	Versión: 05
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

		Acta N°	9
FECHA:	22/12/2023	CIUDAD/MUNICIPIO:	Montería
COD REGIONAL:	23	REGIONAL	CORDOBA
CENTRO DE COSTO:	CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR		
COD CENTRO DE COSTO:	911510		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.4838957	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:	5/04/2023
PROVEEDOR CONTRATISTA:	JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	78.708.824-7		
VALOR TOTAL:	$1.717.955.500		
FECHA DE VENCIMIENTO:	31/12/2023		

OBJETO DEL CONTRATO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA ELPORVENIR. Vigencia 2023.

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ CANTIDAD BIENES DE CONSUMO _____

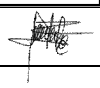
RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

El contratista cumplió con la prestación del servicio para el pago N° 9 dentro del plazo establecido entre 1 de diciembre del 2023 y el 15 de diciembre del año 2023. Se realiza el pago parcial N° 9 del contrato CO1.PCCNTR.4838957, rubro presupuestal C-3603-1300-14-0-3603025-02, uso presupuestal A-02-02-02-006-003-03 y factura de venta N° ELEC505 por valor de CIENTO VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS CON VEINTITRES CENTAVOS ($ 122.729.264,23) M/CTE, y una NOTA DÉBITO ND6 SETENTA Y SIETE CENTAVOS (0,77). Por lo que el valor a pagar en el presente acta es de CIENTO VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS ($ 122.729.265) M/CTE,

APRENDICES		VALORES UNITARIOS	SUBTOTAL
DESAYUNOS	3398	10.000,00	$ 33.980.000,00
ALMUERZO	4204	15.700,00	$ 66.002.800,00
CENAS	1340	12.000,00	$ 16.080.000,00
	TOTAL APRENDICES		$ 116.062.800,00
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		VALORES UNITARIOS	SUBTOTAL
DESAYUNOS	77	8500,00	$ 654.500,00
ALMUERZO	77	13.345,00	$ 1.027.565,00
CENAS	77	10.200,00	$ 785.400,00
	TOTAL TRABAJDORES OF.		$ 2.467.465,00
HIDRTACION	AGUA		
	323	13000	$ 4.199.000,00
	TOTAL		
	TOTAL PAGO PARCIAL		$ 122.729.265,00



FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO: HUMBERTO JOSE PATERNINA ESPITIA

N° DE IDENTIFICACIÓN: 78.023.672

CORREO INSTITUCIONAL: hpaternina@sena.edu.co

CARGO: Coordinador de Formación

N° DE CONTACTO: 3246350265

ETAPA CONTRACTUAL

INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN

Montería, 22 de diciembre del 2023

CONTRATO No CO1.PCCNTR.4838957 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA Y JULIO CESAR CARE GAVIRIA – ASADOS MONTERIA

En mi calidad de supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.4838957 de 05/04/2023 celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, representado por la subdirectora TRINIELENA BRUNAL CABRALES y JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA, cuyo objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR, me permito presentar informe parcial N° 9, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	**Dirección General /Regional Córdoba/ Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir / TRINIELENA BRUNAL CABRALES**
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	**HUMBERTO JOSE PATERNINA ESPITIA**
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ
CONTRATO No.	**CO1.PCCNTR.4838957**
TIPO DE CONTRATO	SUMINISTROS

OBJETO	**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2023.**
CONTRATISTA	**JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA**
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	**JULIO CÉSAR CARE GAVIRIA**
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	**C.C 78.708.824**
VALOR INICIAL	**MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($1.145.359.500 M/CTE)**
FORMA DE PAGO	**Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final.**
PLAZO INICIAL	**El plazo de ejecución del Contrato será 9 meses y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 31 de diciembre de 2023.**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	3623 del 3 de marzo de 2023
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	81123 del 05 de abril de 2023
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	**05/04/2023**
FECHA DE INICIO	**10/04/2023**
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	**31/12/2023**

OTROSÍ No. 1	Adición por valor de $212.408.000 M/CTE
OTROSÍ No. 2 (Sí aplica)	Adición por valor de $61.956.000 M/CTE
OTROSÍ No. 3 (Sí aplica)	Adición por valor de $$298.232.000 M/CTE
CDP QUE RESPALDA EL OTROSÍ (Sí aplica)	**3623 del 3 de marzo de 2023**
RP QUE RESPALDA EL OTROSÍ (Sí aplica)	**81123 del 05 de abril de 2023**
SUSPENSIÓN (Sí aplica)	**N/A**
REINICIO (Sí aplica)	**N/A**
CESIÓN DE CONTRATO (Sí aplica)	**N/A**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN (Sí aplica)	**N/A**
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN (Sí aplica)	**N/A**
VALOR FINAL DEL CONTRATO	MIL SETECIENTOS DIESICIETE MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS PESOS ($1.717.955.500 M/CTE)
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	31/12/2023
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	**N/A**
VALOR TOTAL PAGADO	MIL QUINIENTOS SETENTA Y UN MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS ($1.571.763.868,67)M/CTE

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR.4838957, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

No	OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	OBSERVACIONES
1	Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación	**SI**	
2	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	**SI**	
3	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones	**SI**	
4	Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	**SI**	
5	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	**SI**	
6	Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las	**SI**	

	especificaciones de los bienes objeto del contrato.		
7	Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices	**SI**	
8	Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	**SI**	
9	Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.	**SI**	
10	Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.	**SI**	
11	Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado.	**SI**	
12	Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	**SI**	
13	Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual	**SI**	
14	La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.	**SI**	

15	EL CONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.	**SI**	
16	Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	**SI**	
17	Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.	**SI**	
18	En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique: ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo.	**SI**	

	PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos		
19	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada.	**SI**	
20	Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	**SI**	
21	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	**SI**	
22	La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultra pasteurizada.	**SI**	
23	Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros.	**SI**	
24	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	**SI**	
25	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos y materias primas inocuos y de primera calidad.	**SI**	
26	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.	**SI**	
27	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al	**SI**	

	uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.		
28	El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual	**SI**	
29	El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	**SI**	
30	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	**SI**	
31	El CONTRATISTA, al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado, debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje)	**SI**	
32	El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos	**SI**	
33	Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas	**SI**	

34	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	**SI**	
35	Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	**SI**	
36	Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	**SI**	
37	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	**SI**	
38	Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.	**SI**	
39	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	**SI**	
	El CONTRATISTA deberá contar con	**SI**	

40	la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.		
41	Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales	**SI**	
42	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.	**SI**	
43	Se deben cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley	**SI**	
44	Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología "El Porvenir" SENA Regional Córdoba.	**SI**	
45	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este	**SI**	
46		**SI**	

46	Entregar soportes de ejecución correspondientes al plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	**SI**	
47	Entregar soportes del Plan de Saneamiento, correspondiente a septiembre de 2023	**SI**	
48	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	**SI**	
49	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o comportables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	**SI**	

50	**I**mplementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	**SI**	
51	De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	**SI**	
52	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	**SI**	
53	El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	**SI**	
54	Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato	**SI**	
55	Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	**SI**	
56	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento	**SI**	

	de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue		
56	Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	**SI**	
57	Registros de temperatura, calidad de agua potable, registro de fumigación correspondiente a asados Montería.	**SI**	
58	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos	**SI**	

III. ASPECTOS LEGALES

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES

Como garantías se establecieron las siguientes:

Garantia	Porcentaje	Vigencia Desde	Vigencia Hasta
Cumplimiento del contrato	10%	5/04/2023	30/04/2024
Pago de Salarios	5%	5/04/2023	31/12/2026
Calidad de Servicio	10%	5/04/2023	30/04/2024

En atención a lo señalado, se constituyeron las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A
No. PÓLIZA	CRC-101025719
CERTIFICADO	101025719
FECHA EXPEDICIÓN	5/04/2023
FECHA APROBACIÓN	5/04/2023

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Cumplimiento	5/04/2023	30/04/2024	$114.535.950,00
Devolución del pago anticipado	N/A		
Salarios y prestaciones sociales	5/04/2023	31/12/2026	$57.267.975,00
Calidad del servicio	5/04/2023	30/04/2024	$114.535.950,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS
No. PÓLIZA	CRC-101008591
CERTIFICADO	101008591
FECHA EXPEDICIÓN	5/04/2023
FECHA APROBACIÓN	5/04/2023

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Responsabilidad Civil extracontractual	5/04/2023	31/12/2023	$232.000.000,00

2. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe parcial de supervisión N° 9 suscrito por el supervisor HUMBERTO JOSÉ PATERNINA ESPITIA, el apoyo técnico a la supervisión MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ y el apoyo a la supervisión, durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad con las obligaciones contractuales.

3. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 22 de diciembre de 2023, El proponente Julio Cesar Care Gaviria, identificado/a con C.C. 78708824 de Montería Córdoba certifica que JULIO CÉSAR CARE GAVIRIA, con N.I.T. 78.708.824-7, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

En el período comprendido entre 1 de diciembre del 2023 y el 15 diciembre del año 2023, el contratista dio cumplimiento a las obligaciones contractuales, y el objeto contractual: Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro Agropecuario y de Biotecnología El porvenir. vigencia 2023.

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el 28 de abril de 2023, al señor HUMBERTO JOSÉ PATERNINA ESPITIA; el apoyo técnico a la supervisión MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ

6. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

N/A

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

1. PAGOS REALIZADOS

Se realizaron los siguientes desembolso acorde a SIIF del contrato No. 4838957-2023, que a continuación se relaciona:

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
001	30/5/2023	151.652.248,67
002	30/6/2023	190.321.967,52
003	31/7/2023	162.779.549,40
004	24/8/2023	202.095.156,93
005	29/9/2023	228.398.830
006	27/10/2023	199.630.700
007	30/11/2023	170.452.515
008	20/12/2023	266.435.300

2. ESTADO FINANCIERO

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 1.717.955.500
VALOR TOTAL PAGADO	$ 1.571.763.868,67
VALOR EJECUTADO	$ 1.694.493.133,67
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos)	$ 23.462.366,33
SALDO POR REINTEGRAR (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos, puede ser el SENA o al contratista)	0
SALDO POR LIBERAR (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos, puede ser el SENA o al contratista)	0

3. OBSERVACIONES

3.1 SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

APRENDICES		VALORES UNITARIOS	SUBTOTAL
DESAYUNOS	3398	10.000,00	$ 33.980.000,00
ALMUERZO	4204	15.700,00	$ 66.002.800,00
CENAS	1340	12.000,00	$ 16.080.000,00
	TOTAL APRENDICES		**$ 116.062.800,00**
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		**VALORES UNITARIOS**	**SUBTOTAL**
DESAYUNOS	77	8500,00	$ 654.500,00
ALMUERZO	77	13.345,00	$ 1.027.565,00
CENAS	77	10.200,00	$ 785.400,00
		TOTAL TRABAJDORES OF.	**$ 2.467.465,00**
HIDRTACION	AGUA		
	323	13000	**$ 4.199.000,00**
	TOTAL		
TOTAL PAGO PARCIAL			**$ 122.729.265,00**

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) El contratista cumplió con la prestación del servicio para el pago N°9 dentro del plazo establecido entre 1 de diciembre del 2023 y el 15 de diciembre del año 2023. Se realiza el pago parcial N° 9 del contrato CO1.PCCNTR.4838957, rubro presupuestal C-3603-1300-14-0-3603025-02, uso presupuestal A-02-02-02-006-003-03 y factura de venta N° ELEC505 por valor de CIENTO VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS CON VEINTITRES CENTAVOS ($ 122.729.264,23) M/CTE, y una NOTA DÉBITO ND6 SETENTA Y SIETE CENTAVOS (0,77). Por lo que el valor a pagar en el presente acta es de CIENTO VEINTIDOS MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS ($ 122.729.265) M/CTE,

HUMBERTO JOSÉ PATERNINA ESPITIA
Coordinador de Formación/Supervisor

Anexos:

a. Comprobante de pago de salud y pensión
b. Certificado de recibo a satisfacción
c. Obligaciones ambientales
d. Acta de recibido a satisfacción

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.4838957
Versión del contrato	1
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	3/04/2023 5:53:28 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.4838957
Objeto del contrato	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.
Tipo de Contrato	Suministros
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	9 Meses
Fecha de inicio de contrato	10/04/2023 6:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	31/12/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	1/01/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	30/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de obligaciones ambientales	10/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de obligaciones ambientales	31/12/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Incluye criterios de sostenibilidad ambiental	☑Sí ☐No *
¿En las especificaciones técnicas y de calidad del bien o servicio a adquirir se exigen requisitos ambientales?	☑Sí ☐No *
¿Se incluyen criterios de evaluación de las ofertas asociadas a criterios ambientales?	☑Sí ☐No *
¿Existen obligaciones contractual o poscontractual asociados a nivel ambiental?	☑Sí ☐No *
¿Se utiliza etiquetado ecológico para puntuar las propuestas o definir los criterios de producto, bien o servicio a adquirir?	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL CORDOBA

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA

COLOMBIA, Montería
Número de documento 78708824

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA			

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *JULIO CESAR CARE GAVIRIA* ***Fecha de aprobación:*** *4/04/2023 4:47:53 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *RONALDO ALEJANDRO DANIELLS ESCOBAR* ***Fecha de aprobación:*** *5/04/2023 9:09:24 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_4838957_Firmado
Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_4838957_En ejecución

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021? ☐Sí ☑No

El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017 ☐Sí ☑No

Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega: Transporte incluido

El contrato puede ser prorrogado ☐Sí ☐No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00	

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑% del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	5/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios			
☑% del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	5/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	31/12/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio			
☑% del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	5/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☑Sí ☐No

☑No. de SMMLV	200

Fecha límite para entrega de garantías: 5/04/2023 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 5/04/2023 2:36:10 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	
CO1.WRT.11431645	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	518.339.875,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	31/12/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada	Detalle
CO1.WRT.11416925	Seriedad de la oferta	-	115.997.050,00 COP	-	3/07/2023 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Vencido	Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.4838957

Proveedor JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA
Creado por
Agregado en -
Comentario

Anexos del contrato

	Descripción	Nombre		
☐	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	Descargar	Detalle

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Km 47 Vía Tierralta
Ubicación CO-COR-23001 - Montería
País COLOMBIA
Departamento Córdoba
Municipio Montería
Dirección Km 47 Vía Tierralta
Código postal 23

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	DEPARTAMENTO DE CORDOBA	COLOMBIA > Córdoba > Montería

1 CO1.PCCNTR.4838957

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

							Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
							1.159.970.500,00	1.145.359.500,00
Ref.	**Artículo**	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio unitario**	**Precio total estimado**	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
1		90101600	DESAYUNOS	34.335,00	UN	10.267,00	10.000,00	352.517.445,00	343.350.000,00
2		90101600	ALMUERZOS	34.335,00	UN	15.733,00	15.700,00	540.192.555,00	539.059.500,00
3		90101600	CENA	18.500,00	UN	12.233,00	12.000,00	226.310.500,00	222.000.000,00
4		90101600	HIDRATACION	3.150,00	UN	13.000,00	13.000,00	40.950.000,00	40.950.000,00

Configuraciones de documentos del proveedor

Plazo máximo para el proveedor entregar los documentos de adjudicación: 5/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de entrega de documentos del proveedor: -

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	(detalle)
	ESTUDIOS PREVIOS SAMC ALIMENTACION FD (1).pdf	ESTUDIOS PREVIOS SAMC ALIMENTACION FD (1).pdf	(detalle)
	CDP ALIMENTACION-2.pdf	CDP ALIMENTACION-2.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	TRINIELENA BRUNAL C	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	50900576	Guardar y notificar
Supervisor	Humberto Jose Paternin	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	78023672	Guardar y notificar

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	Humberto Jose Paternina Espitia	11/05/2023 8:07:50 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	JOSE DAVID FUENTES ALDANA

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐ Sí ☑ No *
Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:	**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	1.145.359.500
Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI	0
Sistema General de Regalias - SGR	0
Recursos Própios (Alcaldías y Gobernaciones)	0
Recursos de Crédito	0
Otros Recursos (Especie, Privados, Cooperación, Propios Entidades	0

Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI)

Total 1.145.359.500

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	2018011000764	2023	Validado

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-023-

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código unidad/subunidad ejecutora	
☐	3623	CDP	Generado	1.160.000.000 COP	1.145.359.500 COP	36-02-00-023-911510	Editar

Saldo de CDP 1.160.000.000 COP
Saldo de vigencias futuras 0 COP
Saldo total a comprometer 1.145.359.500 COP
Última consulta a SIIF Exito
Fecha de consulta SIIF 4/04/2023 4:00 PM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐	81123	Presupuestal (CDP)	5/04/2023 12:00 AM	Generado	1.145.359.500 COP	210.114.146,33 COP	-	C-3603-1300-14-0-3603025-02	SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 1.145.359.500 COP
Saldo de compromisos AVF 0 COP
Saldo total comprometido 1.145.359.500 COP
Última consulta a SIIF Exito
Fecha de consulta SIIF 10/04/2023 9:23 AM

Identificación del contrato

ID del contrato en SECOP	CO1.PCCNTR.4838957
Versión del contrato	2
Estado de contrato	En ejecución
Fecha de generación del estado	3/04/2023 5:53:28 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Número del contrato	CO1.PCCNTR.4838957
Objeto del contrato	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.
Tipo de Contrato	Suministros
¿Asociado a otro contrato?	☐Sí ☑No
Duración del contrato	9 Meses
Fecha de inicio de contrato	10/04/2023 6:00:00 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha de terminación del contrato	31/12/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Tiempo adiciones en días	0 días
Liquidación	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de liquidación	1/01/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de liquidación	30/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Obligaciones Ambientales	☑Sí ☐No *
Fecha de inicio de obligaciones ambientales	10/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Fecha fin de obligaciones ambientales	31/12/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
Incluye criterios de sostenibilidad ambiental	☑Sí ☐No *
¿En las especificaciones técnicas y de calidad del bien o servicio a adquirir se exigen requisitos ambientales?	☑Sí ☐No *
¿Se incluyen criterios de evaluación de las ofertas asociadas a criterios ambientales?	☑Sí ☐No *
¿Existen obligaciones contractual o poscontractual asociados a nivel ambiental?	☑Sí ☐No *
¿Se utiliza etiquetado ecológico para puntuar las propuestas o definir los criterios de producto, bien o servicio a adquirir?	☐Sí ☑No *
Obligaciones pos consumo	☐Sí ☑No *
Reversión	☐Sí ☑No *

Información de la Entidad Estatal contratante

SENA REGIONAL CORDOBA

0 Recomendación (es)

Información del Proveedor contratista

JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA

COLOMBIA, Montería
Número de documento 78708824

Cuenta bancaria del proveedor

Proveedor	Nombre del banco	Tipo de cuenta	Número de cuenta
JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA			

Aprobación del contrato

Aprobador – Proveedor

Aprobado por: *JULIO CESAR CARE GAVIRIA* ***Fecha de aprobación:*** *4/04/2023 4:47:53 PM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Aprobador – Entidad Estatal

Aprobado por: *RONALDO ALEJANDRO DANIELLS ESCOBAR* ***Fecha de aprobación:*** *5/04/2023 9:09:24 AM ((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Contrato Firmado: CO1_PCCNTR_4838957_Firmado
Contrato en ejecución: CO1_PCCNTR_4838957_En ejecución

Documentos Tipo

Documentos Tipo	No	Documentos tipo adoptados por la ANCP-CCE en virtud de la Ley 2022 del 2020

Decreto 248 de 2021

¿Debe cumplir con invertir mínimo el 30% de los recursos del presupuesto destinados a comprar alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021? ☐Sí ☑No

El decreto 248 de 2021, obliga a las entidades que manejen recursos públicos, a adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, mínimo el (30%) del presupuesto destinados a la compra de alimentos

Sentencia T-302 de 2017

Contrato asociado a las órdenes impartidas por la Corte Constitucional en la Sentencia T-302 de 2017 ☐Sí ☑No

Sentencia que declara el estado de Cosas Inconstitucionales en relación con los derechos de los niños del pueblo Wayúu.

