado sin luz solar Directa
Temperatura almacén	Ambiente
Vida anaquel	1 mes
Evitar contacto con	Quimicos, jabones y olores fuertes

Caracteristicas microbiologicas

Parametro	Metodo	Resultado	Valor de referencia*
Recuento de mesofilos Incubado	Filtración por membrana	0 ufc/ 1 ml	< 300 ufc / 1 ml
Coliformes totales	Filtración por membrana	0 ufc/ 1 ml	0 ufc / 100 ml
Escherichia coli	Filtración por membrana	Ausente ufc / ml	Ausente ufc / ml
Pseudomonas aeruginosa	Sustrato enzimático multiceldа	<1 NMP/100mL	< 0 / 100 ml

Caracteristicas fisicoquimicas

Parametro	Metodo	Resultado	Valor de referencia*
Cloro residual libre	Espectofotocolorimetrico	0,8 mgCl2/L	0,3—2,0 mgCl2/L
Color aparente	Espectofotocolorimetrico	6,00 upc	15 upc
Dureza total	Volumétrico con EDTA	<6,00 mgCaCO3/L	300 mgCaCO3/L
Hierro total	Fenantrolina	<0,030 mg Fe/L	0,3 mg Fe/L
Nitritos	Espectofotocolorimetrico	0,011 mg NO2/L	0,1 mg NO2/L
pH	Electrométrico	6,80 Und de pH	6,5—9,0 Und de pH
Sulfatos	Turbidimetrico	<10,00 mg SO4-2/L	250 mg SO4-2/L
Turbidez	Nefelométrico	<1,00 NTU	2 NTU

*** Valores permitidos según 2115/2007**

227

9443

El Rico Sabor A

Ficha técnica Paquete agua 360ml

Caracteristicas fisicas



Volumen unitario	360ml
Dimensiones	8 cm ancho x 20cm de largo
Peso unitario	360g cada unidad
Material bolsa	Polietileno de baja densidad grado FDA con tres capas de protección
Presentación	Paquete por 15 unidades

Condiciones de conservación

Almacenado	Sobre estibas o estantes en vertical
Lugar	Ventilado sin luz solar Directa
Temperatura almacen	Ambiente
Vencimiento	1 mes
Evitar contacto con	Quimicos, jabones y olores Fuertes

Caracteristicas microbiologicas

Parámetro	Método	Resultado	Valor de referencia*
Recuento de bacterias Heterotrofas	Filtración por membrana	0 ufc/ 1 ml	≤ 500 ufc/ 1 ml
Coliformes totales	Filtración por membrana	0 ufc/ 1 ml	0 ufc/ 100 ml
Escherichia coli	Filtración por membrana	Ausencia ufc/ ml	Ausencia ufc/ ml
Pseudomonas aeruginosa	Sustrato enzimático multiceldа	<1 NMP/100mL	Ausencia ufc/ 250 ml

Caracteristicas fisicoquimicas

Parámetro	Método	Resultado	Valor de referencia*
Cloro residual libre	Espectofotocolorimetrico	0,8 mgCl2/L	0,3—2,0 mgCl2/L
Color aparente	Espectofotocolorimetrico	6,00 upc	15 upc
Dureza total	Volumétrico con EDTA	<6,00 mgCaCO3/L	300 mgCaCO3/L
Hierro total	Fenantrolina	<0,080 mg Fe/L	0,3 mg Fe/L
Nitritos	Espectofotocolorimetrico	0,011 mg NO2/L	0,1 mg NO2/L
pH	Electrométrico	6,80 Und de pH	6,5—9,0 Und de pH
Sulfatos	Turbidimetrico	<10,00 mg SO4-2/L	250 mg SO4-2/L
Turbidez	Nefelométrico	<1,00 NTU	2 NTU

* Valores permitidos según 2115/2007

2128

9444

El Rico Sabor A

Ficha técnica Paquete agua 500ml

Caracteristicas físicas



Volumen neto	500ml
Dimensiones	10 cm ancho x 17 cm de largo
Peso unid	500g cada unidad
Material bolsa	Polietileno de baja densidad grado FDA certificado.
Presentación	Paquete por 10 unidades

Condiciones de conservación

Almacenamiento	Sobre estibas o estantes en vertical ventilado sin luz solar Directa
Lugar	
Temperatura almacenamiento	Ambiente
Vida útil	1 mes
Evitar contacto	Químicos, jabones y olores Fuertes

Caracteristicas microbiologicas

Parámetro	Método	Resultado	Valor de referencia*
Recuento de células cultivables	Filtración por membrana	0 ufc / 1 ml	< 300 ufc / 1 ml
Coliformes totales	Filtración por membrana	0 ufc / 1 ml	0 ufc / 100 ml
Escherichia coli	Filtración por membrana	Ausente ufc / ml	Ausente ufc / ml
Recuento mesofilos viables	Sustrato enzimático multiceldа	<1 NMP/100mL	< 2 / 100 ml

