

INFORME TECNICO DE EJECUCION
MES DE SEPTIEMBRE-2024
PROGRAMA DE ALIMENTACION
ESCOLAR

FUNDACION ALIMENTANDO A
COLOMBIA

SELECCIÓN ABREVIADA

SA-MC-MB-004-2024

MUNICIPIO DE
MARIA LA BAJA
2024

Página 1 de 24
(+57) 3157590618

www.fundalimentandoacol.org.co
alimentandocolombia2016@gmail.com

Calle 37 # 48-30 Barrio el Prado, frente a la carretera troncal, El Carmen de Bolívar



CONTENIDO

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. OBJETO DEL INFORME

2. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

3. RECURSO HUMANO

4. CAPACITACIONES

5. NOVEDADES Y CAMBIOS EN EL PERSONAL

6. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

6.1. RACIONES ATENDIDAS EN EL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2024

6.2 COMPRAS LOCALES

6.3 RUTA DE ENTREGA

6.4 ENTREGA DE INSUMOS PARA ASEO

7. EMPAQUE Y ROTULADO DE ALIMENTOS.

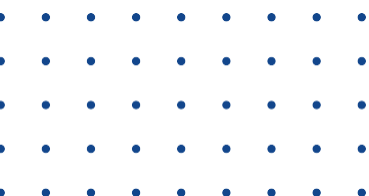
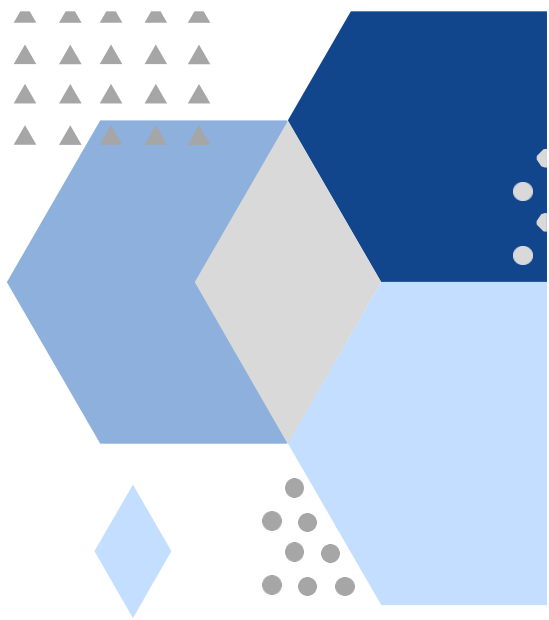
8. VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO

8.1 VISITAS DE SUPERVISIÓN

8.2 VERIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS

9. NOVEDADES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

10.CERTIFICACIONES INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS



1. ASPECTOS GENERALES

OBJETO DEL INFORME

Presentar la gestión realizada durante el periodo comprendido del **1 al 30 de septiembre de 2024** del Programa de Alimentación Escolar, en el marco del contrato de selección abreviada número **SA-MC-MB-004-2024**, suscrito entre la Alcaldía Municipal de María la Baja y la Fundación Alimentando a Colombia.

2. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

CONTRATANTE	ALCALDIA DE MARIA LA BAJA
CONTRATISTA	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA
NIT	900284025-7
REPRESENTANTE LEGAL	JUAN CARLOS RIOS QUINTANA
CEDULA	1.128.058.199
OBJETO DEL CONTRATO	“SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS A TODO COSTO PARA ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO DE MARÍA LA BAJA BOLÍVAR – VIGENCIA 2024”
VALOR DEL CONTRATO	\$ 1.093.856.800
DURACION	80 días calendario escolar
FECHA DE INICIO	16 DE JULIO 2024



3 RECURSO HUMANO

Para la implementación del Programa de Alimentación Escolar en María la baja la Fundación Alimentando a Colombia, cuenta con el siguiente personal:

PERSONAL OPERATIVO		
COORDINADOR OPERATIVO	:	Un (1) coordinador encargado de dirigir, organizar y supervisar la correcta ejecución del proyecto relacionado con lo operativo.
COORDINADOR ADMINISTRATIVO	:	Un (1) coordinador administrativo encargado de dirigir, organizar y supervisar la correcta ejecución del proyecto en los aspectos administrativos.
INGENIERO DE ALIMENTOS	:	Un (1) ingeniero de alimentos encargado de capacitar, verificar y corregir la correcta implementación de la parte técnica, BPM y inocuidad del programa en campo.
NUTRICIONISTA	:	Una (1) nutricionista quien tendrá las funciones de liderar la formulación de compras de insumos de acuerdo a la minuta técnica, solicitar, recibir, almacenar y organizar la logística de distribución de la materia prima a suministrar en el proyecto.
PERSONAL DE APOYO	:	Dos (2) auxiliares que apoyaran en las actividades de acompañamiento, seguimiento y verificación al proceso de recibo, almacenamiento, armado y distribución de los complementos alimenticios en las instituciones educativas.