Condiciones ejecución y entrega

Condiciones de entrega: Transporte incluido

El contrato puede ser prorrogado ☐Sí ☐No

Configuración financiera - Configuraciones generales

¿Se requieren emisiones de códigos de autorización? ☐Sí ☑No

Configuración financiera - Garantías

¿Solicitud de garantías? ☑Sí ☐No

Garantías por lotes, grupos o etapas ☐Sí ☑No

Seriedad de la oferta ☑Sí ☐No

☑% del presupuesto oficial estimado del Proceso de Contratación o de la oferta	10,00	

Cumplimiento ☑Sí ☐No

☑ Cumplimiento del contrato			
☑% del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	5/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Pago de salarios			
☑% del valor del contrato	5,00	Fecha de vigencia (desde)	5/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	31/12/2026 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☑ Calidad del servicio			
☑% del valor del contrato	10,00	Fecha de vigencia (desde)	5/04/2023 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*
☐Valor de la garantía		Fecha de vigencia (hasta)	30/04/2024 12:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Responsabilidad civil extra contractual ☑Sí ☐No

☑No. de SMMLV	200

Fecha límite para entrega de garantías: 5/04/2023 6:00:00 PM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)* Fecha de entrega de garantías: 19 días de tiempo transcurrido *(20/10/2023 2:41:31 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*

Garantías del proveedor:

Id de la garantía	Justificación	Tipo de garantía	Valor	Emisor	Fecha fin	Estado	
CO1.WRT.12751172	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	625.781.750,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO	20/05/2027 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada	Detalle
CO1.WRT.11431645	Cumplimiento - Cumplimiento del contrato ⚠	Contrato de seguro	518.339.875,00 COP	SEGUROS DEL ESTADO S.A.	31/12/2026 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Aprobada	Detalle
CO1.WRT.11416925	Seriedad de la oferta	-	115.997.050,00 COP	-	3/07/2023 *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	Vencido	Detalle

Configuración financiera - Pago de anticipos

Definir Plan de Pagos? ☐Sí ☑No

Condiciones de facturación y pago

Forma de pago Abono en cuenta

Plazo de pago de la factura 30 días

Comentarios

Número del Contrato CO1.PCCNTR.4838957
Proveedor JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA
Creado por
Agregado en -
Comentario

Anexos del contrato

	Descripción	Nombre		
☐	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	Descargar	Detalle

Dirección de notificaciones

Dirección de notificaciones Km 47 Vía Tierralta
Ubicación CO-COR-23001 - Montería
País COLOMBIA
Departamento Córdoba
Municipio Montería
Dirección Km 47 Vía Tierralta
Código postal 23

	Grados (º)	Minutos (')	Segundos (")
Latitud:			
Longitud:			

Municipio de ejecución del contrato

ID	Dirección	Ubicación
1	DEPARTAMENTO DE CORDOBA	COLOMBIA > Córdoba > Montería

1 CO1.PCCNTR.4838957

1.1 Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

							Precio total estimado	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
							1.375.077.652,00	1.357.767.500,00
Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Unidad**	**Precio unitario estimado**	**Precio unitario**	**Precio total estimado**	**Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal**
1	90101600	DESAYUNOS	40.735,00	UN	10.267,00	10.000,00	418.226.245,00	407.350.000,00
2	90101600	ALMUERZOS	40.735,00	UN	15.733,00	15.700,00	640.883.755,00	639.539.500,00
3	90101600	CENA	21.844,00	UN	12.233,00	12.000,00	267.217.652,00	262.128.000,00
4	90101600	HIDRATACION	3.750,00	UN	13.000,00	13.000,00	48.750.000,00	48.750.000,00

Configuraciones de documentos del proveedor

Plazo máximo para el proveedor entregar los documentos de adjudicación: 5/04/2023 12:00 PM
Fecha de entrega de documentos del proveedor: -

Documentos del contrato

	Descripción	Nombre del documento	Detalle
	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	ANEXO CONTRATO SAMC ALIMENTACION..pdf	(detalle)
	ESTUDIOS PREVIOS SAMC ALIMENTACION FD (1).pdf	ESTUDIOS PREVIOS SAMC ALIMENTACION FD (1).pdf	(detalle)
	CDP ALIMENTACION-2.pdf	CDP ALIMENTACION-2.pdf	(detalle)

Asignaciones para el seguimiento

Ordenador del Gasto	TRINIELENA BRUNAL C	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	50900576	Guardar y notificar
Supervisor	Humberto Jose Paternin	Tipo de documento	Cédula de Ciudadanía	Número de documento	78023672	Guardar y notificar

Histórico de asignaciones

Posición	Nombre	Fecha de seguimiento	Cambiado por
Supervisor	Humberto Jose Paternina Espitia	11/05/2023 8:07:50 AM *((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)*	JOSE DAVID FUENTES ALDANA

Información presupuestal

Proyecto del Plan Marco para la Implementación del Acuerdo de Paz o asociado al Acuerdo de Paz ☐ Sí ☑ No *
Gasto Posconflicto como aquel relacionado con el Plan Marco de Implementación (CONPES 3932) derivado de intervenciones en cumplimiento del Acuerdo.

Destinación del gasto Inversión

Fuente de los recursos:	**Valor**
Presupuesto General de la Nación - PGN	1.357.767.500
Sistema General de Participaciones - SGP. No Incluye AESGPRI	0
Sistema General de Regalias - SGR	0
Recursos Própios (Alcaldías y Gobernaciones)	0
Recursos de Crédito	0
Otros Recursos (Especie, Privados,	

	Cooperación, Propios Entidades Autónomas, Asignación Especial SGP para Resguardos Indígenas - AESGPRI)	0
	Total	1.357.767.500

Validación Código BPIN

	Código BPIN	Año	Estado
☐	2018011000764	2023	Validado

Entidad Estatal registrada en el SIIF ☑Sí ☐No

Código de autorización

Código unidad/subunidad ejecutora 36-02-00-023-

CDP/Vigencias Futuras (Recuerde que es necesario agregar al menos un CDP o una AVF Extraordinaria si es el caso)

	Código	Tipo	Estado	Saldo	Saldo a comprometer	Código unidad/subunidad ejecutora	
☐	3623	CDP	No validado	1.357.767.500 COP	1.357.767.500 COP	36-02-00-023-911510	Editar

Saldo de CDP 1.357.767.500 COP

Saldo de vigencias futuras 0 COP

Saldo total a comprometer 1.357.767.500 COP

Última consulta a SIIF Exito

Fecha de consulta SIIF 4/04/2023 4:00 PM

Compromiso presupuestal de gastos

	Código compromiso	Tipo	Fecha compromiso	Estado compromiso	Valor compromiso AVF/CDP	Monto por consumir	Monto presupuestal a liberar	Código Posición de Gasto	Consulta Ejecución	
☐	81123	Presupuestal (CDP)	5/04/2023 12:00 AM	Generado	1.145.359.500 COP	10.483.446,33 COP	-	C-3603-1300-14-0-3603025-02	SIIF	Detalle Editar

Saldo de compromisos CDP 1.145.359.500 COP

Saldo de compromisos AVF 0 COP

Saldo total comprometido 1.145.359.500 COP

Última consulta a SIIF Exito

Fecha de consulta SIIF 10/04/2023 9:23 AM

PROGRAMA DE CAPACITACION BASICA EN PROTECCION DE ALIMENTOS



2023

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145244503
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

INTRODUCCION

La capacitación al personal manipulador de alimentos es el pilar para generar la cultura de la inocuidad por lo cual, desde la gerencia de Asados Montería, se dirigen este programa que busca el mejoramiento continuo en todos nuestros procesos.

Algunos temas de vital importancia y que se desarrollan a lo largo de la ejecución del contrato son los siguientes:

Cabe resaltar que además de las capacitaciones programadas, se realizan capacitaciones en medio del proceso como acción correctiva a cualquier anomalía que se evidencie en el servicio de alimentación

OBJETIVOS GENERAL

La capitación busca individual y colectivamente, actitudes y aptitudes en los manipuladores de alimentos, directos e indirectos, que garanticen la producción, distribución y ventas de alimentos entendiéndose esta como la reducción de pérdidas, reclamos devoluciones, desperdicios, mediante la generación de una cultura de aplicación voluntaria de las **B.P.M**. establecidas en la legislación vigente

OBJETIVOS ESPECIFICOS

Capacitar al personal empleado en operaciones relacionadas con la manipulación de alimentos, en materia de prácticas higiénicas y medidas de protección sanitarias, mediante charlas técnicas y cursos educativos en los lugares de trabajo, por profesionales idóneos en la materia, como medida para garantizar la inocuidad de los alimentos.

- Entrenar al personal en las funciones que van a desempeñar, optimizando operaciones que se deben llevar a cabo en el proceso productivo
- Concientizar a los trabajadores que reciban la capacitación sobre su importancia en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura las cuales se constituyen en una herramienta para la calidad de la competitividad de la empresa
- Por medio de la cultura de la calidad y la conceptualización, reducir riesgos de contaminación de los productos, a causas de prácticas de higiénicas inadecuadas

ALCANCE

Este plan de capacitación se aplica para todo el personal manipulador de alimentos en las diferentes etapas o procedimientos de la parte operativa del servicio.
La empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación

3.DEFINICIONES

- ✓ **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- ✓ **Alimento adulterado**: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

- ✓ **Alimento alterado:** Sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios por agentes físicos, químicos o biológicos.

- ✓ **Alimento contaminado**: Contiene agentes y sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

- ✓ **Alimento falsificado**: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serio.

- ✓ **Alimento perecedero**: Alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- ✓ **Alimento regulador**: Son un grupo de alimentos que tienen como objetivo principal dentro del organismo, regular las funciones de respiración, digestión, metabolismo, visión y en general todas las actividades que se realizan en el cuerpo humano. Estos alimentos contienen vitaminas y minerales principalmente.

- ✓ **Alimento proteico:** Es una clasificación de los alimentos en donde se agrupan de acuerdo a su función en este caso se encargan de mantener y renovar los tejidos del organismo, además forman parte de los músculos, huesos, dientes, uñas y de todos los tejidos; este grupo es fuente de proteínas, vitaminas y minerales.

- ✓ **Alimento energético**: Son un grupo de alimentos que proporcionan la energía necesaria para realizar todas las funciones del organismo: respirar, trabajar, comer, caminar, pensar, mantener la temperatura del cuerpo, contienen principalmente carbohidratos, grasas y azucares.

- ✓ **Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- ✓ **Autoridad sanitaria competente**: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

- ✓ **Buenas prácticas de manufactura (BPM):** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **Desinfección - Descontaminación**: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **Diseño sanitario**: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- ✓ **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

- ✓ **Dieta**: Alimentación basada en las recomendaciones específicas de acuerdo al tipo de patología, necesaria para el tratamiento de la enfermedad. Este régimen se deriva de los menús normales, incluyendo o excluyendo ingredientes dentro de las preparaciones.

- ✓ **Menú**: Listado de alimentos que conforman las preparaciones diarias en el servicio de alimentación con sus respectivas cantidades ya sea en gramos, centímetros cúbicos o porciones comunes.

- ✓ **Servicio de alimentación**: Es el área donde se lleva a cabo, mediante la aplicación de normatividad legal vigente, los procesos de producción y transformación de los alimentos para el consumo humano.

- ✓ **Expendio de alimentos**: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

- ✓ **Fábrica de alimentos**: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

- ✓ **Higiene de los alimentos**: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- ✓ **Manipulador de alimentos**: Es la persona que participa directa o indirectamente en el proceso de transformación, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de productos terminados o materias primas para alimentos. Estas personas son primordiales en la calidad del alimento, puesto que están en contacto directo y/o permanente con los alimentos. El manipulador es portador de microbios

en su piel, uñas, boca, ropa, etc, por esto dichos microorganismos pueden llegar a los alimentos y comenzar así el proceso de alteración.

- ✓ **Ingestación**: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- ✓ **Ingredientes primarios**: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

- ✓ **Ingredientes secundarios**: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque éste continúe siendo el mismo.

- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ **Materia prima**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- ✓ **Insumo**: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

- ✓ **Proceso tecnológico**: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

- ✓ **Registro sanitario**: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

- ✓ **Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos**: Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

- ✓ **Sustancia peligrosa**: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- ✓ **Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos**: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

4. MARCO LEGAL

Resolución 2674 de 2013, Ministerio de salud por el cual se reglamenta los procesos y condiciones para la fabricación, procesamiento, manipulación, envase, almacenamiento, distribución y comercialización de los alimentos en el territorio nacional

5. RESPONSABILIDADES

El responsable de este plan es el Titular del proceso 'Administración del servicio', es decir la Subgerencia Técnico-Operativa, a quien corresponden fundamentalmente las siguientes funciones:
Programar oportunamente la capacitación, teniendo en cuenta la temática, los participantes, metodología, recursos y equipo capacitador.
Prever los recursos logísticos para la eficiente y eficaz realización de los cursos de capacitación.
Hacer seguimiento y control de la adecuada implementación de los cursos programados para el presente proyecto o contrato.
Implementar las acciones y estrategias requeridas para responder a las eventualidades o especificidades propias del contrato en cuanto a necesidades de capacitación.

Conforme lo establece la resolución 2674 de 2013, "todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria...". Esto implica que el personal deberá tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación o el deterioro, mediante prácticas higiénicas que ayuden a prevenir posibles problemas de salud en los beneficiarios de este servicio; así como también, el compromiso de la empresa responsable del suministro del servicio de alimentación, en la capacitación del personal que va a llevar a cabo esta función.

En cumplimiento de lo anterior, la "ASADOS MONTERÍA" presenta el Plan de Capacitación que se ofrecerá al personal manipulador de alimentos que se desempeñen en el servicio de alimentación de los diferentes establecimientos o instituciones a los cuales la empresa prestará sus servicios.

Este plan presenta el desarrollo de los contenidos de cada una de las sesiones educativas (tiempo estimado por sesión). Así mismo, en cada sesión se desglosa el contenido de los temas y subtemas en orden cronológico, donde se describen los aspectos críticos y sus respectivas acciones correctivas, teniendo en cuenta los requerimientos en los términos de referencia.

Dentro de este Plan de Capacitación se presentan normas mínimas que deben cumplir los manipuladores de alimentos, con lo cual además de servir para capacitar

a dicho personal en los conocimientos básicos que estos deben tener, su aplicación, ayuda a evitar que se presenten los peligros inherentes a la actividad del suministro de alimentación.

La información aquí presentada se ha tomado con base en la resolución 2674 de 2013. Ministerio de Salud. Ministerio de Gobierno y plan nacional de alimentos y nutrición.

El plan de capacitación en asados montería contemplará los siguientes temas:

-Sensibilización en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
-Requisitos higiénicos de producción de alimentos.
-Prevención de contaminación cruzada.
-Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
-Plan de saneamiento.
-Plan de aseguramiento y control de la calidad Plan de seguridad industrial y salud ocupacional.

En los anexos del presente Plan se encuentra el desarrollo detallado de cada uno de estos temas.

Nota:
Igualmente, dentro de cada uno de los anteriores temas se tendrá en cuenta como otro subtema fundamental el de 'Actitudes del personal', por cuanto continuamente se ha de reforzar la formación de actitudes adecuadas tanto de trabajo, presentación y atención, destacando los siguientes aspectos:

- En el trabajo: laboriosidad, constancia, colaboración, apoyo, iniciativa, respeto, puntualidad, responsabilidad, honestidad, trabajo en equipo, entre otros.

- En la presentación: De acuerdo con las normativas legales y las estipulaciones de la empresa, en lo relacionado con la higiene, la salud, el uso del uniforme, etc.

- En la atención: amabilidad, cortesía, buen trato, entre otros.

De acuerdo con las necesidades o circunstancias puntuales, el equipo de trabajo o la persona directamente responsable de la capacitación, analizará cuáles son los subtemas o aspectos relacionados con la actitud de personal a matizar dentro del desarrollo del tema de capacitación que se vaya a abordar.

6. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

La empresa programa desde el comienzo de la vigencia del contrato la capacitación para los manipuladores de alimentos y demás personal operativo que laborará en los diferentes puntos en que se implemente el servicio, para lo cual tendrá en cuenta los siguientes aspectos: Puntos, temas de capacitación, participantes, metodología y/o actividades, fechas, responsables. La Subgerencia Técnico-Operativa elabora dicha programación y hace el correspondiente control y seguimiento de su implementación. Para ello, diligencia el 'Formato para cronograma de capacitación para el personal operativo' (07 -PC-F1)', el cual se encuentra en los anexos del presente Plan.

En la medida en que se vayan implementando los diferentes cursos, la persona responsable va diligenciando el correspondiente formato 'Acta de Capacitación' (15-P3-F3). Este formato se encuentra en los anexos del presente Plan, y se encuentra asociado al 'Procedimiento para el desarrollo del talento humano'.

Así mismo, los manipuladores de alimentos recibirán el correspondiente carné de acreditación, el cual sigue el 'Formato para Carné manipuladores de alimentos' (07 -PC-F2).Este formato se encuentra en los anexos del presente Plan.

7. PARÁMETROS DE VERIFICACIÓN: CONTROL DE REGISTROS

El control de Registros de este plan se describe a continuación:

Identificación		Método de conservación	Mecanismo de clasificación	Lugar de almacenamiento	responsable	Tiempo de retención del registro físico		Disposición final del registro físico
código	nombre					AG	AC	
07-Pc-F1	Cronograma de capacitación	Carpeta o A-.Z/ digital	cronológico	Registro diversos procesos	Administrador de restaurante	Vigencia del contrato	N/A	eliminar
07-Pc-F2	Carnet manipuladores de alimentos	N/A	N/A	N/A	Administrador de restaurante	N/A	N/A	N/A
15-P3-F3	Acta de capacitación	Carpeta o A-Z	Cronológica	Registros diversos procesos y administración de punto	Administrador de restaurante	Ofic =5 años puntos= 1 mes	Ofic.= N/A personal operativo.= virgen. contrato	Eliminar

8. PROGRAMACIÓN

En ASADOS MONTERÍA diseña y presenta juntamente con este Programa un CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN con el cual se permite visualizar la PROGRAMACIÓN de temas y actividades propias de la EDUCACIÓN CONTINUADA.

9. ANEXOS (FORMATOS, OTROS)

Desarrollo de cada uno de los temas de capacitación:

-Sensibilización en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
-Requisitos higiénicos de producción de alimentos.
-Prevención de contaminación cruzada.
-Plan de saneamiento.
-Plan de aseguramiento y control de la calidad Plan de seguridad industrial y salud ocupacional.

ACTA DE CAPACITACIÓN
(15-P3-F3. Versión 1)

Contrato/Proyecto/Área:_____**Fecha:**_____

PUNTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:	PARTICIPANTES:
TEMA:	SUBTEMAS:
METODOLOGÍA:	INTENSIDAD HORARIA:
NOMBRE DEL CAPACITADOR	TITULO O PROFESIÓN DEL CAPACITADOR:

ASISTENTES		
NOMBRES Y APELLIDO	No. C.C	FIRMA

NOTA: Si hace falta registrar más asistentes, favor continuar en el reverso de esta hoja.

OBSERVACIONES:

❖ SENSIBILIZACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

.

Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.

Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que prestan.

Propender por una adecuada alimentación y nutrición a nivel individual y colectivo

Proporcionar al personal manipulador de alimentos los conocimientos y las condiciones necesarias para proteger los alimentos de posibles contaminaciones que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos que se preparen en los puntos del servicio.

Garantizar la higiene en todas las etapas de la cadena alimenticia, fin de Producir alimentos de muy buena calidad,

.2. METODOLOGÍA

Para tal fin en **ASADOS MONTERÍA** ha implementado una metodología práctica, sencilla y de resultados que permiten en pequeños bloques de trabajo cumplir con los objetivos arriba mencionados a través de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema que permitan generar en estos, una actitud favorable y comprometida con las medidas sanitarias que se deben tener y su responsabilidad en el desarrollo de las actividades que impliquen manejo de alimentos.

De esta manera se conseguirá mejorar la calidad del servicio, y garantizar la protección de la salud de los consumidores.

3. SUBTEMAS y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los siguientes temas

Buenas prácticas de manipulación de alimentos

Las Buenas Prácticas de manipulación de alimentos o buenas prácticas de Manufactura (BPM), se aplican a todos los procesos de manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de un producto inocuo, saludable y sano. Las BPM abarcan varios aspectos operacionales de la planta y el personal.