Características fisicoquímicas

Parámetro	Método	Resultado	Valor de referencia
Cloro residual libre	Espectofotocolorimetrico	0,8 mgCl2/L	0,3—2,0 mgCl2/L
Color aparente	Espectofotocolorimetrico	6,00 upc	15 upc
Dureza total	Volumétrico con EDTA	<6,00 mgCaCO3/L	300 mgCaCO3/L
Hierro total	Fenantrolina	<0,080 mg Fe/L	0,3 mg Fe/L
Nitritos	Espectofotocolorimetrico	0,011 mg NO2/L	0,1 mg NO2/L
pH	Electrométrico	6,80 Und de pH	6,5—9,0 Und de pH
Sulfatos	Turbidimetrico	<10,00 mg SO4-2/L	250 mg SO4-2/L
Turbidez	Nefelométrico	<1,00 NTU	2 NTU

*** Valores permitidos según 2115/2007**

2129

9445

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL**	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:1-6

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL**
FABRICANTE	**ALIMENTOS SAS S.A.S**
DIRECCION	**DIAGONAL 19D No 39-20**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del Tomate de árbol maduro, sano y limpio. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio.
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Colombia - Versalles, Oovio, Naranjal, Primavera, Anserma (Valle), La Ceja, Abejorral, Sonson, Entre Rios (Antioquia), Ramiriqui (Boyacá), La Vega, San Bernardo, Vergara, Granada (Cundinamarca), (Huila), Risaralda, Nariño.
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Pulpa de Tomate de árbol, ácido ascórbico como antioxidante.
CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA	El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue, dotación requerida, entre otras. La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño.
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	1. Mezcla (pH) 2. Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención) 3. Peróxido de hidrogeno (Control de concentración)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C	°Brix	10.0	11.5	NTC 440 Año 1971
pH A 20 °	-	3.35	3.80	NTC 4592 Año 1999

2130

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL**	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:2-6

ACIDEZ	**% Ácido cítrico m/m**	1.60	2.00	NTC 440 Año 1971

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	MÉTODO DE ENSAYO
Prueba esterilidad comercial (Microorganismos Aerobios y Anaerobios)	Satisfactorio	Cualitativo	NTC 4433
L. monocytogenes	Ausencia	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 061506
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 960801
Recuento de coliformes totales y E. Coli	<10	UFC/g	AOAC 070901

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
AROMA	Intenso y característico del Tomate de árbol maduro y sano.	Panel sensorial
SABOR	Característico e intenso del Tomate de árbol maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño	Panel sensorial
APARIENCIA	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del Tomate de árbol.	Panel sensorial
COLOR	Intenso y homogéneo, característico del Tomate de árbol, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	Panel sensorial
TEXTURA	Característica de la fruta	Panel sensorial

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL**	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:3-6

REQUISITOS DE INOCUIDAD			
METALES PESADOS	**UNIDAD**	**MÁXIMO**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Arsénico	ppm	0,1	AOAC 986.15 Ed.19:2012
Hierro	ppm	15	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Mercurio	ppm	0,01	AOAC 977.15 Ed.19:2012 Modificado
Cadmio	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Zinc	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Cobre	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Plomo	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012
PESTICIDAS	Método multiresiduo para 211 componentes, isómero, cuantificación de plaguicidas organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretrodes. incluidos Ditianon y Metidiation y método multiresiduo para la determinación de Ditiocarbamatos: Ferban, Mancozeb, Maneb, Metiram, Propineb, Thiram, Zineb y otros ditiocarbamatos, de acuerdo el Límites Permisibles Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS).		

REQUISITO DE INOCUIDAD-PELIGROS FÍSICOS		
DESCRIPCIÓN (Partículas y objetos como vidrio, esquirlas polvo, plástico entre otros)	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Cascara, semilla, fibra, resto de hojas, piedras	Ausencia de materiales extraños	Tamiz de 0.5 a 1.5 mm de acuerdo a requerimiento del cliente.
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (Si el producto es, contienen o está elaborado a partir de OGM)	Este producto contiene OGM? SI____ NO _X__ Se etiquetan los OGM suministrados para facilitar su manejo? SI ___ NO_X_	
ALÉRGENOS	Este producto se considerada alérgeno? SI: _NO_X_ Puede contener trazas de sulfitos en concentraciones menores a 10 ppm	

9418

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL**	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:4-6