Cada sector de la industria de alimentos debe proporcionar las condiciones necesarias para proteger los alimentos mientras estén bajo su control. Tradicionalmente, esto se ha cumplido a través de la aplicación de las BPM, que es un programa de requisitos previos en la aplicación de un sistema de HACCP[1]

La exitosa aplicación de planes HACCP deberá estar acompañada por programas de prerrequisitos, los cuales brindarán el ambiente básico y las condiciones operacionales que son necesarias para la producción de alimentos sanos y saludables. El sistema HACCP se debe construir sobre una base firme, aceptable y actualizada de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Procedimientos Estándar de Higiene Operacional

Contenido de los programas de BPM

Lo siguiente se fundamenta en el Código de Prácticas de Higiene de la Comisión del Códex Alimentarius[2]. Un programa mínimo para la capacitación en BPM deberá abordar los siguientes temas:
Producción Primaria: Higiene ambiental; producción higiénica de materias primas; Manipulación, almacenamiento y transporte; limpieza, mantenimiento e higiene personal aplicados a producción primaria.

Establecimiento - Proyecto E Instalaciones: Localización del establecimiento; localización de equipos; instalaciones y salas; proyección; estructura interna y mobiliario; equipos de control y vigilancia, recipientes para basura y sustancias no comestibles; e instalaciones.

Control De Operaciones: Control de peligros alimentarios; aspectos importantes de sistemas de control de higiene; envasado; programa de calidad del agua; manejo y supervisión; documentación y registros; y procedimientos.

Establecimiento - Mantenimiento Y Limpieza: Mantenimiento y limpieza; sistemas de control de plagas; manejo de la basura; y control de la eficacia.

Higiene Personal: Estado de salud; enfermedades y lesiones; aseo persona/; visitantes.

Transporte: Consideraciones; generales; exigencias; uso y mantenimiento; transporte y distribución.

2 El "Intemational Code of Practice General Principles of FoodHygiene" (CACIRCP 1-1969) de la Comisión del Códex Alimentarius recomienda prácticas generales de higiene para que sean aplicadas en las actividades de manipulación, incluyendo la producción y la cosecha, preparación, procesamiento, envasado, transporte, distribución y venta de alimentos para consumo humano con el objetivo de garantizar un producto seguro, inocuo y sano

Informaciones Sobre El Producto Y Sensibilización Del Consumidor: Identificación del lote; información sobre el producto; etiquetado; educación del consumidor.

Capacitación: Conocimiento y responsabilidades; programas de capacitación; instrucción y supervisión.

Evaluación De Las BPM: Verificación y auditoria.

Los aspectos que se relacionan a continuación serán las medidas a cerca de las buenas prácticas de manufactura que cumplirá todo el personal encargado de la manipulación o elaboración de alimentos, en los establecimientos donde la empresa **"ASADOS MONTERÍA"** tenga contrato de suministro de alimentación.

Protección de los alimentos de posibles contaminantes

- Evitar el contacto directo de la comida ya preparada con las manos. Use guantes desechables, papel para alimentos, espátulas, pinzas u otros utensilios para servir.

- Reducir en lo posible el contacto directo de las manos con los alimentos expuestos y que aún no están listos para comer.

- Guardar la comida en contenedores con cierre o en los envoltorios originales.

- No almacenar comida que aún está envuelta en papel absorbente y en contacto directo con agua o hielo.

- Almacenar la comida en un lugar limpio y seco que no esté expuesto a salpicaduras, polvo u otros contaminantes y que se encuentre entre 15 cm y 20 cm. sobre el nivel del piso.

- Los locales donde se preparan alimentos, deben disponer de un suministro abundante de agua potable a presión adecuada y a temperatura conveniente, por lo tanto se debe utilizar únicamente agua potable para cocinar, para la preparación de hielo, helados, bebidas acuosas, para la limpieza de utensilios e instalaciones, para la higiene corporal, observar que no haya cuerpos extraños

dentro de los depósitos y se debe confirmar la potabilidad del agua, mediante análisis de laboratorio.

Cuidados en la etapa de producción de alimentos

Es la etapa en que se produce la mayor manipulación de los alimentos e incluye todas las actividades que se llevan a cabo para elaborar las comidas. Si durante su - transcurso no se observan las medidas de higiene requeridas, se compromete seriamente la inocuidad del producto final.

Limpieza y Desinfección De Alimentos Crudos: Antes de iniciar la preparación de las comidas deben limpiarse y desinfectarse las superficies de trabajo, los equipos y los utensilios. Se debe Comenzar a trabajar con alimentos de alta calidad microbiológica, además de remover el polvo, mugre y residuos químicos, por medio de un completo lavado así:

- Frutas y vegetales: Lavarlos con agua potable a presión, usar agua tibia corriente y abundante enjuagar con agua fría corriente y escurrir. En caso de sospecha de infestación con insectos, remojar en agua fría con sal por 20 minutos (la sal hará subir los insectos a la superficie del agua) y sumergirlos en una solución de agua con hipoclorito durante 5 minutos (ó un desinfectante debidamente autorizado para el uso con alimentos), finalmente se debe enjuagar con agua potable abundante y a presión.

- Aves, pescados y vísceras: Lavarlos rápidamente antes de la cocción, con agua tibia y enjuagar con agua fría, escurrir bien. Si no se van a cocinar inmediatamente mantenerlos refrigerados.

- . Manipulación De Alimentos Congelados: Descongelarlos de una de las siguientes maneras:

- En refrigeración a temperaturas por debajo de 7ºC. es el método más seguro, aunque sea el más lento.

- Bajo agua potable corriente a 21°C o menos. Aves envueltas en bolsas bien selladas, se pueden descongelar así.

- Como parte del método convencional de cocción: por ejemplo vegetales congelados y carnes para asar al horno.

Recomendaciones para la preparación de alimentos:

En forma general se debe tener en cuenta:

- La preparación de los alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.

- Se evitara tocar los alimentos directamente con las manos, para ello habrá que utilizar: pinzas, tenacillas, cucharas, tenedores, guantes desechables etc.

- Procesar y acondicionar los alimentos utilizando utensilios, equipos y recipientes exclusivos para tal fin, garantizando su higiene y evitando contaminaciones cruzadas.

- Minimizar el contacto de los alimentos con las manos, mediante la utilización de elementos tales como pinzas, cucharas, procesadoras, licuadoras, etc.

- Muchos brotes han estado asociados con alimentos que durante su procesamiento no alcanzaron la temperatura y tiempos de cocción necesarios. Esta situación facilita la creación de condiciones especiales para la incubación de las bacterias que han sobrevivido a la cocción inicial.

- Para que no se genere una contaminación cruzada se deberá evitar el contacto de alimentos crudos (carnes, huevos, vegetales y frutas sin lavar.) con alimentos cocidos.

- No se debe re congelar alimentos ya descongelados.

- No recalentar en más de una ocasión, ni almacenar (incluso en frigoríficos) los alimentos recalentados.

La temperatura y el tiempo en la preparación de alimentos:

- Al cocinar se debe tener en cuenta la temperatura de cocción de todos los alimentos para que sea la apropiada y se cocinen adecuadamente por dentro (en el centro).

- Cocinar los alimentos a temperatura suficiente (70°C ó más) para asegurar la destrucción de los microorganismos.

- Cocinar muy bien (por lo menos a 74°C) los alimentos potencialmente peligrosos, tales como leches, carnes y huevos.

- Deben respetarse los tiempos y temperaturas de cocción establecidos para cada tipo de alimento (leche y yogures pasteurizados, carnes bien cocidas sin partes rojas, huevos cocidos más de 5 minutos).

Reglas generales para la conservación de los alimentos:

- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 7.2°C y 60°C en las cuales se puede producir una multiplicación rápida y progresiva de los microorganismos.

- Si el alimento se ha de mantener caliente hay que hacerlo a una temperatura de 65°C. como mínimo.

- Si el alimento se ha de conservar en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta su refrigeración no ha de ser superior a dos horas; a continuación el producto deberá mantenerse en frío a temperatura de 3°C.

- Asegurarse que todas las partes del alimento estén expuestas a la temperatura indicada.

- Cubrir los recipientes.

- No preparar los alimentos con más anticipación que la necesaria.

- Las preparaciones de cocina deben mantenerse a temperatura apropiada. Es decir, por encima de los 70° C y por debajo de los 5° C. Los alimentos

cocidos deben ser recalentados a temperaturas que aseguren que los patógenos presentes en ellos hayan sido eliminados (90° C) y nunca dejarlos expuestos a temperatura ambiente: si se los mantiene de esa manera, o cerca de una fuente de calor, los microorganismos pueden llegar a multiplicarse en forma extraordinaria, ya que de ese modo encuentran la temperatura óptima para su reproducción.

- .La comida cocinada no puede permanecer más de 2 horas a temperatura ambiente, siendo ideal su refrigeración inmediata.

- La leche hervida no queda libre de microorganismos. Por lo tanto requiere ser refrigerada inmediatamente, pues es un excelente caldo de cultivo si se la conserva a un rango de temperatura entre 5° C y 60° C.

- Al colocar en el refrigerador alimentos cocidos, debe cuidarse que no contacten con alimentos crudos y que el personal siempre los maneje con las manos limpias.

Enfriamiento de alimentos preparados:

- Los alimentos deben enfriarse a rc o menos en un tiempo no mayor de 4 horas. La rapidez de enfriamiento se ve afectada por diversos factores: alimentos líquidos enfrían más rápido que los sólidos, Cantidades pequeñas enfrían más rápido que cantidades grandes, los productos expuestos a temperaturas bajas de refrigeración (muy por debajo de 4.4 °C) enfrían más rápido que si se exponen a temperaturas más altas. (Colocar sobre hielo abundante).

- La refrigeración de la comida cocida requiere un enfriamiento paulatino: desde los 70° C hasta los 21° C, durante dos horas; y de 21° C hasta 5° C durante las 2 horas siguientes. No obstante, cabe recordar que la comida cocida no puede mantenerse refrigerada durante más de 24 horas y, que si hubiera dudas al respecto, los alimentos en cuestión deben ser desechados.

- Enfriar los alimentos a temperatura ambiente es peligroso porque lo hacen muy lentamente y permite la reproducción rápida de microorganismos.

RECEPCIÓN Y CUIDADO DE ALIMENTOS PERECEDEROS

PRODUCTOS	TEMPERATURA Recepción (ºC)	TEMPERATURA Almacenamiento (ºC)	TIEMPO (días)
Frutas y verduras	Frutas y verduras 15ºC	5-8ºC	Instituciones: 3 Casa: 10
Aves	4ºC	Refrigeración 1-2ºC	Hasta 3
carnes	4ºC	Refrigeración 1-2ºC	Hasta 2
cremas	4ºC	Refrigeración 2-4ºC	10
huevo	ambiente	Ambiente Refrigeración 4ºC	Instituciones: 7 casa: 15
Lacteos	4ºC	Refrigeración 2-4ºC	5
Leche liquida	4ºC	Cerrada a temperatura ambiente (tetra pack) abierta Refrigeración 3-4ºC	Hasta 60(2 meses)
Pan	Ambiente	Ambiente	Instituciones: 3 Casa: 7
Pescado	4ºC	Refrigeración 1-2ºC	Un día
Quesos	2-8ºC	Refrigeración 2ºC ambiente entre más húmedo el queso más baja la temperatura	Una vez abierto el queso es recomendable almacenarlo máximo durante 5 días en refrigeración a 2ºC Quesos frescos una semana
Tortilla de harina	ambiente	4-7ºC	Instituciones: 3 Casa: 7

Es importante siempre verificar la fecha de caducidad de cada producto.

Tiempo de conservación de alimentos congelados

ALIMENTOS	**CONDICIONES**	
Frutas y verduras	**OPTIMAS** (meses)	**BUENAS** (mese)
Mango, lechosa, piña, manzana	6	12
duraznos	6	24
Fresas congeladas en casa	4	6
verduras	6	12
Carnes y aves		
Aves en piezas	3	6
Aves enteras	6	12
Aves enteras preparadas	6	9
Carne molida	2	4
Cerdo-cochino	3	6
Carne para parrilla	6	8
ternera	4	6
Vísceras: hígado, corazón, riñones, etc.	1	3
salchichas	1	3
Embutidos rebanados	1	2
Tocino-tocineta	1	3
Carnes cocinadas	1	2
Pescado entero	1	3
Camarones, almejas, ostiones	1	3
otros productos		
mantequilla	3	6
Quesos madurados	2	4
Pan de molde/industrial	1	2
pasteles	2	5
pays	3	6
Nueces y frutas secas	2	6
café	6	2

4. ACTITUDES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

Estado De Salud

A las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad o mal que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no deberá permitírseles el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos si existe la posibilidad de que los contaminen. Cualquier persona que se encuentre en -esas condiciones deberá informar inmediatamente a la dirección sobre la enfermedad o los síntomas.

- . Si se produce una herida en las manos, después de curarla, se protegerá con un apósito impermeable que se mantendrá siempre limpio.

- Cuando el manipulador padezca de: Vómitos, diarrea, anginas, fiebre, dolor de garganta con fiebre, constipados, heridas, infecciones, lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.), supuración de los oídos, los ojos o la nariz (cutáneo-mucosas) o ictericia, lo ha de comunicar inmediatamente a la dirección del establecimiento, la cual tendrá que decidir, mediante consulta médica, si la persona afectada ha de suspender su trabajo habitual hasta que se recupere, aconsejarla que solicite tratamiento o cambiarla a un trabajo que no comporte la manipulación de alimentos.

- Un manipulador de alimentos deberá someterse a examen médico antes de desempeñar sus funciones de acuerdo a lo exigido en la legislación sanitaria[3]. Así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

- Los empleados comunicarán si tienen alguna lesión o herida en las manos, si tienen granos o pústulas en la cara, si tienen secreciones anormales por nariz, oídos u ojos, si sienten malestar de nauseas, vómitos, diarrea o fiebre; en el cual se les dará la incapacidad respectiva.

Higiene Personal:

Es importante mantener una adecuada limpieza personal y aplicar buenas prácticas higiénicas dentro de sus labores para evitar la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste. Se enfatizará en el aseo diario como ducharse, lavarse las manos y cepillado de dientes; además utilizar ropa limpia, tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

La higiene de las manos:

Es la más importante, porque son las partes del cuerpo que están en contacto directo con los alimentos. Las manos se han de lavar a conciencia, con jabón, agua caliente y cepillo de uñas, enjuagarlas y secarlas perfectamente (las toallas de papel de un solo uso son el sistema de secado más recomendable)

Al analizar los datos epidemiológicos relacionados con las toxiinfecciones alimentarias producidas, se observa que aproximadamente un 49% de las mismas ocurren en el hogar. Y que entre las causas que motivaron el brote de toxiinfección, cerca de un 19% debe su origen a una manipulación incorrecta.

Para evitar esta incidencia tan elevada de casos bastaría con el cumplimiento de una norma higiénica simple y al alcance de cualquiera: el lavado de manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado.

La piel como órgano a lavar

Es verdad que todos, desde nuestra infancia, hemos sido educados para que en determinadas circunstancias de nuestra vida cotidiana nos lavemos las manos, y que en determinadas circunstancias laborales la concienciación de realizar este acto aún es mayor.
En cualquiera de los casos, sin embargo, hayal menos un par de preguntas que resultan obvias: ¿Cuándo y cómo debemos lavamos las manos?

Cómo Lavarse Las Manos

El lavado de manos es un acto simple pero que no siempre se efectúa adecuadamente. En la normativa relativa a los manipuladores de alimentos simplemente señala que debe utilizarse agua caliente y jabón o un desinfectante adecuado. El objetivo es la eliminación de microorganismos transitorios. Ello depende en gran medida de las características individuales de cada persona. Sin embargo, hay una localización en las manos en la que se crean unas condiciones micro ambientales propicias para el mantenimiento y desarrollo microbiano: alrededor y bajo las uñas. Además, en el acto mecánico de lavado de manos, diversas áreas suelen quedar insuficientemente lavadas, como los espacios interdigitales y el dorso.

El lavado depende también del tipo de contaminación o de su origen. Si la contaminación es importante, por ejemplo tras salir del baño, el procedimiento de reducción debe ser más agresivo que en otras circunstancias, pudiendo realizar un lavado simple o doble con un cepillo para las uñas. La utilización de un cepillo para las uñas tiene un efecto mecánico importante para la eliminación de la micro flora transitoria.

En cualquier circunstancia es básico utilizar jabón, tanto si incorpora actividad bactericida como si no. Si el lavado se realiza adecuadamente, no sería necesaria la utilización de jabones con desinfectantes, pues como consecuencia de la acción mecánica se pueden conseguir reducciones eficaces de microorganismos. Además, es necesario asegurarse que el jabón utilizado no está contaminado, hecho no infrecuente especialmente por *Pseudomonas*. En este caso se incrementaría, y no reduciría, el micro flora presente en las manos.

Un ejemplo de lavado de manos doble, en los que se asegura una reducción de microorganismos, es el siguiente:

- Mojado de las manos con agua tibia (20-37°C). El agua eliminará los microorganismos más superficiales.

- Cepillado de los dedos y uñas. En un cepillo de uña, añadir un poco de jabón, para luego cepillar y enjabonar principalmente dedos y uñas durante un tiempo entre 12-15 segundos; mientras, el agua correrá sobre los dedos, finalizando el proceso cuando el cepillo y los dedos pierdan la espuma. Se

ha demostrado que la reducción microbiana en esta acción es muy buena. El cepillo puede dejarse con las cerdas hacia arriba, lo que permite que el. agua del cepillo se escurra, se seque y así las bacterias no se reproduzcan.

- Para el lavado propiamente dicho, se añade jabón sobre las palmas de las manos y se frotan bien, realizando fricción mecánica en las palmas, dorso y espacio interdigital, e incluso en brazos. El tiempo aproximado necesario es de unos 20 segundos.Posteriormente se debe realizar el enjuagado con agua tibia en los dedos, manos y brazos.

- . Finalmente, es necesario secarse las manos usando toallas de papel de un solo uso.Con ello, se evita la recontaminación de las manos. El secado de las manos es fundamental pues tiene efecto letal sobre los microorganismos, produciendo una reducción aproximada en el recuento microbiano de una décima parte.

Cuando la contaminación bacteriana en la superficie de las manos no es muy elevada, como por ejemplo tras manipular alimentos crudos, se puede realizar únicamente un lavado simple, es decir, no se realizaría el cepillado de las uñas.

En general, la aplicación de sustancias desinfectantes tras el lavado de las manos, como por ejemplo alcohol al 70%, parece ser que no es aconsejable pues produce sequedad en las manos que puede dar lugar a la aparición de grietas, lo cual favorece que la frecuencia de lavado sea menor a la que realmente sería necesaria.

Origen de la contaminación

El siguiente aspecto a plantear es el origen de la microflora transitoria patógena presente en nuestras manos. Conocerlo nos va a ayudar a eliminarla, es decir, cuándo y cómo, el manipulador debe lavarse las manos. La mayor contaminación de nuestras manos, por estos microorganismos patógenos se produce básicamente por:

- La contaminación fecal producida tras utilizar el baño o manipular basura. En el hogar, además, se debe incluir la contaminación producida al cambiar pañales o al tocar animales domésticos o sus heces.

- La manipulación de productos crudos, normalmente con una elevada contaminación superficial, como carne, pollo, frutas y verduras.

- La contaminación por el contacto con objetos de utilización común para muchas personas, como el teléfono, el dinero, manetas de puertas, barandillas.

- La contaminación con secreciones producidas al estornudar o toser, o al tocar diversas zonas corporales contaminadas como la boca, nariz o cabello.

De acuerdo con los orígenes potenciales de la contaminación de nuestras manos, es necesario que el manipulador de alimentos se lave las manos inexcusablemente cuando alguna de las siguientes acciones tenga lugar:

- . Antes de iniciar la manipulación o preparación de los alimentos.
- . Después de haber tenido que tocar objetos no rigurosamente limpios como dinero, teléfono o llaves.
- . Después que se haya tocado el pelo, nariz o boca.
- . Al comenzar el trabajo y cada vez que se produzca una interrupción.
- . Después de tocar alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocinados.
- . Después de utilizar el pañuelo para toser, estornudar o sonarse.
- . Después de utilizar el WC.

Es indispensable que todo manipulador mantenga una higiene personal estricta, para evitar que contaminen los alimentos con los microorganismos de los que pueda ser portador.
Todo el personal ha de utilizar ropa limpia y de uso exclusivo.
Al iniciar las actividades laborales el personal deberá:

- Llevar correctamente el uniforme ya que es un protector y debe estar siempre limpio.
- Usar guantes y tapabocas para evitar la transmisión de microorganismos que pueden contaminar el alimento. En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se usarán cubiertas para éstas.

- Los guantes se mantendrán limpios, sin roturas o desperfectos y serán tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes será apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos.

- Usar un zapato cerrado y cómodo para permitir seguridad.

- Recogerse el cabello usando una malla, gorra o cofia, contribuyendo a evitar la caída del cabello dentro del alimento.

- Retirar las joyas (anillos, relojes, aretes, pulseras, etc.) ya que son foco de acumulación de suciedad y soporte de microorganismos, que además pueden producir accidentes con los equipos o caer dentro de los alimentos que se estén preparando.

- Lavar las manos correctamente desde el codo hasta la punta de los dedos con agua potable, jabón y desinfectante; Es importante realizar esta actividad cada vez que se inicie con las labores, cuando se haga uso del sanitario, al tocarse el cabello, la boca, la cara, al estornudar; al manipular menaje sucio, alimentos crudos, recipientes de basura y demás objetos que se consideren contaminados.

- No se permitirá comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier zona donde exista riesgo de contaminación.

- Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación cumplirán con las medidas de protección sanitarias[4].

Los manipuladores de alimentos llevarán correctamente el uniforme el cual está compuesto por los siguientes accesorios:

Overol (camisa - pantalón)

Delantal o mico

[4]Uso de gorro, tapabocas, bata blanca, guantes si manipulara productos

Gorro, cofia o malla que cubra completamente el cabello

Zapatos con suela antideslizante

Tapabocas

Además, se dotará de guantes y delantales de caucho y los elementos de protección que se requieran.

La dotación se dará 3 veces al año y tendrá las siguientes características de acuerdo con la legislación existente[5]:

- Será de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza de acuerdo a las recomendaciones existentes en la materia.

- Tendrá cierres o cremalleras, el delantal permanecerá atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

Todo el personal ha de poseer el carnet de manipulador de alimentos. Este carnet deberá estar vigente y aprobado por una autoridad sanitaria competente o por una empresa o persona natural, debidamente autorizada y registrada en la seccional de salud correspondiente.

Comportamiento Personal

Las personas involucradas en el procesamiento de alimentos deberán ser capacitadas y concientizadas sobre la importancia de la Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
Comportamientos que puedan causar contaminación de los alimentos deberán ser evitados.
Fumar, escupir, mascar o comer, estornudar o toser sobre los alimentos son actos inaceptables, pues aumentan la probabilidad de contaminación de la boca y labios para las manos o directamente para el alimento. Antes de toser o estornudar, el manipulador de alimentos deberá alejarse, cubrirse la boca y la nariz con un pañuelo de papel y después lavarse las manos antes de volver al trabajo para evitar la ~~contaminación de productos~~ alimentarios.

Objetos personales, como joyas, relojes, aretes y otros, no deberán ser usados o traídos al área de manipulación de alimentos. Esos deberán quedar guardados en los armarios localizados en los vestuarios.

Lentes y protectores auriculares, cuando sean usados, deberán estar atados por un cordón atrás del cuello, para evitar que caigan en el producto alimenticio.

Los manipuladores de alimentos no deberán portar lapiceros, tarjeta de identificación o cualquier otro objeto, excepto en bolsillos cerrados debajo de la línea de la cintura.

Ropas y objetos de uso personal deberán ser mantenidos en locales adecuados, exclusivamente proyectados (vestuarios). Ningún tipo de alimento deberá ser mantenido en los armarios de los vestuarios para no atraer insectos y roedores.

Visitantes

Los visitantes de las zonas de fabricación, elaboración o manipulación de alimentos deberán llevar, cuando proceda, ropa protectora y cumplir las demás disposiciones de higiene personal que figuran en esta sección.

Procedimientos estándar de higiene operacional

La concordancia entre las buenas prácticas de manufactura y las exigencias sanitarias son la base para la producción de alimentos inocuos. Los SSOp[6], son programas que están considerados dentro de las BPM, pero que por su importancia, es necesario estudiarlos de forma independiente. De acuerdo con su origen, hay dos clasificaciones para los SSOP. Una es la del FDA[7] y la otra del FSIS[8].
De acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura Actuales, la Producción o Conservación de Alimentos para los Seres Humano según el FDA, las operaciones estándar de higiene son:

Mantenimiento General.

Edificios, instalaciones y otras dependencias físicas de la planta, se mantendrán en buen estado y condiciones sanitarias. La limpieza y desinfección de los utensilios se realizará de manera que evite la contaminación de los alimentos, de las superficies de contacto con alimentos, o de los materiales de embalaje.

Substancias usadas en la limpieza y desinfección.

Los compuestos de limpieza y los agentes sanitizantes o desinfectantes usados en los procedimientos de limpieza y desinfección estarán libres de microorganismos no deseables y serán inocuos y adecuados bajo las condiciones de uso.

Control de plagas.

No deben existir plagas en las áreas de una planta de alimentos. Se tomarán las medidas efectivas para excluir las plagas del área de procesamiento y para proteger los alimentos de la contaminación por las mismas. El uso de insecticidas será permitido solamente bajo precauciones y restricciones que protegerán los alimentos, las superficies en contacto con los alimentos y los materiales de embalaje de la contaminación con dichos productos.

Saneamiento de las superficies de contacto con alimentos.

Todas las superficies en contacto directo con alimentos, incluyendo utensilios y equipos serán limpiadas con la frecuencia necesaria para proteger al alimento de contaminaciones.

Las superficies en contacto con los alimentos usadas para la manufactura o conservación de los alimentos de baja humedad, estarán secas y en condiciones sanitarias óptimas antes del uso. Cuando las superficies se limpian con agua, ellas estarán desinfectadas y bien secas antes del uso.

En el procesamiento húmedo, es necesaria la limpieza para proteger al alimento de la introducción de microorganismos, todas las superficies en contacto con los alimentos serán limpiadas y sanitizadas antes del uso y después de cualquiera interrupción en el procesamiento, durante el cual la superficie en contacto con los alimentos pudo haberse contaminado. Cuando los equipos y utensilios son usados

en una operación de producción continua, los utensilios y las superficies de los equipos en contacto con los alimentos estarán limpios y desinfectados.

Las superficies de equipos usados en operaciones de plantas de procesamiento de alimentos, que no están en contacto con alimentos serán limpiadas con la frecuencia que sea necesaria para evitar la contaminación de los mismos.

Artículos desechables como vasos de papel y papel toalla serán almacenados en recipientes apropiados y serán manipulados, repartidos, usados y desechados con el objeto de evitar la contaminación de alimentos y de superficies en contacto con alimentos.

Los agentes sanitizantes serán adecuados y seguros bajo las condiciones de uso. Cualquier instalación, procedimiento o máquina se usará para limpiar y desinfectar equipos y utensilios desde que se determine su eficiencia para tal efecto.

Almacenaje y manipulación de equipos y utensilios portátiles limpios.

Los equipos y utensilios portátiles con superficies en contacto con alimentos, limpios y desinfectados se almacenarán de tal modo que dichas superficies queden protegidas contra la contaminación.

Es imprescindible que el servicio de alimentos cuente con instalaciones sanitarias adecuadas y dependencias que incluyan como mínimo

Abastecimiento de agua.

El abastecimiento de agua debe ser suficiente para las operaciones previstas y debe provenir de una fuente adecuada. Toda el agua que entra en contacto con alimentos o con superficies en contacto con alimentos debe ser segura y de calidad sanitaria adecuada (potable).

Red de suministro de agua.

Las cañerías y accesorios deben ser proyectadas, instaladas y mantenidas bajo un régimen adecuado para:

- Llevar suficiente cantidad de agua para los sectores de las instalaciones que la necesiten.

- . Conducir apropiadamente tanto las aguas residuales como otros residuos líquidos de la planta.

- Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para el alimento, abastecimiento de aguas, equipos o utensilios, creando una condición insalubre.
- Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde éste sea limpiado con grandes cantidades de agua o donde existan descargas de agua u otro residuo líquido en el suelo.
- No debe permitir el retroceso o la conexión cruzada entre sistemas de cañerías que descargan residuos líquidos o aguas residuales con los sistemas de cañerías que traen agua potable para los alimentos o para su producción.

Disposición de aguas residuales.

La disposición de aguas residuales debe ser realizada adecuadamente, ya sea en un sistema de alcantarillado o dispuesto de otra manera.

Instalaciones de sanitarios.

Cada planta debe proveer sanitarios adecuados y de fácil acceso a sus empleados, sin comunicación directa con el área de manipulación.

Instalaciones de lavado de manos.

Las instalaciones para el lavado de manos deben ser adecuadas, prácticas y equipadas con agua potable con una temperatura apropiada. Estos requisitos se pueden lograr a través de:

Instalaciones de lavado de manos para cada lugar de la planta donde se requiera que los empleados se laven y/o desinfecten sus manos para asegurar las buenas prácticas de manufactura.

Preparación de soluciones efectivas para el lavado y desinfección de manos.

Provisión de toallas desechables (blancas) o instalaciones de secado de manos.

Aparatos o instalaciones (llaves para el control de agua), diseñados y construidos para evitar la re contaminación de manos limpias y desinfectadas.

Señales que indiquen a los empleados que manejan alimentos o embalajes no protegidos y superficies en contacto con alimentos, -según sea el caso- el lavado y/o desinfección de manos; antes de empezar el trabajo, después de cada ausencia del puesto de trabajo y cuando sus manos estén sucias o contaminadas.

Los basureros deben ser construidos y mantenidos de modo que eviten la contaminación de los alimentos.

Disposición de basura y desperdicios.

La basura y cualquier desperdicio deben ser transportados, almacenados y dispuestos de manera que permita minimizar el desarrollo de olores, para evitar que los desperdicios se conviertan en un atractivo para el refugio o criadero de insectos y plagas, evitando la contaminación de alimentos, superficies en contacto con alimentos, suministro de agua y superficies del terreno.

Para la disposición de basuras se deben utilizar recipientes adecuados en tamaño de acuerdo con la cantidad de desperdicios diaria que se obtenga de los procesos.

Los recipientes adecuados para el manejo de residuos deben ser de material lavable y con tapa (plástico, Acrílico, contenedores de basura) se deben colocar en lugares alejados de los centros de producción siendo estos coadyuvantes de la proliferación de plagas.

Los residuos se deben manejar según la legislación de sanidad, separados los orgánicos, los inorgánicos, los infectados o material contaminado.

Para la clasificación anterior se debe tener en cuenta que para su separación se deben utilizar identificadores por color en bolsa plástica con el fin de que el proceso de retiro de las áreas sea más fácil y de menos peligro de contaminación. Las empresas públicas de salubridad y aseo realizan esta recolección y de acuerdo con la clasificación optimizan y eliminan más fácilmente los peligros de contaminación ambiental.

CLASIFICACIÓN DE BASURAS POR COLOR.

RESIDUOS APROVECHABLES (plástico, cartón, vidrio, papel, metales – Recipiente color blanco.

RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES (Residuos de alimentos) – Recipiente color verde.

RESIDUOS NO APROVECHABLES (Papeles y cartones contaminados con comida, servilletas, papeles metalizados) – Recipiente color negro.

¿COMO DEBEN LAVARSE LAS MANOS?



- ✓ **Mojar las manos y los antebrazos.**
- ✓ **Enjabonar desde el codo hasta las uñas con jabón líquido, mejor si es germicida, frotando las manos entre sí meticulosamente.**
- ✓ **Cepillar las uñas.**
- ✓ **enjuagar bien con agua, cuidando de que no queden restos de detergente.**
- ✓ **Secarlas con una toalla de papel desechable.**

PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN POR ESTAFILOCOCOS

SI	NO
utilizar pañuelos de papel de un solo uso para toser o sonarse, lavándose las manos después	NO Toser ni estornudar sobre los alimentos
Alejarse ligeramente de la zona de preparación, hablando en otra dirección.	NO hablar directamente encima de los alimentos
Comer, beber o fumar, siempre fuera del puesto de trabajo	NO comer caramelos, mascar chicle ni fumar mientras se manipulan alimentos
En caso necesario, probar la comida con un cubierto limpio, lavándolo siempre después de su utilización.	NO probar la comida con el dedo

Desinfección de residuos

Todos los residuos al nivel de prevención realizan un proceso de desinfección con el fin de inactivar el crecimiento de microorganismos y el nivel de descomposición al nivel de residuos orgánicos con desinfectantes a concentraciones de 5000 partes por millón en sustancias como el hipoclorito de sodio el más usado en la comunidad trabajada.

La desinfección de los residuos se realiza por aspersión dentro y fuera de sus empaques y en las áreas de recolección de basuras se debe realizar entre tres u cuatro veces por día.

Preparación de la solución:
10 cc hipoclorito de sodio x 1 litro de agua

Seguridad alimentaria

Teniendo en cuenta que el PNAN[9] tiene como objetivo general contribuir al mejoramiento de la situación nutricional y alimentaria de la población colombiana, en especial la más pobre y vulnerable (en este caso la población de internos de los centros de reclusión), integrando acciones multisectoriales en las áreas de salud, nutrición, alimentación, agricultura, educación, comunicación y medio ambiente; en la empresa **"ASADOS MONTERIA "**, se implementarán y aplicaran condiciones que garanticen el cumplimiento de las diferentes líneas de acción pertinentes[10] del Plan Nacional de alimentación y Nutrición, las cuales se refieren textualmente a aspectos como:

2ª. Línea de Acción: "Protección al Consumidor Mediante el Control de Calidad e Inocuidad de los alimentos"

- Para evitar graves problemas de salud y tener una buena nutrición, es necesario que las personas consuman alimentos yagua de buena calidad.

- La Organización Mundial de la Salud afirma que las enfermedades trasmitidas por alimentos contaminados son el problema de salud pública

más extendido en el mundo, esto afecta la productividad en países, empresas, familias e individuos.

- Es necesario que las autoridades sanitarias y la industria de alimentos. conozcan y divulguen la legislación sanitaria para garantizarle a los consumidores alimentos de primera calidad.

6ª. Línea de acción:
"Promoción de la Salud, Alimentación y Estilos de Vida Saludable"

- En Colombia han aumentado las enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta y estilos de vida saludables.

- El crecimiento de las poblaciones puede dar lugar a graves dificultades económicas y sociales con el resultado de un gran número de personas con vivienda inadecuada o tugurios, con acceso limitado al agua potable, a los servicios higiénicos, a la asistencia sanitaria y a los alimentos. Hoy en día y especialmente en las ciudades, disminuye además el ejercicio físico, aumenta el estrés, el consumo de tabaco y alcohol, la alimentación tiende a ser más rica en energía y grasas animales, azúcares y sal.

- Por estas condiciones, se disminuye la esperanza de vida y se incrementan las enfermedades cardiovasculares, obesidad, hipertensión, diabetes, osteoporosis y algunos tipos de cáncer, aumentando los gastos en salud.

- La caries dental está asociada a la falta de calcio y a una alimentación no balanceada.

7ª. Línea de acción:
“Evaluación y Seguimiento en Aspectos Nutricionales y Alimentarios".

- . La evaluación y seguimiento en aspectos nutricionales y alimentarios se hace para informar los problemas de nutrición y salud de la población con el fin de formular soluciones apropiadas, ya que quien conoce permanentemente una situación es capaz de actuar efectivamente

La vigilancia continua y eficaz de la salud y los factores de riesgo permite garantizar la salud de la comunidad. El Sistema Nacional de Vigilancia en Salud Pública contempla la vigilancia periódica del estado nutricional.

8ª. Línea de acción:

Formación del Recurso Humano en Políticas de Nutrición y Alimentación.

- Para diseñar y sostener programas de nutrición efectivos para el país, es necesario que las personas estén capacitadas para dar respuesta a los problemas de salud de la comunidad.

Seguridad nutricional

El control del valor nutricional se inicia desde el momento de la planeación de los menús y se continúa en los subsistemas de compras y de suministros, se vigila estrictamente durante la producción principalmente por medio del control de temperaturas y tiempos de preparación y conservación.

En "**ASADOS MONTERÍA**", se tendrá como propósito controlar el tiempo que permanecen los" alimentos (pelados, picados, exhibidos etc.) susceptibles de perder valor nutricional, igualmente las temperaturas y el tamaño y peso de las raciones que se calculan para suministrar el valor calórico y nutricional necesarios.

Así mismo en " **ASADOS MONTERÍA** ", se tendrá en cuenta que durante los tiempos de exhibición o de precocción los alimentos pueden perder cantidades significativas de sus vitaminas, disminuyendo así la calidad nutricional, además porque durante los procesos de cocción también se presentan perdidas de nutrientes.

Igualmente se controlarán mucho las prácticas destructoras de nutrientes, como pelado excesivo y con mucho tiempo de antelación a su preparación, servido ó largos periodos en baño María, ya que esto conlleva a aumentar la perdida de nutrientes.

Edificios e instalaciones

Terrenos

Los terrenos alrededor de una planta de alimentos bajo control del operador, deberán mantenerse en condiciones que protejan los alimentos de la contaminación. Los métodos para un correcto mantenimiento de los terrenos incluyen:

- Almacenar los aparatos adecuadamente, retirar la basura y desperdicios y cortar malezas o pasto de los alrededores inmediatos de los edificios o estructura de la planta, ya que pueden constituir un lugar de atracción, reproducción o un refugio para las plagas.
- Mantener caminos, patios y estacionamientos para que así no constituyan fuente de contaminación en áreas donde se trabaja con alimentos.
- Mediante filtración drenar en forma apropiada aquellas áreas que puedan contribuir en la contaminación de alimentos.
- Desarrollar sistema para tratamiento de residuos y basura, apropiadamente, con el fin que no constituyan una fuente de contaminación en las áreas donde se exponen alimentos. Si los terrenos de la planta están rodeados de sitios que no se someten al control del operador ni a un mantenimiento, se deberá prestarle atención en la planta mediante una inspección, exterminación, u otros medios para erradicar plagas, polvo y basura que puedan constituir una fuente de contaminación de alimentos.

Modelo y construcción de la planta

La construcción y estructura de la planta deben tener un tamaño, construcción y modelos adecuados para facilitar las operaciones de mantenimiento e higiene con propósitos de fabricación de alimentos. La planta e instalaciones deben:

.

- Proporcionar espacio suficiente para la ubicación de aparatos y almacenaje de materiales, si es necesario para el mantenimiento de los sistemas de operaciones y la producción de alimentos seguros Autorizar que se tomen las precauciones apropiadas para reducir la posibilidad que alimentos, superficies en contacto con alimentos, o los materiales de envase se contaminen con microorganismos, químicos, basura u otros elementos externos. La posibilidad de contaminación se puede disminuir a través de adecuadas medidas de control para seguridad de alimentos y medidas de operación en las cuales probablemente surja contaminación

debido a: ubicación, tiempo, sección, corriente de aire, sistemas adjuntos u otros métodos efectivos.

- Autorizar que se tomen las precauciones adecuadas para proteger los alimentos en recipientes externos con carga de fermentación por medio de cualquier medio eficaz, incluyendo:
  - Utilizar cubiertas protectoras.
  - Controlar las áreas que se encuentran sobre y alrededor de los recipientes para eliminar refugios para las plagas
  -
  - Revisar en forma regular la información sobre plagas
  - Examinar los recipientes de fermentación cuando sea necesario

- Se debe construir de tal manera que se pueda limpiar apropiadamente, mantener limpios y en buen estado pisos, pasillos y cielos; además goteras o condensados de los elementos de la instalación, conductos o cañerías no contaminen los alimentos, las superficies en contacto con comestibles o los materiales de envase. Así también que los pasillos o salas de trabajo cuenten con maquinarias y paredes, que no presenten obstrucción y que posean el ancho apropiado para permitir que los empleados desempeñen sus obligaciones y al mismo tiempo protejan la vestimenta o contacto personal con alimentos contaminados o superficies en contacto comestibles.
- Proporcionar una iluminación adecuada en las áreas de lavamanos, vestidores, camerinos, salas de baño y en todas las áreas donde se examinan, procesan o almacenan alimentos; y donde se limpian utensilios y aparatos. Facilitar ampolletas que brinden seguridad, artefactos o tragaluces, u otro vidrio que suspenda sobre los alimentos expuestos en cada etapa de la preparación o de otra forma proteger que los alimentos se contaminen en caso de que se quiebre un cristal.
- Proveer un equipo adecuado de controlo ventilación para reducir los olores y vapores en áreas donde puedan contaminar alimentos. Ubicar y poner en funcionamiento ventiladores y otros aparatos acondicionadores de tal modo que disminuya la posibilidad de contaminar alimentos, materiales de envase para comestibles y superficies en contacto con los alimentos.
- Entregar, cuando se requiera, una malla u otro tipo de protección contra las plagas.