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tomate de Arbol/Tamarillo **Información Nutricional/Nutrition Facts** Tamaño de la porcion 1 vaso/Serving size 1 cup (50 g) Porciones por envase/Servings Per Container 20 aprox/approx **Cantidad por porción/Amount Per Serving** **Calorías/Calories** 15 — Calorías de grasa/Fat Calories 0 **%Valor Diario*/% Daily Value*** **Grasa Total/Total Fat** 0 g — 0% Grasa Saturada/Satured Fat 0 g — 0% Grasa Trans/Trans Fat 0 g **Colesterol/Cholesterol** 0 mg — 0% **Sodio/Sodium** 0 mg — 0% **Potasio/Potassium** 120 mg — 3% **Carbohidrato Total/Total Carbohydrate** 4 g — 1% Fibra dietaria/Dietary Fiber Menos de/Less than 1 g — 2% Azúcares/Sugars 1 g **Proteínas/Protein** Menos de/Less than 1 g Vitamina A/ Vitamin A 17% — Vitamina C/Vitamin C 21% Calcio/Calcium 0% — Hierro/Iron 6% *Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2,000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas *Percent Daily Values are based on a 2,000 caloric diet. Your daily values may be higher or lower depending on your caloric needs **Calorías/Calories** — **2000** — **2500** **Grasa total/Total Fat** — Menos de/Less than — 65 g — 80 g Grasa saturada/Saturated Fat — Menos de/Less than — 20 g — 25 g **Colesterol/Cholesterol** — Menos de/Less than — 300 mg — 300 mg **Sodio/Sodium** — Menos de/Less than — 2400 mg — 2400 mg **Carb. Total/Total Carb.** — 300 mg — 375 g Fibra dietaria/Dietary Fiber — 25 g — 30 g Calorías por gramo/Calories per gram Grasa/Fat 9 — Carbohidratos/Carbohydrate 4 — Proteína/Protein 4
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa de polietileno de alta barrera constituida por una película coextruida de siete capas compuesta de PEBD +PELBD, adhesivo, EVOH, pigmentos, polímeros de barrera y resinas adhesivas que cumplen con las regulaciones FDA, en presentación de 1000, 200 y 150 gramos. Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 20kg y 200 kg. Capa externa por 30µm de polietileno, 12µm de poliéster, 50µm polietileno; revestimiento interno 69µm polietileno + EVOH; capa de contacto con el producto 30µm de polietileno. Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.
PERMISO SANITARIO	PSA-0002466-2020
VIDA ÚTIL	8 meses en bolsa de polietileno larga vida, y 18 meses en bolsa preformada con vaivuia. Los productos envasados en presentación de 150 g, tendrán una vida útil de 12 meses almacenados a temperatura ambiente.
IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD	El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números). El lote es un código asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.
FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO	Este producto puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una *dilución de una parte de pulpa por 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor.

133

9449

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL**	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:5-6

	*PREPARACIÓN SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor de un año de edad.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO: **Ejemplo temperatura y humedad relativa**	Almacenar a temperatura < 25ºC Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado. El transporte y distribución se realizan de acuerdo a las condiciones descritas en la resolución 2674 de 2013.
NOTA SALUDABLE	Contiene vitaminas A y C, como antioxidantes, que contribuyen a reducir el riesgo de múltiples enfermedades, entre ellas, las cardiovasculares, las degenerativas e incluso el cáncer.

NORMATIVIDAD APLICABLE

NOMBRE	Entidad	Año
Resolución 3929	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 2674	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 5109	El Ministerio de Salud y Protección Social	2005
Decreto 60	El Ministerio de Salud y Protección Social	2002
Resolución 333	El Ministerio de Salud y Protección Social	2011
Resolución 2505	Ministerio de Transporte	2004
Resolución 2906	El Ministerio de Salud y Protección Social	2007
Resolución 3709	El Ministerio de Salud y Protección Social	2015
Resolución 4143	El Ministerio de Salud y Protección Social	2012
Codex CAC/RCP 1-1969	Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación	Rev. 4-2003

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
Alejandro Zapata Suarez	Rocio Duque Jamaica	Daniel Gaviria Valenzuela
COORDINADOR DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	**DIRECTORA DE CALIDAD**	**GERENTE GENERAL** **Fecha de Aprobación** 13 de mayo de 2020

2734

9450

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL**	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:6-6

CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO**	**FECHA**	**RESPONSABLE**
4	Se actualiza según los Límites permisibles del Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS) en análisis de pesticidas y metales pesados, y la norma ISO 22000 2005 Se modifica métodos de ensayos microbiológicos, nota saludable, empaque y presentación comercial y especificación de vida útil.	24 de Mayo del 2017	Alejandro Zapata Suarez
5	Se anexa cumplimiento de rotulado y etiquetado con la resolución 5109 de 2005, y se modifica especificación de recibo de fruta.	12 de enero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
6	Se actualizan métodos de análisis microbiológicos, y se anexa norma 3709 de 2015	23 febrero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
7	Se anexan presentaciones de 200 y 150 gramos.	16 de Agosto de 2018	Alejandro Zapata Suárez
8	Cambio de vida útil de producto larga vida a 8 meses.	11 de Enero de 2019	Alejandro Zapata Suarez
9	Cambio de método de ensayo para análisis de salmonella	19 de Febrero de 2019	Alejandro Zapata
10	Modificación de métodos de ensayo microbiológicos y vida útil de productos x 150g.	25 de Junio de 2019	Alejandro Zapata
11	Se incluye nombre y dirección de fabricante	03 de octubre de 2019	Alejandro Zapata
12	Renovación de permiso sanitario y método de ensayo de caracteristicas sensoriales.	13 mayo de 2020	Alejandro Zapata

2735

9151

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MORA	**Versión:** 12 **Vigencia:** 13 de mayo de 2020 **Página:**1-6