.

Equipos y utensilios

- Todos los equipos y utensilios pertenecientes a la planta deben contar con un diseño, material y mano de obra adecuados para ser limpiados, además deben mantenerse en forma correcta. El diseño, construcción y utilización de los equipos y utensilios deben impedir la adulteración de alimentos con sustancias lubricantes, combustible, trozos metálicos, agua contaminada o cualquier otro contaminante. Todo equipo debe ser instalado y mantenido con el propósito de facilitar la limpieza de los equipos y espacios contiguos. Las superficies en contacto con comestibles deben construirse con materiales no tóxicos y diseñarse para soportar el ambiente de su utilización deseada y la acción de alimentos, y si es necesario compuestos de limpieza y agentes desinfectantes. Las superficies en contacto con los alimentos se contaminan mediante cualquier fuente, incluyendo aditivos ilegales e indirectos de los alimentos.
- Las grietas presentes en las superficies en contacto con comestibles deben ser adheridas y conservadas de tal forma que se disminuya la acumulación de partículas de alimentos, polvo y materia orgánica; y en consecuencia reducir la oportunidad de crecimiento de microorganismos.
- Los equipos que se encuentran en los departamentos de fabricación y manipulación de alimentos y que no entren en contacto con alimentos deben ser construidos de tal modo que se conserven limpios.
- Cada congelador y compartimiento frío de almacenamiento que se utiliza para almacenar y conservar alimentos que probablemente faciliten el crecimiento de microorganismos, deben poseer un termómetro indicador, dispositivo medidor de temperatura, y un dispositivo que registre la temperatura, los cuales deben instalarse de tal manera que muestren la temperatura en forma exacta dentro del compartimiento, y deberían contar con sistema automático de alarma que indique los cambios radicales de ésta en una operación manual.
- Los instrumentos manuales que se usan para medir, regular o registrar la temperatura, pH, acidez, actividad acuosa u otras circunstancias que controlen y prevengan el crecimiento de microorganismos indeseables en los alimentos, deben mantenerse en forma apropiada y exacta; y además conservar una cantidad adecuada a sus fines.
- El aire comprimido u otros gases mecánicamente introducidos en los alimentos, o utilizados para limpiar superficies en contacto con comestibles,

deben tratarse de modo que los alimentos no se contaminen con aditivos ilegales e indirectos de los comestibles.

❖ REQUISITOS HIGIÉNICOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Impartir al personal encargado de la preparación de los alimentos, los conocimientos necesarios para prevenir los peligros relacionados con la producción de alimentos.
- Dar a conocer la forma en que los microorganismos patógenos se introducen durante la producción, a fin de impedir su acceso y proliferación.
- Identificar los puntos susceptibles de contaminación durante el proceso de producción para aplicar los correctivos oportunamente.

2. METODOLOGÍA

Para capacitar al personal a cerca de los requisitos higiénicos que se deben practicar en la producción de alimentos, **ASADOS MONTERÍA** seguirá utilizando la metodología vivencial y práctica, a través de charlas, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos y videos relacionados con el tema, reforzando para este caso específico los talleres denominados "aprender haciendo".

3. SUBTEMAS y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación en requisitos higiénicos en la producción de alimentos, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los siguientes subtemas:

Requisitos higiénicos de producción de alimentos

Para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos suministrados por la empresa **ASADOS MONTERÍA** se capacitará al personal encargado de su preparación para que tenga la formación necesaria en el cumplimiento de los siguientes requisitos higiénicos de producción de alimentos.

- . En el sitio de trabajo se debe permanecer con el uniforme adecuado, el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro u otro medio especifico y despojarse de joyas tales como anillos, relojes, manillas, pulseras, etc., así como lavarse las manos con jabón y luego con desinfectante y utilizar guantes y tapabocas.

- En todo momento se deben tener presentes los posibles efectos de las actividades de la producción, en lo concerniente a la inocuidad y aptitud de los alimentos. Esto incluye identificar cualquier punto específico donde pueda existir un riesgo elevado de contaminación, y tomar las medidas necesarias para minimizar dicho riesgo.

- Tener especial cuidado en el manejo de las materias primas desde el mismo momento de su recepción y almacenamiento en los lugares adecuados para evitar su contaminación o alteración. Las materias primas y los productos terminados deben ocupar espacios independientes.

✓ Efectuar la limpieza correspondiente a las materias primas, con agua potable u otro medio adecuado que se requiera antes de incorporarlas al siguiente proceso de producción del alimento.

✓ Los recipientes que se utilicen para la recepción o procesamiento de los alimentos deberán ser de materiales adecuados y ofrecer una apropiada protección para evitar la contaminación de los alimentos contenidos en ellos, así mismo no deben haber sido usados con anterioridad para fines que pudiesen contaminarlos.

✓ Se debe tener conocimiento sobre la manera como los microorganismos patógenos se introducen a los alimentos durante la producción, para facilitar el desarrollo de acciones apropiadas y mecanismos de control eficaces, toda vez que tanto las materias primas como los alimentos que se encuentren contaminados

con microorganismos o toxinas podrían afectar peligrosamente la salud de los consumidores.

✓ Los alimentos se deben cocer a temperaturas por encima de 70°C para asegurar la destrucción de los microorganismos, también debe evitarse mantener los alimentos a temperaturas ente 10 Y 60°C debido a que dentro de ese rango de temperaturas, los microorganismos pueden multiplicare miles de veces y convertirse en riesgo para la salud.

✓ Mientras se esté efectuando una labor de manipulación o preparación de alimentos, debe evitar cualquiera de los siguientes hábitos: fumar, comer, masticar chicle, secarse el sudor con la mano, escupir, toser o estornudar encima de los alimentos, peinarse o rascarse, probar los alimentos con el dedo y manipular dinero, debido a que mediante estas actividades pueden transmitirse microorganismos presentes en la saliva, la piel o el cabello a los alimentos para la recolección de las basuras se utilizarán recipientes impermeables de materiales fáciles de limpiar que dispongan de tapa, dentro de los cuales debe disponerse una bolsa de plástico, fijada en la boca. Estos recipientes se deben colocar en puntos de fácil acceso sin que puedan entrar en contacto con los alimentos y vaciarse diariamente en un lugar destinado específicamente al almacenamiento de basuras mientras son recogidas por los servicios de recolección.

❖ MANEJO HIGIÉNICO DE LOS GRUPOS ALIMENTICIOS

El conocimiento de los principios básicos de la inocuidad de los alimentos y la importancia de efectuar correctamente ciertas prácticas de preparación, son los elementos que garantizan la seguridad de los mismos.

- **La Verdura y la Fruta**

Qué se debe hacer:

Lavarla con agua potable a presión y sumergirla en una solución de agua con lejía (hipoclorito de sodio) durante 5 minutos. Finalmente se debe enjuagar con agua potable abundante a presión.

La solución se puede preparar añadiendo a cada litro de agua:

- 10 gotas de hipoclorito de sodio de 20 g cloro/litro
- 8 gotas de hipoclorito de sodio de 25 g cloro/litro
- 5 gotas de hipoclorito de sodio de 40 g cloro/litro
- 4 gotas de hipoclorito de sodio de 80 g cloro/litro
- 2 gotas de hipoclorito de sodio de 100 g cloro/litro

O un desinfectante autorizado por la legislación sanitaria para el uso con alimentos, estos productos se deben utilizar de acuerdo a las indicaciones del proveedor en cuanto a concentraciones y tiempos de contacto con los diferentes alimentos.

Por qué se debe hacer:

La fruta y la verdura pueden llevar microorganismos presentes en el agua y en la tierra de cultivo. El lavado y la desinfección los eliminarán

- **Los Alimentos Congelados**

Qué se debe hacer con los alimentos congelados:

- La fruta y las hortalizas se pueden cocinar sin descongelarlas.
- La carne, las aves y el pescado se debe descongelar completamente, cocinarlos.
- La descongelación se debe realizar siempre en el frigorífico a 4°e.

- Una vez descongelado el producto nunca se debe volver a congelar y se debe cocinar rápidamente.

Por qué se debe hacer:

- La descongelación a 4°e evita la multiplicación de los microorganismos que pueda haber en el alimento congelado. A temperatura ambiente se podrían reproducir y llegar a un número que resultara peligroso para la salud.

- Durante la descongelación aumenta la humedad del producto, lo cual puede contribuir a la multiplicación de los microorganismos.

- La descongelación incompleta de piezas de carne o de pescado puede ser la causa de que la temperatura de cocción, en el centro del producto, no llegue a los 70ºC necesarios para destruir los microorganismos que pueda haber en el mismo.

- **Las Conservas Y Las Semiconservas**

Qué se debe hacer con las conservas:

- Sólo se deben utilizar conservas industriales.

- No se deben utilizar las que se presenten en envases oxidados, abollados o que no lleven la etiqueta correspondiente.

- No se deben utilizar nunca las que se presenten en envases abombados o que desprendan gas o mal olor al abrirse.

- La parte que no se consuma se debe trasvasar a un recipiente limpio que se pueda tapar y se debe conservar en frigorífico.

Por qué se debe hacer:

- Los tratamientos térmicos industriales aseguran la destrucción de los microorganismos. Los procedimientos caseros no pueden garantizar la aplicación de la temperatura ni la presión adecuada.

- Toda anomalía es un signo de posible contaminación de la conserva.

- Una vez abierto el contenido del envase se puede contaminar, por esto se debe proteger y mantener en frío.

Qué se debe hacer con las semiconservas:

Tal como se indica en las etiquetas, se deben conservar en frío.

Por qué se debe hacer:

Las semiconservas no han tenido un tratamiento térmico que asegure la destrucción de los microorganismos, por esto se deben conservar en le frigorífico hasta el momento de su consumo.

- **Las Ensaladas**

Qué se debe hacer:

- Se deben mantener en el frigorífico.
- Es necesario que los utensilios estén escrupulosamente limpios.
- Es necesario que los ingredientes crudos estén perfectamente desinfectados y limpios

- Se deben aliñar con condimentos que proporcionen acidez (limón, vinagre, yogur...)

- Se deben evitar las salsas a base de huevo o leche si no es posible garantizar una estricta preparación y conservación en frío del producto hasta el momento de su consumo.

- Es necesario que todos los ingredientes estén fríos antes de mezclarlos.

Por qué se debe hacer:

- La mezcla de ingredientes muy variados aumenta las posibilidades de riesgo de contaminación.

- . Los ingredientes a base de huevo, leche, carne o pescado aumentan la cantidad de nutrientes de la mezcla y las posibilidades de proliferación de los microorganismos.

- La higiene, el frío y la acidez reducen la posibilidad de contaminación y proliferación de los microorganismos.

- **La Carne Picada**

Qué se debe hacer:

- .Las preparaciones con carne picada se deben cocer completamente a 70°C y consumirlas inmediatamente.

- Las máquinas de moler (triturar) se deben tener escrupulosamente limpias y desinfectadas.

Por qué se debe hacer:

- Cuando se muele carne aumenta la temperatura del producto, hay más superficie de contacto con el aire y el medio es más jugoso. Todos estos factores favorecen la multiplicación bacteriana.

- Pequeños restos de suciedad pueden contaminar gravemente este alimento tan vulnerable.

- **El Marisco**

Qué se debe hacer:

- Consumir únicamente marisco de origen conocido.
- Evitar consumirlo crudo.

Por qué se debe hacer:

- El control de la zona de origen del marisco garantiza su seguridad.

- La cocción completa asegura la destrucción de las bacterias.

- Como todos los seres vivos, los microorganismos necesitan una temperatura apropiada y un tiempo para crecer y reproducirse. Si utilizamos adecuadamente estos dos factores se podrán destruir los microorganismos o evitar su reproducción.

- **La Temperatura Y El Tiempo En Los Procedimientos Culinarios**

Qué se debe hacer:

- Cocer los alimentos a temperatura suficiente, 70°C, para asegurar la destrucción de los microorganismos.

- Evitar mantener los alimentos a temperaturas entre 10°C y 60°C en las cuales se puede producir una multiplicación rápida y progresiva de los microorganismos.

Por qué se debe hacer:

- El calor por encima de 65°C destruye los microorganismos.

- A temperaturas entre 10°C y 60°C los microorganismos que puedan haber en un alimento puede, en poco tiempo, multiplicarse miles de veces y convertirse en un riesgo para la salud.

Cómo se debe hacer:

- Hay que comprobar la temperatura de cocción.

- Si el alimento se ha de conservar caliente, hay que mantenerlo a una temperatura de 65°C.

- Si el alimento se ha de conservar en frío, el tiempo de enfriamiento desde el final de la cocción hasta llegar a 10aC no ha de ser superior a dos horas; a continuación el producto deberá mantenerse en frío a 3°C.
- El recalentamiento de los alimentos deberá efectuarse de forma rápida. Deberemos que aseguramos de alcanzar a una temperatura de 70°C, en el centro del producto, en un tiempo de una hora desde que se retira del refrigerador.

Conservación De Alimentos

Cada tipo de alimento se colocará en un lugar u otro de los aparatos refrigeradores, según sus características y el tiempo que queramos conservarlo. Es recomendable proteger algunos alimentos con papel de aluminio o láminas de plástico, ya que evita que se sequen, que se oxiden y que pasen los olores de los unos a los otros. La protección y separación de los alimentos refrigerados sirve también para prevenir la llamada "contaminación cruzada", que se produce cuando están en contacto alimentos crudos y cocinados.

Protección De Alimentos

Cuando las comidas se expongan al público, estarán en vitrinas protegidas y refrigeradas. En ningún caso podrá el público tener acceso a ellas, ya que de esta forma aumenta considerablemente el riesgo de contaminación. Sólo los embutidos curados y los quesos secos pueden estar a temperatura ambiente. Nunca podrán estar los postres y las comidas con salsas a base de huevo sin refrigerar.

Evitar El Recalentamiento De Alimentos

El recalentamiento de los alimentos hay que evitarlo en la medida de lo posible, porque favorece la multiplicación de microorganismos, sobre todo si no se hace a temperaturas elevadas. Nunca deben recalentarse los alimentos más de una vez.

Qué se debe hacer:

- Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocinados.
- Limpiar las superficies y los utensilios después de haberlos crudos.
- Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.

Por qué se deber hacer:

- Los alimentos crudos pueden llevar cierta carga de microorganismos. Una limpieza y cocción correctas disminuirá el número de los mismos.

- La separación física evita el peligro de contaminación.

- La limpieza de utensilios contribuye a la eliminación de los microorganismos que pueda haber dejado el alimento crudo.

- Las manos pueden transportar microorganismos de un alimento crudo a uno cocinado.

Cómo se debe hacer:

- Hay que limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados.

- Hay que lavar la verdura y la fruta con agua potable a presión y después desinfectarla sumergiéndola en agua con unas gotas de lejía. A continuación hay que aclararla con agua potable a presión.

- Debemos lavamos las manos con agua caliente y enjuagárnoslas bien.

- La carne y pollo crudos deben cortarse en una mesa o superficie destinada expresamente a esta finalidad. Nunca se manipulará en el mismo lugar ni con el mismo cuchillo la carne cruda y la cocida.

- Como norma general, las comidas se han de preparar con la mínima antelación posible.

- Las verduras que se comen crudas se han de limpiar y sumergir, antes de su uso, en agua con unas gotas de lejía y, posteriormente, aclararlas con agua potable.

- La temperatura de ebullición o cocción, aplicada durante un cierto tiempo, es capaz de eliminar todos los gérmenes patógenos que puede contener un alimento. Hay peligro de que se vuelva a contaminar si se deja enfriar lentamente y sin tapar.

- Cada vez que se haya de probar un alimento para rectificar el punto de salo condimento, se ha de emplear una cuchara limpia.

- Tanto los platos preparados refrigerados como los congelados se han de calentar de manera que el centro del alimento, alcance una temperatura de 700 C en menos de una hora y se los ha de consumir inmediatamente

❖ PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

1. OBJETIVO ESPECIFICO

Evitar que se presente contaminación entre alimentos elaborados con materias primas, productos en proceso y manipulaciones inadecuadas, etc., a fin de proteger la calidad del alimento y la salud del consumidor final.

2. METODOLOGÍA

Para capacitar al personal a cerca de la prevención en contaminación cruzada, además de la realización de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema, se realizarán ejercicios prácticos en las propias instalaciones de cada establecimiento donde se muestre claramente cómo se puede producir la contaminación cruzada. Lo anterior para generar actitudes permanentes de responsabilidad y compromiso frente al tema.

3. SUBTEMAS Y DESARROLLO

Para el desarrollo de 'la capacitación en prevención de la contaminación cruzada, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los siguientes subtemas:

Aspectos generales de la contaminación cruzada

Contaminación cruzada: Se refiere al transporte de sustancias perjudiciales o microorganismos patógenos a través de manos, superficies en contacto con el alimento, esponjas, toallas de tela y utensilios que entran en contacto con el alimento crudo, y posteriormente con el alimento listo para el consumo, contaminándolo. La contaminación cruzada también puede ocurrir principalmente en los lugares de almacenamiento como neveras y cuartos fríos, por una inadecuada forma de almacenamiento, cuando el alimento crudo toca o gotea sobre o hacia los alimentos cocidos o listos para el consumo. Los alimentos crudos pueden contener microorganismos que por contacto directo mediante de las manos o por la utilización de superficies y utensilios pueden contaminar los alimentos cocidos.

Como se definió anteriormente la contaminación cruzada consiste en el traslado de microbios patógenos (que provocan enfermedades) de unos alimentos contaminados (normalmente, crudos) a otros alimentos, tanto de manera directa como indirecta. Es una de las principales causas de intoxicación alimentaria, pero es fácil de prevenir.

¿Cómo se contamina el alimento?

Vivimos en un mundo microbiano y hay muchas oportunidades para que los alimentos se contaminen a medida que se producen y preparan. Muchos microbios transmitidos por los alimentos se hallan presentes en animales saludables (de ordinario en sus intestinos) y se crían para que sirvan de alimentos del hombre. La carne de vacuno y de aves puede contaminarse durante el sacrificio por contacto con pequeñas cantidades de contenido intestinal.
Análogamente, la fruta y legumbres frescas pueden contaminarse si se lavan o riegan con aguas contaminadas por estiércol de animales o alcantarillado humano. Algunos tipos de Salmonella pueden infectar el ovario de una gallina de forma que luego el contenido interno del huevo aparentemente normal puede contaminarse con *Salmonella* incluso antes de que se forme la cáscara. Las ostras y otro marisco que se alimenta por filtración pueden concentrar bacterias Vibrio que se hallan naturalmente presentes en el agua de mar u otros microbios que están presentes en las aguas de albañal vertidas al océano.

Posteriormente, en la elaboración de los alimentos, otros microbios transmitidos por los alimentos pueden introducirse de seres humanos infectados que manipulan los alimentos o por contaminación cruzada procedente de algún otro producto agrícola crudo. Por ejemplo, las bacterias *Shigella*, el virus de la Hepatitis A y el virus de Norwalk pueden introducirse mediante las manos no lavadas de quienes manipulan los alimentos que están ellos mismos infectados.

En la cocina, los microbios pueden transferirse de un alimento a otro al utilizar el mismo cuchillo, el tablero de cortar u otro utensilio para preparar ambos alimentos sin lavar la superficie o el utensilio entre alimentos. El alimento que se cocina completamente puede volverse a contaminar si lo tocan otros alimentos crudos o gotea sobre él jugo de alimentos sin cocinar que contienen patógenos.

La forma en que los alimentos se manipulan después de su contaminación también puede ser un factor decisivo en el hecho de si ocurre o no un brote. Muchos

microbios bacterianos necesitan multiplicarse hasta alcanzar números muy grandes antes de que se halle un número suficiente de ellos presentes en el alimento para ocasionar la enfermedad. Dadas las condiciones de humedad y calor y un amplio suministro de nutrientes, una bacteria que se reproduce dividiéndose cada media hora puede producir 17 millones de bacterias en 12 horas.

Como resultado, alimento ligeramente contaminado que se ha dejado fuera por la noche puede hacerse altamente infeccioso para el día siguiente. Si el alimento se refrigerase con prontitud, la bacteria no se multiplicaría en absoluto. En general, la refrigeración o congelación impide prácticamente a todas las bacterias crecer pero, de por lo general, las preserva en un estado de animación suspendida. Esta regla general tiene unas cuantas excepciones sorprendentes. Dos bacterias transmitidas por los alimentos, Listeria *monocytogenes* y *Yersiniaenterocolitica* pueden crecer realmente a temperaturas de refrigerador. Un elevado contenido de sal y de azúcar o niveles altos de ácido impiden que la bacteria crezca, razón por la cual las carnes, jamones y legumbres picantes saladas son alimentos preservados tradicionales.

Los microbios son destruidos por el calor. Si el alimento se calienta hasta alcanzar una temperatura interna superior a 160ºF o 78ºC, aunque sólo sea por unos cuantos segundos, esto es suficiente para destruir los parásitos, los virus o las bacterias excepto la bacteria *Clostridium* que produce una forma resistente al calor llamada espora. Las esporas de la bacteria *Clostridium* mueren sólo a temperaturas por encima del punto de ebullición. A esto se debe el que los alimentos enlatados tengan que cocinarse hasta una temperatura alta bajo presión como parte del proceso de enlatado.

Las toxinas producidas por las bacterias varían en su sensibilidad al calor. La toxina de los estafilococos que ocasiona vómitos no es inactivada incluso cuando se hierve.
Afortunadamente, la potente toxina que ocasiona el botulismo es inactivada completamente al hervir.

En primer lugar, es imprescindible lavarse siempre las manos antes de cocinar y después de manipular alimentos crudos. Es preciso también proteger cualquier corte con vendas impermeables y no cocinar para los demás cuando se está enfermo o se padece una infección cutánea. Recuerde que todos los alimentos crudos son fuentes potenciales de contaminación y deben guardarse separados de los alimentos listos para comer. Por ejemplo, en el cuarto frío o neveras, almacene

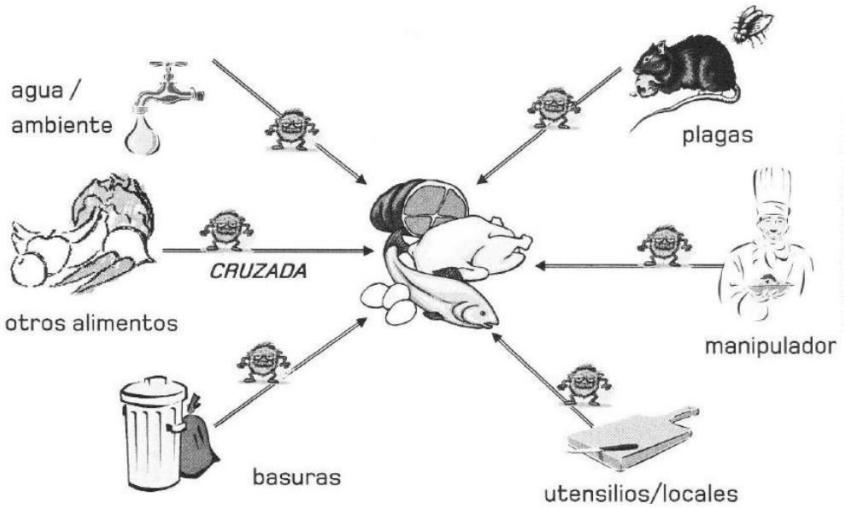
las carnes en las estanterías inferiores, por debajo de otros alimentos, y colóquelas en un plato para evitar que goteen. Aunque los alimentos crudos sean de granja o ecológicos, el riesgo es exactamente el mismo.

De acuerdo a como se presenta la contaminación cruzada se puede producir de dos formas:

- Contaminación cruzada directa
- Contaminación cruzada indirecta

- **La contaminación cruzada directa**

Ocurre cuando un alimento contaminado entra en "**Contacto Directo**" con uno que no lo está. Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ser en ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, etc.
Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la nevera o cuarto frio.
Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan.



Por lo general se produce:
Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ser en ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, etc.

Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la nevera. Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan.

- **La contaminación cruzada indirecta**

Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc.
Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado, se troza un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, , pasarán al pollo cocido y lo contaminarán. Generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

- **Prevención de la contaminación cruzada microbiológica**

La causa de la intoxicación alimentaria reside en la ingestión de microbios patógenos o toxinas producidas por algunos de estos organismos. Se producen vómitos y diarreas cuando los microorganismos liberan toxinas en los alimentos o cuando se multiplican más allá de ciertos niveles en el intestino. El nivel a partir del cual aparecen los síntomas varía de una persona a otra, dependiendo de la edad, el estado de salud y otros factores.

Los microbios patógenos pueden hallarse casi en todas partes. Por lo tanto, se encuentran frecuentemente en alimentos crudos destinados a la cocina como carnes, aves, huevos y verduras. Normalmente esto no constituye un problema, ya que una adecuada cocción de los alimentos convierte en inofensivos a los pocos microbios que sobreviven. Sin embargo, sí existe un riesgo de contaminación cruzada; ésta se produce cuando los microbios que se encuentran en los alimentos crudos se extienden a alimentos que se consumen sin necesidad de cocinarlos previamente como quesos, ensaladas, bocadillos, etc., o a platos preparados listos para comer.

Un ejemplo de cómo se puede producir la contaminación cruzada en un cuarto frío es mediante el goteo de líquidos procedentes de carnes crudas sobre alimentos listos para consumir.

Los microorganismos patógenos pueden ser transferidos de un alimento a otro, ya sea por contacto directo, a través de los manipuladores de alimentos, por las superficies en contacto con los alimentos o por el aire. Los alimentos crudos, no procesados, deben estar efectivamente separados de los alimentos listos para el consumo, ya sea por medios físicos o por lapsos adecuados de tiempo, con una buena limpieza entre ellos, y cuando sea apropiado, desinfección con productos debidamente autorizados para tal fin por la autoridad sanitaria.
El acceso a las áreas de procesamiento debe ser restringido o controlado. Los empleados deben usar ropas protectoras limpias incluyendo calzados y deben lavarse las manos antes de entrar.
Las superficies, utensilios, equipo, instalaciones y accesorios deben estar bien limpios y, cuando sea necesario, desinfectados después de entrar en contacto con alimentos crudos, principalmente los de origen animal.

- **Prevención de la contaminación cruzada física y química.**

Debe haber sistemas para prevenir la contaminación cruzada de alimentos con cuerpos extraños como vidrios o metales de máquinas, suciedades, gases perjudiciales y productos químicos no deseables. En la manipulación y procesamiento, cuando sea necesario, debe haber sistemas de detección adecuados.

Los sistemas de control descritos previamente ofrecen un método eficiente para garantizar la seguridad e inocuidad del alimento. Cuando son utilizadas especificaciones microbiológicas, químicas y físicas en algún sistema de control, estas deben basarse en principios científicos consistentes y deben establecerse, cuando sea aplicables, procedimientos de vigilancia, métodos analíticos y acciones correctivas.

A fin de prevenir contaminaciones cruzadas, además de lo anterior se debe tener en cuenta los siguientes factores:

CONTROL DE LÍMITES CRÍTICOS DE PROCESOS

Etapas y/o procesos	Peligros	Medidas preventivas	Limites críticos o niveles	Vigilancia	frecuencia	Medidas correctivas	registros
1- recepción de productos alimenticios y productos de limpieza	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Temperaturas adecuadas a la recepción Productos dentro de los limites de consumo o con características propias de frescura Sellos de carnes, aves y productos cárnicos, etiquetados/envase Higiene del transporte, transportista y la descarga	Carnes<7ºC Aves<4ºC Pescados<3º C Congelados< -18ºC Ausencia de productos vencidos o con aspecto indicador de falta de frescura Presencia de marcas de salubridad, registro sanitarios y etiquetado completo Vehículos limpios, sin mezclar productos incompatibles, limpieza repartidos	Control de temperaturas Observación visual Observación visual Observación visual	4 productos semanales 4 productos semanales 4 productos semanales 4 productos semanales	Aviso proveedor y/o rechazo mercancía Rechazo de productos caducados o con caracteres de falta de frescura Rechazo de productos sin marcas sanitaras o mal etiquetados/vencidos Avisar al proveedor y reducir tiempo descarga	Formatos de recepción materias primas: productos alimenticios y/o productos de limpieza
2- congelación de materias primas	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Procesos de congelación adecuados Evitar tiempos de conservación	Congelar materias primas recibidas en el día Marcado con fechas de congelación	Observación visual Observación visual	Cuando se congele Cuando se congele	No congelar materias primas con mas de 24 horas Desechar productos congelados sin fechas	Parte de incidencias Formato de almacén
3-almacén de materias primas	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Temperaturas correctas en cuartos fríos Rotación de inventarios Estiba adecuada	Cuartos refrigerados Ausencia de productos congelados propios 30 días Productos aislados del suelo. Separación de productos	Control de temperaturas Observación visual Observación visual	Diaria Semanal Semanal	Corregir todo o cambiar productos de cámara Desechar caducados Modificar ubicación de productos	Formatos de control temperaturas Formato de almacén Formatos de almacén

Anexos 1

POSIBLES SITUACIONES CRÍTICAS Y ACCIONES CORRECTIVASGENERALES

SITUACIÓN CRITICA	ACCIÓN CORRECTIVA
Contaminación directa por manipulación	Control de estado de salud a manipuladores
Riesgos de contaminación general	Capacitación adecuada en Practicas Higiénicas y medidas de protección de alimentos
Inadecuada manipulación	Capacitar al personal en Educación sanitaria
Mantener cadena de frío	Calibrar termómetros (mantenimiento preventivo) Buen Control de temperaturas
Vencimiento de productos almacenados.	Control rotación de inventarios
Control rotación de inventarios	Capacitación adecuada en manejo y almacenamiento de. Materias primas y productos terminados. Adoptar precauciones higiénicas y de protección de alimentos
Calidad general de materias primas y productos Control a proveedores terminados.	Control de proveedores
Poca higiene personal.	Capacitar y concientizar al personal.
Presencia de plagas	Fumigación preventiva periódica
Contaminación ambiental	Higienización adecuada.
Posible sospecha de intoxicaciones	Control microbiológico de materias primas, productos en proceso y terminado Manejo de contra muestras.
Riesgos de contaminación	Manejo adecuado de practicas higiénicas y medidas de protección de alimentos

Crecimiento potencial de microorganismos y descomposición del alimento	Control de tiempo, temperatura, actividad acuosa, etc. Operaciones de fabricación como congelación, tratamiento térmico, refrigeración.
	Disminuir tiempos de espera a lo largo de los procesos desde la recepción hasta el servido de alimentos.

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

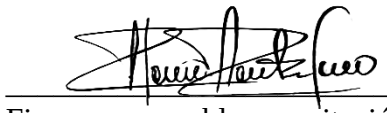
FECHA	TEMA	RESPONSABLE
Enero de 2023	Manipulación higiénica de alimentos y bebidas - Buenas Prácticas de Manufactura - Sistemas de inocuidad de alimentos (10 horas)	Ing. De Alimentos
Abril de 2023	Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos - Prevención de la contaminación cruzada (4 horas)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

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR **FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES**	

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DEL DÍA 10 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2023

TEMA (S)	Plan de aseguramiento y control de la calidad. Plan de seguridad industrial y salud ocupacional
CAPACITADOR	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO – Ingeniero de alimentos TP 22254-298307 COR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS	1.067.909.241	MANIPULADOR	3102154225	lexiscontrerasalmanza@gmail.com	
2	JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO	1.067.289.007	MANIPULADORA	3215682640		
3	CARLOS JOSE YANEZ MORALES	10.930.957	MANIPULADOR	3146707033		
4	DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA	1.133.796.960	MANIPULADOR	3046565255		
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						



Firma responsable capacitación



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

PLAN DE SANEAMIENTO

ASADOS MONTERIA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

2023

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

1. OBJETIVOS

- ✓ Asegurar un mantenimiento, limpieza y desinfección tanto de las instalaciones, así como, de los equipos y utensilios, utilizando para esto los mecanismos adecuados y apropiados.
- ✓ Reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos mediante los programas de limpieza y la desinfección de las instalaciones, Mediante la utilización de los desinfectantes y mecanismos adecuados y seguros bajo las condiciones de uso pertinentes.
- ✓ Implementar para cualquier instalación, procedimiento o máquina que cumpla con los requisitos para limpiar y desinfectar equipos y utensilios, siempre y cuando determine su eficiencia para tal efecto.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Concientizar al personal sobre la necesidad de aplicar el plan de saneamiento para garantizar la inocuidad en la producción de alimentos.

Manejar algunos elementos básicos sobre el plan de saneamiento y todo lo relacionado con el capítulo VI de la resolución 2674 de 2013.

Asegurar el mantenimiento, limpieza y desinfección adecuados para el servicio de una alimentación con calidad.

2. METODOLOGÍA

La metodología a utilizar para capacitar al personal encargado de la producción de alimentos, acerca del contenido e implementación del plan de saneamiento, será la

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

que la ASADOS MONTERIA utiliza para todas las capacitaciones y que comprende la realización de charlas magistrales, talleres, sensibilización visual, ejemplos prácticos, proyección de acetatos, y videos relacionados con el tema, realizando ejercicios prácticos en las propias instalaciones donde se muestren los procedimientos requeridos para disminuir el riesgo de contaminación ella producción de alimentos.

3. SUBTEMAS y DESARROLLO

Para el desarrollo de la capacitación sobre el plan de saneamiento, se tendrá en cuenta la metodología antes mencionada, con base en los contenidos de los programas y subtemas que se enuncian a continuación junto con sus respectivos objetivos, los cuales se encuentran desarrollados en su totalidad en el respectivo PLAN DE SANEAMIENTO.

4. ALCANCE

Este programa se aplica para los diferentes puntos en los cuales **ASADOS MONTERÍA** preste su servicio de alimentación, de acuerdo con lo establecido en el presente contrato.

5. DEFINICIONES

- ✓ **Actividad acuosa (Aw):** es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

- ✓ **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se

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

sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

- ✓ **Alimento adulterado:** El alimento adulterado es aquel:

  a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
  b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
  c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
  d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

- ✓ **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

- ✓ **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- ✓ **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

- ✓ **Alimento falsificado:** Alimento falsificado es aquel que:

  a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

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

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,
c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serio.

- ✓ **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- ✓ **Ambiente:** Cualquier rea, interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado" a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

- ✓ **Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente se entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.

- ✓ **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- ✓ **Biotecnología de tercera generación:** Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

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

- ✓ **Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

- ✓ **Desinfección - descontaminación:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- ✓ **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

- ✓ **Embarque:** Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

- ✓ **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

- ✓ **Expendio de alimentos**: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

- ✓ **Fábrica de alimentos:** Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

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

- ✓ **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- ✓ **Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

- ✓ **Ingredientes secundarios**: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

- ✓ **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- ✓ **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

- ✓ **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

- ✓ **Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas Y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

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

- ✓ **Registro sanitario:** Es el documento expedido por la, autoridad sanitaria competente mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e Importar un alimento con destino al consumo humano.

- ✓ **Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo Y expendio de alimentos,

- ✓ **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

- ✓ **Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

6. RESPONSABILIDADES

El responsable de este programa es el Titular del proceso 'Planeación y planificación de la ejecución del servicio', es decir la Subgerencia Técnico-Operativa, a quien le corresponden fundamentalmente las siguientes funciones:

- ✓ Planear e implementar oportuna y correctamente cada uno de los diferentes programas definidos para el desarrollo del plan de saneamiento.

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

- ✓ Hacer seguimiento y control del desarrollo de todos y cada uno de los aspectos definidos en cada uno de los programas generados garantizar el saneamiento de los alimentos en las diferentes etapas de la prestación del servicio a nuestros usuarios.
- ✓ Adoptar las modificaciones pertinentes para lograr los ajustes requeridos por los diferentes contratos según las especificidades de los mismos.

7. POLÍTICAS

La empresa "ASADOS MONTERÍA" con el fin de realizar y prestar un servicio de alimentación que garantice, a las diferentes entidades o empresa con las cuales contrate, la completa higienización de los alimentos ha elaborado el presente plan de saneamiento.

En él, y siguiendo los parámetros de seriedad que caracteriza a **ASADOS MONTERÍA**, se seguirán los lineamientos señalados en el capítulo VI, VII y VIII de la resolución 2674 de 2013, ya que este plan cuenta con los programas de a) limpieza e higiene personal; b) limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios; c) manejo de residuos sólidos y líquidos; Y d) control de plagas y vectores, todo esto con el fin de garantizar la calidad y sanidad de los alimentos suministrados al personal interno.

Este plan describe el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, enseñando al usuario de este la calidad y eficacia del plan de saneamiento que se ha implementado.

En las instalaciones en donde **ASADOS MONTERÍA** presta sus servicios es necesario trabajar por un buen estado de higiene y cuidado en la preparación de los productos alimenticios; de esta forma es posible mantener un elevado índice en la protección sanitaria de los internos. La planificación y desarrollo de esta protección requiere la identificación de las actividades que deben tener prioridad y ser incluidas en este control, ya que para eliminar patógenos o elementos potencialmente contaminantes de superficies o instalaciones no basta con aplicar métodos de limpieza convencionales. El saneamiento mantiene o restablece el estado de

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

limpieza proporcionando la higiene necesaria para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos.

8. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

8.1 HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES

La higienización de las instalaciones es el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de las instalaciones en donde se efectúe la preparación de los alimentos.

La higienización de las instalaciones es uno de los aspectos más importantes en el proceso, teniendo en cuenta que aquí se manejan productos alimenticios, para ello se implementará una serie de normas que especifiquen área y hora de saneamiento y la importancia del mismo. Para lograr este objetivo, se usarán implementos tales como: mangueras de alta presión, detergentes, implementos de aseo (cepillos, esponjas, trapos, traperos, etc.) y una técnica específica así programada.

Los procesos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto que se trate.

Las instalaciones locativas y el equipo se mantendrán en un estado apropiado que permita:

- ✓ Facilitar todos los procedimientos de saneamiento.
- ✓ Poder funcionar según lo previsto, sobre todo en las etapas decisivas.
- ✓ Evitar la contaminación de los alimentos, por ejemplo, a causa de fragmentos de metales, desprendimiento de yeso, residuos y productos químicos.

En la limpieza se eliminarán los residuos de alimentos y la suciedad que puedan constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para

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

la limpieza dependerán del tipo de empresa alimentaria. Puede ser necesaria la desinfección después de la limpieza.

Los productos químicos de limpieza se manipularán y utilizarán con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

8.1.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que todas las partes de las instalaciones estén debidamente aseadas, incluido el equipo de limpieza.

Deberá vigilarse de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse sobre la idoneidad y eficacia de los programas de limpieza y desinfección. Cuando se preparen por escrito programas de limpieza, deberá especificarse lo siguiente:

- ✓ Superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse.
- ✓ Responsabilidad de tareas particulares.
- ✓ Método y frecuencia de la limpieza.
- ✓ Medidas de vigilancia.