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PULPA DE MORA**
FABRICANTE	**ALIMENTOS SAS S.A.S**
DIRECCION	**DIAGONAL 19D No 39-20**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la Mora madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio.
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Colombia – Chía, San Bernardo, Cachipai, Anapoima, Cipacon, Venecia, Granada, Silvania, La Florida, (Cundinamarca), Monte Loro, Buga, Peñas Blancas, Ginebra, Versalles (Valle), Santa Bárbara, Rionegro, Montebello (Antioquia), Palestina (Caldas), Quinchía, Apía (Risaralda), Pasto, Huila, Bucaramanga, Cúcuta, Boyacá
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Pulpa de Mora, ácido ascórbico como antioxidante.
CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA	El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue, dotación requerida, entre otras. La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño.
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	1. Mezcla (pH) 2. Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención) 3. Peróxido de hidrogeno (Control de concentración)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C	**°Brix**	6.50	8.00	NTC 440 Año 1971
pH A 20 °	-	2.65	3.50	NTC 4592 Año 1999

36

9452

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MORA	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:2-6

ACIDEZ	**% Ácido cítrico m/m**	2.00	2.90	NTC 440 Año 1971

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	UNIDAD	MÉTODO DE ENSAYO
Prueba esterilidad comercial (Microorganismos Aerobios y Anaerobios)	Satisfactorio	Cualitativo	NTC 4433
L. monocytogenes	Ausencia	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 061506
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 960801
Recuento de coliformes totales y E. Coli	<10	UFC/g	AOAC 070901

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES

DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
AROMA	Intenso y característico de la Mora madura y sana.	Panel sensorial
SABOR	Característico e intenso de la Mora madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño	Panel sensorial
APARIENCIA	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la Mora.	Panel sensorial
COLOR	Intenso y homogéneo, característico de la Mora, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	Panel sensorial
TEXTURA	Característica de la fruta	Panel sensorial

REQUISITOS DE INOCUIDAD

2137

9453

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MORA	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:3-6

METALES PESADOS	UNIDAD	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Arsénico	ppm	0,1	AOAC 986.15 Ed.19:2012
Hierro	ppm	15	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Mercurio	ppm	0,01	AOAC 977.15 Ed.19:2012 Modificado
Cadmio	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Zinc	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Cobre	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Plomo	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012

PESTICIDAS	Método multiresiduo para 211 componentes, isómero, cuantificación de piaguicidas organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretroides. Incluidos Ditianon y Metidiation y método multiresiduo para la determinación de Ditiocarbamatos: Ferban, Mancozeb, Maneb, Metiram, Propineb, Thiram, Zineb y otros ditiocarbamatos, de acuerdo el Límites Permisibles Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS).

REQUISITO DE INOCUIDAD-PELIGROS FÍSICOS

DESCRIPCIÓN (Partículas y objetos como vidrio, esquirlas polvo, plástico entre otros)	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
Cascara, semilla, fibra, resto de hojas, piedras	Ausencia de materiales extraños	Tamiz de 0.5 a 1.5 mm de acuerdo a requerimiento del cliente.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (Si el producto es, contienen o está elaborado a partir de OGM)	Este producto contiene OGM? SI____ NO _X__ Se etiquetan los OGM suministrados para facilitar su manejo? SI ___ NO_X_
ALÉRGENOS	Éste producto se considerada alérgeno? SI: _NO_X_ Puede contener trazas de sulfitos en concentraciones menores a 10 ppm

2138

9454

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MORA	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:4-6

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** **Cantidad por porción** 80 g **Energía** 34 kcal Energía de la grasa 0 kcal Cantidad por Porción **Grasa Total** 0 g Grasa Saturada 0 g Grasa Trans 0 g **Colesteroi** 0 mg **Sodio** 1 mg **Carbohidrato Total** 7,69 g Fibra Dietaria 4,2 g Azúcares 3,9 g **Proteína** 1,11 g Vitamina A 171 % Vitamina C 16,8 % Calcio 23 % Hierro 0,5 %
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa de polietileno de alta barrera constituida por una película coextruida de siete capas compuesta de PEBD +PELBD, adhesivo, EVOH, pigmentos, polímeros de barrera y resinas adhesivas que cumplen con las regulaciones FDA. en presentación de 1000, 200 y 150 gramos. Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 20, 5 y 200± 6 kg. Capa externa por 30µm de polietileno, 12µm de poliéster, 50µm polietileno; revestimiento interno 69µm polietileno + EVOH; capa de contacto con el producto 30µm de polietileno. Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.
PERMISO SANITARIO	PSA-0002466-2020
VIDA ÚTIL	* 6 meses en bolsa de polietileno larga vida, y 18 meses en bolsa preformada con válvula. * Los productos envasados en presentación de 200 g, tendrán una vida útil de 8 meses almacenados a temperatura ambiente. * Los productos envasados en presentación de 150 g, tendrán una vida útil de 12 meses almacenados a temperatura ambiente.
IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD	El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números). El lote es un código asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.