8.1.2 PROCEDIMIENTOS Y MÉTODOS DE LIMPIEZA

La limpieza puede realizarse utilizando por separado o conjuntamente métodos físicos, por ejemplo fregando, utilizando calor o una corriente turbulenta, aspiradoras u otros métodos que evitan el uso del agua, y métodos químicos, en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos. Los procedimientos de limpieza se realizarán de la siguiente forma:

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

- ✓ Eliminación de los residuos gruesos de las superficies.
- ✓ Aplicación de una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de bacterias y mantenerla en solución o suspensión.
- ✓ Enjuague con agua para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- ✓ Lavado en seco o aplicación de otros métodos apropiados para quitar y recoger residuos y desechos.
- ✓ Desinfección en caso necesario.
- ✓ La limpieza se realizará de forma húmeda, nunca se barrerá en seco para evitar levantar polvo, el cual puede contaminar los alimentos.
- ✓ Las superficies se secarán con un trapo limpio, preferiblemente utilizar papeles de un solo uso.
- ✓ Diariamente se limpiarán los suelos, paredes y superficies de trabajo. Además, se destinará un día a la semana para realizar aseo general a todas las instalaciones.
- ✓ Los equipos (picadoras, batidoras, etc.) se desmontarán y desarmarán para limpiar y desinfectar después de que se use. Para una adecuada limpieza se hará con agua potable caliente, detergente y desinfectante.
- ✓ Se desinfectará con sustancias permitidas como aquellas a base de cloro, yodo o amonio cuaternario.

8.1.3 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PISOS

Los pisos se lavarán con agua y jabón y luego se desinfectarán con solución de hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón[1] y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilice otro tipo de desinfectante para efectos de rotación, se tendrán en cuenta las especificaciones de uso (concentraciones o diluciones etc.) que recomienda el proveedor.

8.1.4 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE TECHOS

[1]Partes por millón: 1 ppm = 1 mili equivalentes gramos de soluto/litro de solución

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

Cada 8 días se hará desinfección de partes altas utilizando el desinfectante de acuerdo a las recomendaciones del proveedor.

8.1.5 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE PAREDES

Cada 8 días se realizará un aseo cuidadoso teniendo en cuenta lavar con cepillo las uniones entre pared y pisos; el procedimiento de limpieza se realiza con agua, jabón y desinfectante, con hipoclorito de sodio a una concentración de 500 partes por millón y de acuerdo con la tabla definida para tal efecto. Cuando se utilicen otros desinfectantes deben tenerse en cuenta las respectivas especificaciones de uso (concentraciones, diluciones) Es importante que las uniones entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos estén sellados y tengan forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.

8.1.6 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MESONES DE TRABAJO

Al finalizar el turno de trabajo el empleado debe organizar y dejar limpio su puesto de trabajo, lo cual incluye tanto la limpieza como la desinfección. Dicha rutina se realiza de la siguiente forma:

- ✓ Retirar material orgánico.
- ✓ Aplicar solución jabonosa y enjuagar con agua fría o caliente hasta eliminar la solución limpiadora.
- ✓ Aplicar desinfectante con atomizador, secar con una toalla desechable, aplicar de nuevo desinfectante.
- ✓ Dejar actuar por 10 minutos.

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

8.1.7 HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA DE MALLAS PROTECTORAS, VIDRIOS Y ESPEJOS

- ✓ Se escobillarán las mallas con solución desengrasante.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente.
- ✓ Se limpiarán los vidrios y espejos retirando el polvo con un paño seco.
- ✓ Se roseará la solución limpiavidrios.
- ✓ Se frotará con un paño limpio y seco.
- ✓ Se retirará la solución con un paño suave, limpio y seco.

Además de lo anterior se debe tener en cuenta:

- ✓ Para la limpieza de las superficies de estantes de bodega se removerán las repisas cada 2 semanas.
- ✓ Para la limpieza de estantes de vajilla se realizará el aseo semanalmente, cuidando de mantenerlo limpio diariamente.
- ✓ La limpieza de baños, lavamanos, orinales y duchas se realizará 1 vez al día utilizando artículos de limpieza exclusivos para estas áreas (cepillos, traperos, paños, etc.)

8.1.8 DISPOSICIÓN DE ARTÍCULOS DE ASEO

- ✓ Los artículos de aseo serán exclusivos de cada área (ejemplo un trapero para el baño, otro para la cocina).
- ✓ Los traperos se sumergirán después de lavarlos en una solución desinfectante por 10 a 15 minutos después de cada uso.
- ✓ Los implementos se mantendrán separados de otros artículos y se renovarán cuando se hayan deteriorado.
- ✓ Los paños de cocina se usan exclusivamente para la labor que se decidió.

NOTA:

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

Con el fin de asegurar y controlar la higienización diaria de las instalaciones se seguirá y diligenciará el 'FORMATO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES' (PS-LD-F1) y se tendrá en cuenta lo estipulado en las 'TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS'. Tanto el formato como las tablas se encuentran en los anexos del presente plan.

8.2 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación y preparación de alimentos dependen del tipo de alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. El equipo y los recipientes (excepto los recipientes o envases de un solo uso), que entran en contacto con el alimento; deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de superficies, la vigilancia y para facilitar, por ejemplo, la inspección de plagas y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

La empresa implementará un programa eficaz de mantenimiento preventivo para asegurar que el equipo se está manteniendo en condiciones de trabajo apropiadas y que el mismo no afecte al alimento. Esto también incluirá:

- ✓ Una lista de los equipos que requieren mantenimiento regularmente.
- ✓ Los procedimientos y frecuencias del mantenimiento (por ejemplo, la inspección del equipo, ajustes y reemplazo de partes), que se basarán en el manual de los fabricantes del equipo o en documentos equivalentes.

Los equipos contarán con un mantenimiento tal que asegure la ausencia de cualquier peligro físico o químico que sea potencial, por ejemplo, las' reparaciones impropias, el desprendimiento de pintura u óxido, la excesiva lubricación, etc.
Todas las operaciones de limpieza y desinfección estarán destinadas a reducir el número de microorganismos y evitar la contaminación de los alimentos.

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

La limpieza y el saneamiento, cuando proceda, normalmente involucran:

1. Limpieza en seco;
2. Pre-enjuague (breve);
3. Aplicación del detergente (puede incluir fregado), entonces;
4. Post-enjuague; y 5. Aplicación del desinfectante.

Para una adecuada limpieza y desinfección de equipos y utensilios se debe tener en cuenta:

- ✓ Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente desmontables y accesibles para una adecuada limpieza y desinfección lo cual permite reducir el número de microorganismos y evita la contaminación de alimentos.
- ✓ Los utensilios deberán ser de material no tóxico ni corrosivo.
- ✓ La limpieza se realizará siempre de forma húmeda.
- ✓ Los equipos que tengan uso diario se limpiarán y desinfectarán diariamente.
- ✓ La limpieza y desinfección se realizará siempre con agua potable caliente y desinfectante.
- ✓ Cuando se haga uso de un utensilio de cocina para mezclar o revolver una preparación;
- ✓ Se debe lavar antes de usarlo para otro proceso.
- ✓ Para evitar que se propaguen infecciones en los grandes comedores se realizará la limpieza, esterilización y almacenamiento adecuado de recipientes, utensilios, cristalería, vajilla y cubertería.
- ✓ Se asearán utensilios y baterías de cocina después de cada servicio (desayuno, almuerzo y comida) al igual que se retirarán los alimentos y residuos que queden en las máquinas utilizadas para la elaboración o cocción de alimentos después de cada preparación.

8.2.1 LIMPIEZA DE ESTUFAS

Se realizará el siguiente proceso de limpieza después de cada uso:

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

- ✓ Sobre la estufa tibia se esparcirá una solución desengrasante en toda su superficie. ~ Se sumergirán todas las piezas removibles incluidas las latas recolectoras sobre una solución desinfectante.
- ✓ Con una esponjilla de acero, se frotarán todas las superficies.
- ✓ Se hará un enjuague con abundante agua caliente.
- ✓ Se dejara secar al aire libre o se usará un paño seco y limpio.
- ✓ Se ensamblarán las piezas que fueron removidas.

8.2.2 LIMPIEZA DE LA CAMPANA

Los filtros de la campana y la campana se limpiarán mínimo una vez por semana:

- ✓ Se retirarán los filtros de la campana, se sumergirán en una solución desengrasante de 6 a 8 horas.
- ✓ Se sacarán y se enjuagarán con abundante agua limpia.
- ✓ Se dejarán secar al aire libre.
- ✓ Se instalarán nuevamente.
- ✓ Para la limpieza de la campana se esparcirá el desengrasante con ayuda de un atomizador.
- ✓ Se escobillará con un cepillo o se frotará con una esponja vigorosamente hasta que haga espuma.
- ✓ Se enjuagará con agua limpia.

6.2.3 LIMPIEZA DE PICADORAS, MOLINOS, PELADORAS DE PAPAS, LICUADORAS, BATIDORAS Y BALANZAS

El lavado y desinfección se realizará después de cada uso:

- ✓ Se desconectará el equipo.
- ✓ Se desmontarán las piezas removibles.

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

- ✓ Se quitarán los residuos de alimentos que hayan quedado en las piezas movibles con ayuda de agua fría a presión o de un cepillo delgado.
- ✓ Se sumergirán en solución desinfectante por 10 minutos.
- ✓ Se enjuagarán con agua limpia.
- ✓ La base se limpiará con un paño humedecido en detergente y se frotará hasta quitar todas las impurezas.
- ✓ Con un paño limpio y absorbente se secará.
- ✓ Se instalarán nuevamente las piezas removibles.

8.2.4 LIMPIEZA DE OLLAS, FONDOS Y SARTENES

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo, mano enguantada o chorro de agua.
- ✓ Se sumergirán y lavarán en solución detergente con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con abundante agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.5 LIMPIEZA DE TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS DE COCINA

- ✓ Se eliminarán todos los residuos y restos de comida con cepillo.
- ✓ Se lavarán y sumergirán en solución detergente y con una esponja abrasiva.
- ✓ Se enjuagarán con agua caliente y limpia.
- ✓ Se dejarán secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.

8.2.6 LIMPIEZA DE VAJILLA, CUBIERTOS, VASOS, BANDEJAS, UTENSILIOS

- ✓ Se eliminarán todos los residuos de alimentos con un cepillo o mano enguantada.
- ✓ Se sumergirán y se lavarán en solución detergente de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan. Se comenzará por lo que tenga menos grasa.
- ✓ Se enjuagará con abundante agua limpia.

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

- ✓ Se secará al aire libre y se colocará de la siguiente forma:
  - Los vasos o pocillos boca abajo.
  - Los platos en posición vertical.
  - Los cubiertos lo más separados posible en los porta cubiertos.
  - Las bandejas en forma vertical.

Se retirarán del servicio los platos, bandejas, vasos y copas que estén agrietados o con melladuras, porque pueden tener un doble peligro: retener la suciedad y provocar lesiones. Si un utensilio cae al suelo, no se utilizará nunca sin haberlo lavado.

En los anexos del presente documento se presenta el cuadro donde están las especificaciones técnicas del uso del hipoclorito de socio 5.25% para el lavado y desinfección básicos en un servicio de alimentos (ver Tabla: ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN).

8.3 PROPUESTA DE LAS SUSTANCIAS A UTILIZAR EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los compuestos de limpieza y los agentes satirizantes o desinfectantes usados en los procedimientos de limpieza y desinfección estarán libres de microorganismos no deseables y serán inocuos y adecuados bajo las condiciones de uso.

Todas las sustancias de limpieza y desinfección deben poseer la ficha técnica de su uso y aplicación con la finalidad de que el producto actúe adecuadamente y no se realicen mezclas que puedan inhibir su acción.

En los anexos del presente documento se encuentran las clases de desinfectantes que la Empresa **ASADOS MONTERIA** adopta como opciones para la respectiva desinfección de los diferentes aspectos, aclarando que el desinfectante básico es el hipoclorito de sodio al 5.25%. Ver Tabla 'CLASES DE DESINFECTANTES'.

9. PROGRAMACIÓN

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

La empresa **ASADOS MONTERÍA** diseña y elabora las TABLAS correspondientes a la Limpieza y desinfección, las cuales sirven de base para la PROGRAMACIÓN y ejecución de las actividades relacionadas. Ver correspondientes TABLAS DE PROGRAMACIÓN en los anexos del presente documento.

10. ANEXOS

1. FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (PS-LD-F01).
2. TABLAS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
3. TABLA DE ESPECIFICACIONES DEL USO DEL HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% PARA DESINFECCIÓN.

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

ANEXOS

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

SERVICIO DE ALIMENTACIO CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: PERIODO DEL AL

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS								
2	CAVA DE REFRIGERACION	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
3	CONGELADOR	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
4	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
5	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
6	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO								
7	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
8	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO								
9	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS								
10	PISO DE PREPARACION	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS								
11	PUERTAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
12	VAJILLAS	PERMANETE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
13	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
14	MESAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
15	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
16	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
17	PARRILLA	AL USAR	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
18	PAREDES DE OFICINA	SEMANAL	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
19	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS								
20	TANQUES ALMACENAMIEN	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
21	ESTIBAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS								
22	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO								
23	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS								

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

AREA	AGENTE	PRODUCTO	BPM	DOSIS	TIEMPO
Pisos paredes y puertas	Desinfectante	comercial en polvo o liquido	200	10 L agua +125 ml	30 min
Mesón	Detergente	Comercial o en polvo o en liquido		10 L agua +125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Equipos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125 ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Ollas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1min
Cubiertos	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua + 2ml	1 min
Traperos Tablas	Detergente	comercial en polvo o liquido		10 L agua + 125ml	
	Desinfectante	Hipoclorito 5%	200	1 L agua + 4 ml	30 min
Frutas	Desinfectante	Hipoclorito 5%	50	1 L agua + 1 ml	5 min
Ambiente	Desinfectante	Hipoclorito 5%	100	1 L agua +2ml	Aspersión

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA.

Informe del mantenimiento y limpiezas realizadas a la trampa de grasa en el mes de Diciembre.

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

- **PERSONAL: el equipo de trabajo de la cafetería es el encargado de realizar las actividades de limpieza de la trampa.**
  Lexis Almanza, Carlos Morales, Didier Argel.

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

MANTENIMIENTO TRAMPA DE GRASA MUESTRA

MES DE diciembre 2023

FOTOGRAFICAS DEL ESTADO DE LA TRAMPA ANTES DEL MANTENIMIENTO

02 de Diciembre



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Después de haberle realizado la limpieza de todo el sucio compactado. Este es el estado en el que queda la trampa de grasa, se muestras fotos debajo. Y se deja la programación para realizar nuevamente limpieza dentro de una semana,

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Evidencia del estado de limpieza.

9 de diciembre



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MANTENIMIENTO DE LA TRAMPA DE GRASA

EVIDENCIAS DEL MANTENIMINTO DEL DIA 16 DE DIC 2023



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Bio aceites del Caribe	**CONVENIO PARA LA RECOLECCIÓN DE ACEITE DE COCINA USADO (ACU)**	Código: GE-FR-01 Fecha: 10 Sep. de 2020 Página 1 de 3

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

NÚMERO DE CONVENIO RE-02-78708824.

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

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

EL GESTOR

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

Bio aceites del Caribe NIT: 901.113.574-1

EL GENERADOR

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

Escaneado con CamScanner

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

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

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

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

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	20/12/2023	3312	1	9	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de nueve kilogramos (9kg)

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

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

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los veinte (20) días del mes de diciembre de 2023

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

Fecha: Mes de DICIEMBRE 2023

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



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

CAFETERIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

Asados Montería, con sede en el Sena Centro Agropecuario y de Biotecnología el porvenir, se encuentra prestando el servicio como proveedor del servicio de alimentación. Al prestar sus servicios, genera gran variedad de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos y desechos plásticos. los cuales son depositados en varias bolsas o canecas con su debida clasificación para su recolección

Para este mes de diciembre de 2023, sigue la estrategia implementada, de la cual hay buenos resultados, todo el personal del centro a puesto en marcha el mensaje y se ha involucrado de una forma positiva en la disminución de residuos plásticos y desechables los cuales son muy dañinos para el medio ambiente y la fauna si no se les da el uso adecuado de recolección.

Este mes se recolecto plásticos como utensilios un 1.75 También se recolecto cartones los cuales fueron depositados en el centro de acopio del Sena –Porvenir, los residuos orgánicos e inorgánicos que se generaron, se les dio el manejo de ... separarlos en bolsas los orgánicos e inorgánicos a partes y luego son llevados a Asados Montería para que el carro recolector de los desechos de la ciudad los recoge y darles su destino final. los desechos de lavazas o comidas de sobras son regalados a las personas de la vereda cercana quienes las utilizan para alimentos de sus animales.

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

Atentamente;

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

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

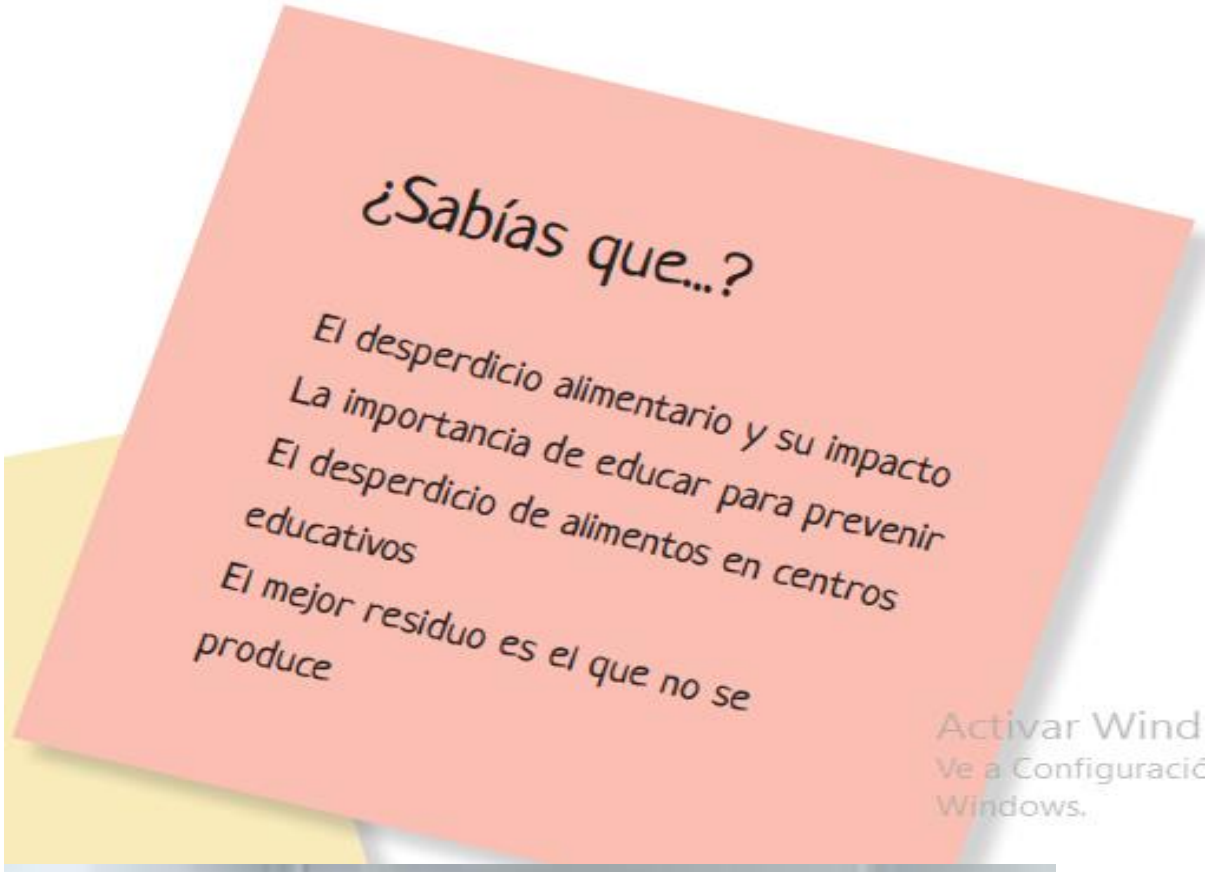
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



ESTRATEGIAS PARA PREVENIR LA PERDIDA DE DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS CAFETERIA SENA- ASADOS MONTERIA, MES DE DICIEMBRE DE 2023

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

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

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



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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MARCAS DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA SENA PORVENIR

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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20120160	Nombre producto	**GALLETAS (CRACKERS), GALLETAS (CRACKERS TRITURADAS), GALLETAS (CRACKERS SURTIDAS), GALLETAS (SALADAS SURTIDAS) GALLETAS FIT, NOMBRE DE FANTASÍA:ALKOSTO, DUX CIRCULAR, DUX RECTANGULAR, QUESO PIMIENTA OCTOGONAL, PANITOS.**				
Registro Sanitario	NSA-002253-2016	Vencimiento	2026/12/27	Modalidad	FABRICAR, EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8110149949						
Marcas	SALTIN NOEL, NOEL, DUX, SUN VALLEY, LA RIOJA., DUCALES, POZUELO, FAMILIA POZUELO						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 10 g a 1500 g. 15 Kg, 20 Kg, y 25 Kg, de 5 Kg a 50 Kg.

Roles por Producto

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

Imprimir [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20159851	Nombre producto	**VARIEDAD 1: HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA VARIEDAD 2: HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA. VARIEDAD 3: HARINA DE MAÍZ BLANCO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 4: HARINA DE MAIZ AMARILLO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 5: HARINA DE MAIZ BLANCO REFINADA PRECOCIDA. VARIEDAD 6: HARINA DE MAIZ AMARILLO REFINADA PRECOCIDA. VARIEDAD 7: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA. VARIEDAD 8: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA. VARIEDAD 9: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO TIPO ARRIERO. VARIEDAD 10: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO TIPO ARRIERO**				
Registro Sanitario	PSA-0001901-2019	Vencimiento	2026/04/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,830006735						
Marcas	PROMASA, AREPARINA, PAN						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

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

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	FILTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180728	Nombre producto	**MEZCLA EN POLVO PARA SAZONAR VARIEDADES: VERDURAS, POLLO Y CARNES**				
Registro Sanitario	NSA-0008738-2020	Vencimiento	2030/06/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,8230025321						
Marcas	DON SABOR, DIMERSA DON SUPER SAZONADOR,, DIMERSA DON, DON ALIÑO, DON TRIALIÑO, TRIALIÑO, BUEN SABOR, BUEN SABOR BUENSA, PURO SABOR, CALDY, DON SASON, DOYSAZON.						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 2,5g hasta 4000g.

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092032	Nombre producto	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.**		
Registro Sanitario	RSAA02I66715	Vencimiento	2025/05/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						
Marcas	COLANTA®, MONTEFRÍO®, FUNCIONA®, DIGESTY®., LEADER PRICE, ÉXITO, CARULLA, DE LA CUESTA, EURO MAX, DISCOLACTEOS, PROLINCO, GOTA BLANCA, COOLESAR, SLIGHT®, LATTI, MAXI 7						

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

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

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

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

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179585	Nombre producto	SALSA PARA CARNES VARIEDADES: SALSA BBQ, SALSA BBQ LÍNEA ECONÓMICA, SALSA BBQ HOT,SALSA PARA CARNES, SALSA BBQ DULCE O SALSA HONEY BBQ				
Registro Sanitario	RSA-0009926-2020	Vencimiento	2025/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EL FORTÍN, CARULLA, ÉXITO, EKONO, MESINA, VALLARTA, SUPER INTER, TORRE BLANCA, LACALI, ABURRÁ, COLSUBSIDIO, COORATIENDAS, SUPERMEGA, COMFANDI, SUPERORIENTE, CARREFOUR, LAS LAJAS, RICO DELI, SUPER PRECIO, LA ECONÓMICA, PARA AHORRAR, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, DEL PERRERO, FRESCAMPO., NUTRIUM						

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Desde 8 hasta 6000 gramos.

Roles por Producto

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

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

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

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

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

[Imprimir] [<< Atras]

El 16 de junio de 2021 el **Ministerio de Salud y Protección Social publicó la Resolución 810, por la cual se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado** nutricional de los alimentos envasados para el consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional.



“reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”.

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

Asados Montería, como contratista de alimentación se acoge a la norma emitida por el ministerio de salud, y que partir de la vigencia de dicha norma sus productos de consumo al ser seleccionados para las distintas preparaciones que se usan para la alimentación de todo el personal que consume nuestros alimentos, se debe tener en cuenta el ROTULADO Y ETIQUETADO.

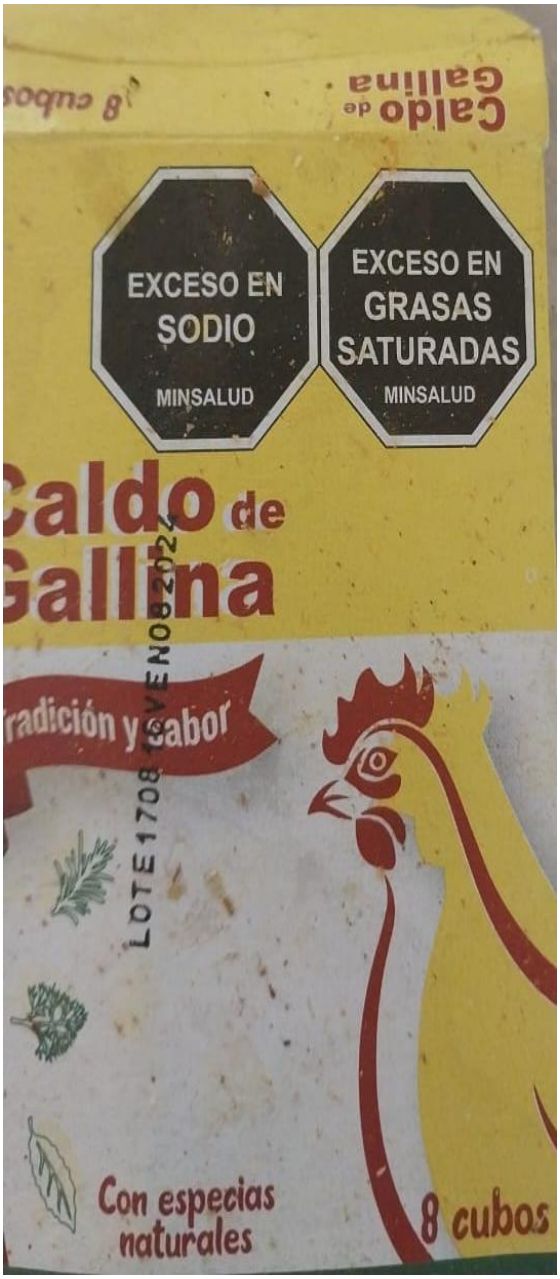




Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



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

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

NECESIDADES NUTRICIONALES Y ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



La composición exacta de una alimentación saludable, equilibrada y variada depende de las necesidades de cada persona, su edad, sexo, hábitos de vida, actividad física, contexto cultural, alimentos disponibles localmente y los hábitos alimentarios (Alimentación sana, 2016). No obstante, es importante garantizar que al individuo o a la población se le suministren la cantidad de nutrientes y energía necesarios para el desarrollo y funcionamiento del organismo. Igualmente, se resalta la importancia de generar estrategias en pro de una alimentación saludable, constituyéndose como factor protector para el desarrollo de enfermedades no transmisibles - ENT y contribuyendo así a mejorar la calidad de vida de la población.

El consumo de una alimentación con alto contenido en grasas saturadas, azúcares libres y sal/sodio, acompañada de una baja ingesta de frutas, verduras, granos, cereales integrales y legumbres y un estilo de vida sedentario son factores clave en el aumento de la prevalencia de las ENT. De acuerdo a la Organización

Mundial de la Salud - OMS, llevar una dieta sana a lo largo de la vida ayuda a prevenir la malnutrición en todas sus formas, así como distintas enfermedades no transmisibles y diferentes afecciones. Sin embargo, el aumento de la producción de alimentos procesados, la rápida urbanización y el cambio en los estilos de vida han dado lugar a un cambio en los hábitos alimentarios de la población.

La alimentación es una necesidad de todo ser vivo, la cual tiene como objetivo suministrar la cantidad de nutrientes esenciales para el adecuado funcionamiento del organismo. La nutrición adecuada es un factor fundamental para el vigor y el desempeño de una persona, y para que una persona funcione en su nivel óptimo debe consumir las cantidades adecuadas de alimentos que contengan los nutrientes esenciales para la vida humana, pues del tipo de alimentación que se tenga dependerá la maximización de las actividades que se realice, lo que lleva a considerar que una buena alimentación en todos los entornos, permitirá mejorar el desempeño y la productividad de los trabajadores, estudiantes y de la población en general. Existen enfermedades que pueden prevenirse o mejorarse con una dieta adecuada, tales como la diabetes, hipertensión, obesidad y algunos tipos de cánceres

Asados Montería, en el proceso contractual presenta unas minutas las cuales son analizadas, estudiadas por nutricionistas quienes dan créditos a los alimentos y en que proporciones se pueden usar para el tipo de comensales que se les ofrece en la alimentación que e les suministra.

Por tales motivos y con respecto a la alimentación se hacen las siguientes recomendaciones: lograr un equilibrio energético y un peso normal; limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans; aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales.



Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 78708824 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MATERIALES DE TRANSPORTE.

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

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

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

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

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

Atentamente

Julio cesar care Gaviria
Representante legal

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURA DURANTE EL TRANSPORTE

MES / AÑO	Diciembre del 2023
PLACA VEHÍCULO	OQf 522

VERSIÓN 01

DIA	Registro Temperatura de Salida	Registro Temperatura de Recepción	Temperatura de producto	Responsable	Observaciones
1					
2					
3					
4	2.4°C	3.4°C	14.0°C	Lexy Almora	Gallina
5					
6	2.8°C	3.0°C	15.0°C	Lexis Almanza	Carne Pavo Asar
7					
8					
9					
10					
11	2.9°C	3.0°C	13.9.°C	Lexis Almara	Cerdo para Asar
12					
13	2.9°C	3.0C	12.9°C	Lexis Amare	Carne para Aso
14					
15	2.0°C	3.1°C	13.0°C	Lexis Amare	Pollo para Asar
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Powered by CamScanner

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

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

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: POSSO ALVAREZ JHONNY SANTIAGO

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

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

TELÉFONOS: 3135293730

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Jhonnypossoa@gmail.com

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

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA

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

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

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

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

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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

Secretaria de Salud y Seguridad Social

Invima

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

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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

Secretaria de Salud y Seguridad Social

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: //

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: //

Por parte del establecimiento: //

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	Delmira S. Calderon B.	Nombre:	//
C.C. No.	78780754	C.C. No.	
Cargo:	Rep. Manipulo.	Cargo:	
Institución:	Alcaldia Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	JHONNY POSSO	Nombre:	//
C.C. No.	1067850670	C.C. No.	
Cargo:	PROPIETARIO	Cargo:	

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

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

Diciembre

FORMATO DIARIO TOMA DE MUESTRA AGUA POTABLE

AÑO: 2023

MES: diciembre

DIA	PH	CLORO	TURBIDEZ	OBSERVACIONES
1	7.1	1.2	1.1	
2	—	—	—	
3	—	—	—	
4	7.2	0.2	1.4	
5	7.0	0.5	1.5	
6	7.1	0.8	1.3	
7	7.2	0.3	1.8	
8	—	—	—	
9	—	—	—	
10	—	—	—	
11	7.0	0.5	2.0	
12	7.2	0.3	2.0	
13	6.9	0.4	0.6	
14	7.2	0.8	1.1	
15	7.0	0.5	0.9	
16	—	—	—	
17	—	—	—	
18	7.2	0.3	1.7	
19	7.6	0.9	0.8	
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				

RESPONSABLE

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

(10-P2-F2) Diciembre.

FECHA	HORA DE INSPECCION	1 TEMP REGISTRADA CONGELADOR PROTEINAS	2 TEMP REGISTRADA CONGELADOR HIELO	3 TEMP REGISTRADA NEVERA MUESTRA	OBSERVACIO
04/12/23	6.00AM	-3.6°C.	-0.4 °C.	4.0°C.	
05/12/23	6:20 AM	-3.0 °C	-0.3 °C	4.0 °C	
06/12/23	6:40AM	-2.9 °C	-0.2 °C	4.0C	
07/12/23	6:30AM	-3.0°C.	-0.4 °C	4.0°C	
08/12/23	6.90AM	-2.9 °C	-0.4 °C	4.0°C	
11/12/23	6:00AM	-2.9°C	-0.4°C	3.9°C	
12/12/23	6-30 AM	-3.0°C	-0.3°C	4.0°C	
13/12/23	6:40AM	-2.9°C	-0.3°C	4.0°C	
14/12/23	6-30 AM	-2.8°C	-0.3°C	3.9°C	
15/12/23	6-90AM	-3.0°C	-0.6°C	3.0°C	

Powered by CamScanner

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Diciembre PERIODO 4 al 8 de diciembre del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01	2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos Yanes
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos Andres
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Nancy
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos Y
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys!
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Nancy
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Martin.
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							carlos
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Nancy
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Nancy
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Martin
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Gladys
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes

Powered by CamScanner

Asados Montería

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: diciembre PERIODO del 11 al 15 diciembre del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01 | 2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Cayla
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Gladys
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Nancy
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Marlin
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Nancy
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Diomedes
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Diomedes
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Nancy
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Nancy
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Nancy
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos

Powered by CamScanner

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 001

ENTIDAD: ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LUZ DARY CORDERO TORDECILLA		
C.C. N°: 1067 851 688	**EDAD:** 40 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

1. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

2. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 002 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: GLADIS MARIA HOYOS MIRANDA		
C.C. N°: 1067880918	**EDAD:** 34 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: ++
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 003

ENTIDAD: ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: CARLOS ANDRES YANEZ VEGA		
C.C. N°: 1007765640	**EDAD:** 25 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Pastosa

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 004 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS		
C.C. N°: 1067909241	**EDAD:** 32 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Amarillo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: ++
   Fibras vegetales: +
   Almidones: +
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 005 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: CARLOS YANES MORALES		
C.C. N°: 10930957	**EDAD:** 47 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

1. **FROTIS DE GARGANTA:**
   Resultado: Flora Normal de la Garganta.
   No se observó reacción inflamatoria.

2. **KOH DE UÑAS**
   Resultado: Negativo para hongos

3. **COPROLOGICO**
   Resultado:
   EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
   CONSISTENCIA: Blanda

   EXAMEN MICROSCOPICO
   Flora Bacteriana: Normal
   Fibras musculares: +
   Fibras vegetales: +
   Almidones: ++
   No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 006 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: MANCIA DEL PILAR COLON ARCIA		
C.C. N°: 50 918 656	**EDAD:** 47 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

4. FROTIS DE GARGANTA:
Resultado: Flora Normal de la Garganta.
No se observó reacción inflamatoria.

5. KOH DE UÑAS
Resultado: Negativo para hongos

6. COPROLOGICO
Resultado:
EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
CONSISTENCIA: PASTOSA

EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana: Normal
Fibras musculares: +
Fibras vegetales: +
Almidones: +
No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

BIOANALITICO
Laboratorio Clínico
NIT. 900.640.268-7

Teléfono: 3114386640
Carrera 6 No. 25-29 Montería
bioanalitico@hotmail.com

N° 007 **ENTIDAD:** ASADOS MONTERÍA

Fecha: 07/OCTUBRE/2023

DATOS PERSONALES

NOMBRE: DIOMEDEZ ROJAS POLO		
C.C. N°: 1003 400757	**EDAD:** 22 Años	**CARGO**: Manipulador de Alimentos

RESULTADO

7. FROTIS DE GARGANTA:
Resultado: Flora Normal de la Garganta.
No se observó reacción inflamatoria.

8. KOH DE UÑAS
Resultado: Negativo para hongos

9. COPROLOGICO
Resultado:
EXAMEN MACROSCÓPICO**:** COLOR: Pardo
CONSISTENCIA: pastosa

EXAMEN MICROSCOPICO
Flora Bacteriana: Normal
Fibras musculares: ++
Fibras vegetales: +
Almidones: +
No se observan parásitos en la muestra examinada

Luz Mayda Martínez Movilla
Bacterióloga
C.C. N° 1.067.947.246

TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASADOS MONTERIA SEDE EL PORVENIR SENA



Resolución 2674 de 2013: ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Transporte, distribución y comercialización. **Transporte.** Excluya la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento. Garantizar temperaturas de refrigeración de 4 +/- 2ºC ó congelación -18 C, según caso. Medios de transporte que faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, siempre que estén envasados y se evite contaminación cruzada. Vehículos deben llevar en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos.

El transporte de alimentos es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores. Es un factor crucial para mantener la seguridad alimentaria en las empresas de fabricación de alimentos, ya que no está exenta del riesgo de contaminación de los alimentos.

ASADOSMONTERIA, cuenta con un carro transportador de alimentos bajo los requisitos de la Resolución 2674 de 2013, en el cual transporta las materias primas o alimentos que son utilizadas para el consumo de los servicios prestados en la cafetería-comedor del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

A continuación, se muestran evidencias de sistema transportador de los alimentos que se han venido realizando- con Asados Montería. Para transportar las materias primas y alimentos desde Montería hasta su destino final que es el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir SENA.

Atentamente,

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS MES DE DICIEMBRE 2023



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	78708824
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	MONTERIA	DEPARTAMENTO:	CORDOBA
DIRECCIÓN:	CLL 41 N 10 - 02 B NARIÑO	TELÉFONO:	7900000
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Expendio a la mesa de comidas preparadas.
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):	SI		

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4531438421**			TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES noviembre	AÑO	2023	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES diciembre	AÑO	2023
DÍAS DE MORA:	6						
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2023/12/13			NÚMERO AUTORIZACIÓN:	9997023894		

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACIÓN	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
230301	230301-PORVENIR	6	$ 1.113.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.500	$ 0	$ 1.113.600	$ 6.500	$ 1.120.100
230201	230201- PROTECCION	2	$ 371.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.200	$ 0	$ 371.200	$ 2.200	$ 373.400
SUBTOTALES:										**$ 1.484.800**	**$ 8.700**	**$ 1.493.500**

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	3		$ 0		$ 0		$ 0	$ 139.200	$ 0	$ 900	$ 0	$ 139.200	$ 900	$ 0	$ 140.100
ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	2		$ 0		$ 0		$ 0	$ 92.800	$ 0	$ 600	$ 0	$ 92.800	$ 600	$ 0	$ 93.400
EPS048	MUTUAL SER EPS-S	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 46.400	$ 0	$ 300	$ 0	$ 46.400	$ 300	$ 0	$ 46.700
EPS041	NUEVA EPS CM	2		$ 0		$ 0		$ 0	$ 92.800	$ 0	$ 600	$ 0	$ 92.800	$ 600	$ 0	$ 93.400
SUBTOTALES:													**$ 371.200**	**$ 2.400**	**$ 0**	**$ 373.600**

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-11	14-11 - ARL SURA	8		$ 0	$ 0		$ 0	$ 226.400	$ 226.400	$ 1.400	$ 0	$ 227.800
SUBTOTALES:									**$ 226.400**	**$ 1.400**	**$ 0**	**$ 227.800**

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF16	CCF16-COMFACOR	8	$ 371.200	$ 2.200	$ 373.400
SUBTOTALES:			**$ 371.200**	**$ 2.200**	**$ 373.400**

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE										NOVEDADES																SEGURIDAD SOCIAL																								PARAFISCALES						
																										PENSIÓN									SALUD							ARP																
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP		APORTES VOLUNTARIOS		INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	CCF		SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
																														SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	EMPLEADOR	EMPLEADO																											ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1003064407	VARGAS ESTRADA DANIEL ANDRES	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230201-PROTECCION	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000	78708824	$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
2	CC 1003400757	ROJAS POLO DIOMEDES DAVID	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000		$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
3	CC 1007765640	YANES VEGA CARLOS	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	NUEVA EPS CM	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000		$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
4	CC 1067845481	TEHERAN AVILEZ LEONARDO DANIEL	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000	78708824	$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
5	CC 1067880918	HOYOS MIRANDA GLADIS MARIA	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000		$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
6	CC 1067909241	ALMANZA CONTRERAS LEXIS ANTONIO	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	MUTUAL SER EPS-S	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000	78708824	$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
7	CC 10930957	YANES MORALES CARLOS JOSE	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230301-PORVENIR	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	NUEVA EPS CM	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000		$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
8	CC 50918656	COLON ARCIA MANCIA DEL PILAR	DEPEND		$ 1.160.000	FIJO			SI																	230201-PROTECCION	30	$ 1.160.000	$ 185.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 185.600	EPS002-SALUD TOTAL	30	$ 1.160.000	$ 46.400	$ 0	$ 46.400	14-11 - ARL SURA	30	$ 1.160.000		$ 28.300	30	$ 1.160.000	CCF16-COMFACOR	$ 46.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL	**$ 2.468.300**