2134

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MORA	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:5-6

FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO	Este producto puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una *dilución de una parte de pulpa por 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor. *PREPARACIÓN SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor de un año de edad.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO: Ejemplo temperatura y humedad relativa	Almacenar a temperatura < 25ºC Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado. El transporte y distribución se realizan de acuerdo a la condiciones descritas en la resolución 2674 de 2013.
NOTA SALUDABLE	Las moras son fuente de sales minerales y vitaminas, constituyendo así un importante aporte nutricional que podría incluirse en cualquier tipo de dieta. Son frutas de bajo valor calórico debido a su escaso aporte de hidratos de carbono, lo que las hace un alimento beneficioso ayudando al metabolismo.

NORMATIVIDAD APLICABLE

NOMBRE	Entidad	Año
Resolución 3929	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 2674	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 5109	El Ministerio de Salud y Protección Social	2005
Decreto 60	El Ministerio de Salud y Protección Social	2002
Resolución 333	El Ministerio de Salud y Protección Social	2011
Resolución 2505	Ministerio de Transporte	2004
Resolución 2906	El Ministerio de Salud y Protección Social	2007
Resolución 3709	El Ministerio de Salud y Protección Social	2015
Resolución 4143	El Ministerio de Salud y Protección Social	2012
Codex CAC/RCP 1-1969	Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación	Rev. 4-2003

9456

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MORA	Versión: 12 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:6-6

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
Alejandro Zapata Suarez	Rocio Duque Jamaica	Daniel Gaviria Valenzuela
COORDINADOR DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	**DIRECTORA DE CALIDAD**	**GERENTE GENERAL** **Fecha de Aprobación** 13 de mayo de 2020

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
4	Se actualiza según los Límites permisibles del Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS) en análisis de pesticidas y metales pesados, y la norma ISO 22000 2005 Se modifica métodos de ensayos microbiológicos, nota saludable, empaque, presentación comercial y especificación de vida útil.	23 de Mayo del 2017	Alejandro Zapata Suarez
5	Se anexa cumplimiento de rotulado y etiquetado con la resolución 5109 de 2005.	12 de enero de 2016	Alejandro Zapata Suarez
6	Se actualizan métodos de análisis microbiológicos, y se anexa norma 3709 de 2015	23 febrero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
7	Se anexan presentaciones de 200 y 150 gramos.	16 de Agosto de 2018	Alejandro Zapata Suárez
8	Cambio de especificaciones de empaque en vida útil, actualización de tabla nutricional y adición de especificaciones de transporte y distribución.	11 de Octubre de 2018	Alejandro Zapata
9	Cambio de método de ensayo para análisis de salmonella	19 de Febrero de 2019	Alejandro Zapata
10	Modificación de métodos de ensayo microbiológicos y vida útil para productos de 200 y 150g.	25 de Junio de 2019	Alejandro Zapata
11	Se incluye nombre y dirección de fabricante	03 de octubre de 2019	Alejandro Zapata
12	Renovación de permiso sanitario y método de ensayo de características sensoriales.	13 mayo de 2020	Alejandro Zapata

2141

9457

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MARACUYÁ	**Versión:** 13 **Vigencia:** 13 de mayo de 2020 **Página:**1-6

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PULPA DE MARACUYÁ**
FABRICANTE	**ALIMENTOS SAS S.A.S**
DIRECCION	**DIAGONAL 19D No 39-20**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de la Maracuyá madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio.
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Colombia - Garzón, Pitalito, Gigante, Suoza (Huila), Sopetrán, Santa Bárbara (Antioquia), La Tebaida (Quindío), Virginia (Risaralda) Cartago, Roldanillo, La Victoria, Holguin, Bolivar, Toro, Ginebra (Valle), Viterbo (Caldas), Bucaramanga (Santander).
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Pulpa de Maracuyá, ácido ascórbico como antioxidante.
CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA	El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue, dotación requerida, entre otras. La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño.
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	1. Mezcla (pH) 2. Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención) 3. Peróxido de hidrogeno (Control de concentración)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C	°Brix	12.0	14.0	NTC 440

2142

9458

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MARACUYÁ	Versión: 13 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:2-6

				Año 1971
pH A 20 °	-	2.80	3.30	NTC 4592 Año 1999
ACIDEZ	**% Ácido cítrico m/m**	3.00	4.30	NTC 440 Año 1971
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
DESCRIPCIÓN	**ESPECIFICACIÓN**		**UNIDAD**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Prueba esterilidad comercial (Microorganismos Aerobios y Anaerobios)	Satisfactorio		Cualitativo	NTC 4433
L. monocytogenes	Ausencia		Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 061506
Salmonella sp	Ausencia		Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 960801
Recuento de coliformes totales y E. Coli	<10		UFC/g	AOAC 070901
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES				
DESCRIPCIÓN	**ESPECIFICACIÓN**		**MÉTODO DE ENSAYO**	
AROMA	Intenso y característico de la Maracuyá madura y sana.		Panel sensorial	
SABOR	Característico e intenso de la Maracuyá madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño		Panel sensorial	
APARIENCIA	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la Maracuyá.		Panel sensorial	
	Intenso y homogéneo, característico de la		Panel sensorial	

2143

9459

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE MARACUYÁ**	**Versión:** 13 **Vigencia: 13 de mayo de 2020** **Página:**3-6

COLOR	Maracuyá, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	
TEXTURA	Característica de la fruta	Panel sensorial

REQUISITOS DE INOCUIDAD

METALES PESADOS	UNIDAD	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Arsénico	ppm	0,1	AOAC 986.15 Ed.19:2012
Hierro	ppm	15	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Mercurio	ppm	0,01	AOAC 977.15 Ed.19:2012 Modificado
Cadmio	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Zinc	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Cobre	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Plomo	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012

PESTICIDAS	Método multiresiduo para 211 componentes, isómero, cuantificación de plaguicidas organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretrodes. Incluidos Ditianon y Metidiation y método multiresiduo para la determinación de Ditiocarbamatos: Ferban, Mancozeb, Maneb, Metiram, Propineb, Thiram, Zineb y otros ditiocarbamatos, de acuerdo el Límites Permisibles Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS).

REQUISITO DE INOCUIDAD-PELIGROS FÍSICOS

DESCRIPCIÓN (Partículas y objetos como vidrio, esquirlas polvo, plástico entre otros)	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
Cascara, semilla, fibra, resto de hojas, piedras	Ausencia de materiales extraños	Tamiz de 0.5 a 1.5 mm de acuerdo a requerimiento del cliente.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (Si el producto es, contienen o está elaborado a partir de OGM)	Este producto contiene OGM? SI____ NO _X__ Se etiquetan los OGM suministrados para facilitar su manejo? SI ___ NO_X_
ALÉRGENOS	Éste producto se considerada alérgeno? SI: _NO_X_

2744

9460

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MARACUYÁ	Versión: 13 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:4-6

	Puede contener trazas de sulfitos en concentraciones menores a 10 ppm
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** **Cantidad por porción** 80 g **Energía** 48 kcal Energía de la grasa 0 kcal Cantidad por Porción **Grasa Total** 0 g Grasa Saturada 0 g Grasa Trans 0 g **Colesterol** 0 mg **Sodio** 5 mg **Carbohidrato Total** 11,56 g Fibra Dietaria 0,2 g Azúcares 11,4 g **Proteína** 0,54 g Vitamina A 754 % Vitamina C 14,6 % Calcio 3 % Hierro 0,29 %
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa de polietileno de alta barrera constituida por una película coextruida de siete capas compuesta de PEBD +PELBD, adhesivo, EVOH, pigmentos, polímeros de barrera y resinas adhesivas que cumplen con las regulaciones FDA, en presentación de 1000, 200 y 150 gramos. Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 20, 5 y 200 kg. Capa externa por 30µm de polietileno, 12µm de poliéster, 50µm polietileno; revestimiento interno 69µm polietileno + EVOH; capa de contacto con el producto 30µm de polietileno. Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.
PERMISO SANITARIO	PSA-0002466-2020
VIDA ÚTIL	8 meses en bolsa de polietileno larga vida, y 18 meses en bolsa preformada con válvula. Los productos envasados en presentación de 150 g, tendrán una vida útil de 12 meses almacenados a temperatura ambiente.
IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD	El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números). El lote es un código asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.

2745

9461

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE MARACUYÁ**	Versión: 13 Vigencia: 13 de mayo de 2020 Página:5-6

FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO	Este producto puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una *dilución de una parte de pulpa por 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor. *PREPARACIÓN SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor de un año de edad.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO: Ejemplo temperatura y humedad relativa	Almacenar a temperatura < 25ºC Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado. El transporte y distribución se realizan de acuerdo a la condiciones descritas en la resolución 2674 de 2013.
NOTA SALUDABLE	Posee alto contenido de provitamina A, vitamina C y respecto a los minerales, aporta potasio, fósforo y magnesio. El agua es su principal componente. Contiene una alta cantidad de hidratos de carbono por lo que su valor calórico es muy elevado

NORMATIVIDAD APLICABLE

NOMBRE	Entidad	Año
Resolución 3929	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 2674	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 5109	El Ministerio de Salud y Protección Social	2005
Decreto 60	El Ministerio de Salud y Protección Social	2002
Resolución 333	El Ministerio de Salud y Protección Social	2011
Resolución 2505	Ministerio de Transporte	2004
Resolución 2906	El Ministerio de Salud y Protección Social	2007
Resolución 3709	El Ministerio de Salud y Protección Social	2015
Resolución 4143	El Ministerio de Salud y Protección Social	2012
Codex CAC/RCP 1-1969	Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación	Rev. 4-2003

2746

9462

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MARACUYÁ	**Versión:** 13 **Vigencia:** 13 de mayo de 2020 **Página:**6-6

Cargo que Elabora	Cargo que Revisa	Cargo que Aprueba
Alejandro Zapata Suarez	Rocio Duque Jamaica	Daniel Gaviria Valenzuela
COORDINADOR DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD	**DIRECTORA DE CALIDAD**	**GERENTE GENERAL** **Fecha de Aprobación** 13 de mayo de 2020

CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO**	**FECHA**	**RESPONSABLE**
4	Se actualiza según los Límites permisibles del Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS) en análisis de pesticidas y metales pesados, y la norma ISO 22000 2005 Se modifica métodos de ensayos microbiológicos, nota saludable, empaque y presentación comercial y especificación de vida útil.	23 de Mayo del 2017	Alejandro Zapata Suarez
5	Se anexa cumplimiento de rotulado y etiquetado con la resolución 5109 de 2005.	12 de enero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
6	Se actualizan métodos de análisis microbiológicos, y se anexa norma 3709 de 2015	23 febrero de 2018	Alejandro Zapata Suarez
7	Se anexan presentaciones de 200 y 150 gramos.	16 de Agosto de 2018	Alejandro Zapata Suárez
8	Cambio de especificaciones de empaque en vida útil, actualización de tabla nutricional y adición de especificaciones de transporte y distribución.	11 de Octubre de 2018	Alejandro Zapata
9	Cambio de vida útil de producto larga vida a 8 meses.	11 de Enero de 2019	Alejandro Zapata Suarez
10	Cambio de método de ensayo para análisis de salmonella	19 de Febrero de 2019	Alejandro Zapata
11	Modificación de métodos de ensayo microbiológicos y vida útil para productos 150g.	25 de Junio de 2019	Alejandro Zapata
12	Se incluye nombre y dirección de fabricante.	03 de octubre de 2019	Alejandro Zapata
13	Renovación de permiso sanitario y método de ensayo de caracteristicas sensoriales.	13 mayo de 2020	Alejandro Zapata

2147

9463

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MANGO	Versión: 15 Vigencia: 05 de octubre de 2020 Página:1-6

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PULPA DE MANGO**
FABRICANTE	**ALIMENTOS SAS S.A.S**
DIRECCION	**DIAGONAL 19D No 39-20**
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del Mango maduro, sano y limpio. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesteroi, bajo en sodio.
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Colombia Magdalena, Guajira, Atlántico, Bolivar, Cesar, Córdoba, Sucre, Cundinamarca, Tolima.
COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO	Pulpa de Mango, ácido ascórbico como antioxidante.
CONDICIONES DE RECIBIDO DE LA FRUTA	El vehículo (pisos, techos, carpas, entre otros), y los embalajes deben estar limpios y en buen estado garantizando la conservación de las características deseadas de la fruta, de igual forma el personal transportador debe cumplir los requisitos mínimos para manipulación de alimentos como la limpieza, la no utilización de joyas al momento del descargue, dotación requerida, entre otras. La materia prima (frutas) es inspeccionada por control de calidad para su aceptación o rechazo, se aceptan los frutos en su estado de madurez óptimo, sanos, de aspecto fresco y consistencia firme, libres de ataques de insectos y enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto, libres de humedad externa anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño.
DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	
PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	1. Mezcla (pH) 2. Pasteurización (Temperatura y tiempo de retención) 3. Peróxido de hidrogeno (Control de concentración)

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	MÍNIMO	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
SÓLIDOS SOLUBLES A 20 °C	**°Brix**	15.0	24.0	NTC 440 Año 1971
pH A 20 °	-	3.60	4.30	NTC 4592 Año 1999

2148

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MANGO	Versión: 15 Vigencia: 05 de octubre de 2020 Página:2-6

ACIDEZ	**% Ácido cítrico m/m**	0.30	0.70	NTC 440 Año 1971

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
DESCRIPCIÓN	**ESPECIFICACIÓN**	**UNIDAD**	**MÉTODO DE ENSAYO**
Prueba esterilidad comercial (Microorganismos Aerobios y Anaerobios)	Satisfactorio	Cualitativo	NTC 4433
L. monocytogenes	Ausencia	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 061506
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia/Presencia (Cualitativo)	AOAC 960801
Recuento de coliformes totales y E. Coli	<10	UFC/g	AOAC 070901
Recuento de Mohos termoresistentes	<1	UFC/g	Recuento en Placa
Recuento Esporas de bacterias Termoresistentes	<1	UFC/g	Recuento en Placa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/SENSORIALES		
DESCRIPCIÓN	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO DE ENSAYO**
AROMA	Intenso y característico del Mango maduro y sano.	Panel sensorial
SABOR	Característico e intenso del Mango maduro y sano. Libre de cualquier sabor extraño	Panel sensorial
APARIENCIA	Uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del Mango.	Panel sensorial
COLOR	Intenso y homogéneo, característico del Mango, puede presentarse un ligero cambio de color,	Panel sensorial

9465

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MANGO	Versión: 15 Vigencia: 05 de octubre de 2020 Página:3-6

	por los procesos naturales de oxidación de la fruta.	
TEXTURA	Característica de la fruta	Panel sensorial

REQUISITOS DE INOCUIDAD

METALES PESADOS	UNIDAD	MÁXIMO	MÉTODO DE ENSAYO
Arsénico	ppm	0,1	AOAC 986.15 Ed.19:2012
Hierro	ppm	15	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Mercurio	ppm	0,01	AOAC 977.15 Ed.19:2012 Modificado
Cadmio	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Zinc	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Cobre	ppm	5	AOAC 985.35 Ed.19:2012
Plomo	ppm	0,05	AOAC 985.35 Ed.19:2012

PESTICIDAS	Método multiresiduo para 211 componentes, isómero, cuantificación de plaguicidas organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretrodes. Incluidos Ditianon y Metidiation y método multiresiduo para la determinación de Ditiocarbamatos: Ferban, Mancozeb, Maneb, Metiram, Propineb, Thiram, Zineb y otros ditiocarbamatos, de acuerdo el Límites Permisibles Codex Alimentarius, Comunidad Europea (LMR, MLS).

REQUISITO DE INOCUIDAD-PELIGROS FÍSICOS

DESCRIPCIÓN (Partículas y objetos como vidrio, esquirlas polvo, plástico entre otros)	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ENSAYO
Cascara, semilla, fibra, resto de hojas, piedras	Ausencia de materiales extraños	Tamiz de 0.5 a 1.5 mm de acuerdo a requerimiento del cliente.

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (Si el producto es, contienen o está elaborado a partir de OGM)	Este producto contiene OGM? SI____ NO _X__ Se etiquetan los OGM suministrados para facilitar su manejo? Si ___ NO_X_
ALÉRGENOS	Éste producto se considerada alérgeno? SI: _NO_X_ Puede contener trazas de sulfitos en concentraciones menores a 10 ppm

2150

9466

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA **PULPA DE MANGO**	Versión: 15 Vigencia: 05 de octubre de 2020 Página:4-6

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		**Información Nutricional** **Cantidad por porción** 80 g **Energía** 48 kcal Energía de la grasa 0 kcal Cantidad por Porción **Grasa Total** 0 g Grasa Saturada 0 g Grasa Trans 0 g **Colesterol** 0 mg **Sodio** 1 mg **Carbohidrato Total** 11,98 g Fibra Dietaria 1,3 g Azúcares 10,93 g **Proteína** 0,66 g Vitamina A 866 % Vitamina C 29,1 % Calcio 9 % Hierro 0,13 %

9467

FORMATO		
	FICHA TÉCNICA PULPA DE MANGO	Versión: 15 Vigencia: 05 de octubre de 2020 Página:5-6

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN COMERCIAL	Bolsa de polietileno de alta barrera constituida por una película coextruida de siete capas compuesta de PEBD +PELBD, adhesivo, EVOH, pigmentos, polímeros de barrera y resinas adhesivas que cumplen con las regulaciones FDA, en presentación de 1000, 200 y 150 gramos. Bolsa preformada con válvula de llenado (no retapable) en presentación de 20, 5, 200 kg. Capa externa por 30µm de polietileno, 12µm de poliéster, 50µm polietileno; revestimiento interno 69µm polietileno + EVOH; capa de contacto con el producto 30µm de polietileno. Los materiales de empaque cumplen con lo descrito en la Resolución 4143 de 2012.
PERMISO SANITARIO	PSA-0002466-2020
VIDA ÚTIL	12 meses en bolsa de polietileno larga vida, y 18 meses en bolsa preformada con válvula. Los productos envasados en presentación de 150 g, tendrán una vida útil de 12 meses almacenados a temperatura ambiente.
IDENTIFICACIÓN: LOTE – TRAZABILIDAD	El lote se identifica con la fecha de vencimiento así: Día (números) Mes (letras) Año (números). El lote es un código asignado por Alimentos SAS de tal manera que se garantiza su trazabilidad.
FORMA DE CONSUMO Y USO PREVISTO	Este producto puede emplearse en la preparación de salsas, helados, postres, entre otros, de acuerdo a las formulaciones establecidas; para la preparación de jugos, se recomienda una *dilución de una parte de pulpa por 3 partes de agua o leche y azúcar, según requerimiento del consumidor. *PREPARACIÓN SUGERIDA. Producto apto para toda la población mayor de un año de edad.
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO: Ejemplo temperatura y humedad relativa	Almacenar a temperatura < 25ºC Una vez abierto debe consumirse en el menor tiempo posible y mantenerse refrigerado o congelado. El transporte y distribución se realizan de acuerdo a la condiciones descritas en la resolución 2674 de 2013.
NOTA SALUDABLE	Entre las propiedades del mango cabe destacar que tiene los siguientes nutrientes: Hierro, Calcio, Potasio, Yodo, Zinc, Magnesio, Sodio, vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B3,Vitamina B5, Vitamina B6, Vitamina B9, Vitamina C, Vitamina E, Vitamina K, y Fósforo.

NORMATIVIDAD APLICABLE

NOMBRE	Entidad	Año
Resolución 3929	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 2674	El Ministerio de Salud y Protección Social	2013
Resolución 5109	El Ministerio de Salud y Protección Social	2005

452