Se contrataron Veintitrés (23) manipuladoras de alimentos, distribuidas como lo muestra la siguiente tabla:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COBERTURA	NÚMERO DE MANIPULADORAS
I.E. RAFAEL URIBE URIBE SEDE PRINCIPAL	490	▲ ▲ ▲ 4 ▲
I.E. RAFAEL URIBE URIBE SEDE EL RECREO	195	▲ ▲ ▲ 2 ▲
I.E. SAN LUIS BELTRAN SEDE PRINCIPAL	507	4
I.E.T.A.D.R. DE MARIA LA BAJA SEDE PRINCIPAL	469	5
I.E.T.A.D.R. DE MARIA LA BAJA SEDE DELICIAS	551	5
I.E.T.A.D.R. DE MARIA LA BAJA SEDE MONTECARLOS	297	3
TOTAL	2509	23



4 CAPACITACIONES

Durante este periodo se realizaron capacitaciones al personal manipulador de alimentos y supervisores en el municipio de María la Baja, con el fin de reforzar los conocimientos e introducir al personal a las disposiciones del programa de acuerdo a lo lineamientos técnicos, desarrollando los temas establecidos en nuestro plan de capacitaciones. Durante el periodo del



presente informe se desarrollaron los temas salud y seguridad en el trabajo, además de capacitaciones de refuerzo en temas operativos y de aplicación de BPM Ver anexo 1 capacitaciones al personal operativo y soportes.



5. NOVEDADES Y CAMBIOS EN EL PERSONAL.

Durante el periodo del presente informe no se reporta ninguna novedad en la contratación de manipuladora de alimentos, el personal manipulador que ejecuta el programa cumple con todos los requisitos establecidos por el lineamiento técnico la resolución 0335 del 2021 y 2674 del 2013, del mismo modo, a este personal se le suministro toda la dotación requerida para la labor.

6. ENTREGA DE COMPLEMENTOS

Este proceso complejo de logística en el cual de acuerdo a una minuciosa planificación de las entregas a realizar en las instituciones focalizadas es cumplido por un equipo multidisciplinario, con experiencia y formación en sector para la correcta implementación del programa; El seguimiento a las entregas de los complementos es liderado por un coordinador operativo, un jefe de bodega, la supervisora y las manipuladoras de alimentos de la Fundación Alimentando a Colombia, además se cuentan con el apoyo de los docentes y rectores de las instituciones focalizadas. Este proceso contempla todas las actividades que realizan las manipuladoras de alimentos en las diferentes etapas del proceso (recibo, pesado, limpieza, almacenamiento, armado y distribución), todo esto





COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA



GOBERNACIÓN DE MAGDALENA
MAGDALENA
MARIA LA BAJA

Alimentos para Aprender

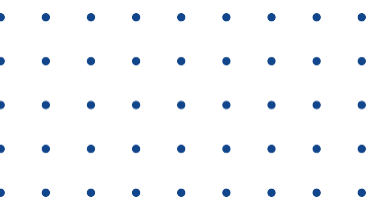
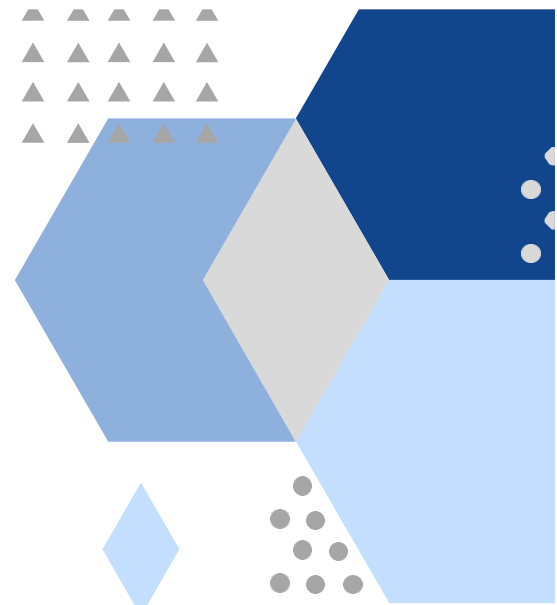


Fundación
Alimentando A Colombia

teniendo en cuenta la aplicación de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social. Estas entregas se adelantan soportadas en planillas de entrega donde se encuentran focalizados los beneficiarios seleccionados y son suministrados los complementos en los comedores de las instituciones educativas.



la entrega del complemento se adelanta en dos sedes para modalidad preparada en sitio (I.E.T.A.D.R sede Principal y delicias) y en 4 dos sedes se aplica la modalidad industrializada, las cuales se adelantan cumpliendo con lineamientos determinados en la resolución 0335 del 2021 donde se establecen los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. se utilizan un formato de Remisión para entregar en las instituciones, en el cual relaciona el nombre de la I.E., número de cupos adjudicados y atendidos, modalidad de atención, días de atención, tipo de alimento, la unidad de medida, cantidad a entregar, espacio para observaciones y firma de la manipuladora que recibe y el representante de la I.E.



Página 7 de 24
(+57) 3157590618

www.fundalimentandoacol.org.co
alimentandocolombia2016@gmail.com

Calle 37 # 48-30 Barrio el Prado, frente a la carretera troncal, El Carmen de Bolívar





6.1 RACIONES ATENDIDAS EN EL PERIODO DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2024

Durante el periodo comprendido del 1 al 30 de septiembre del presente año, el suministro de las raciones se realizó en entregas diarias por 21 días calendario escolar, las modalidades escogidas para adelantar la implementación del programa de alimentación escolar PAE en el municipio de María la Baja son preparado en sitio e industrializada, esta actividad se realizó en el periodo comprendido del día 1 al 30 de septiembre para cumplir con el suministro del tercer mes de entrega, para un total de 21 días atendidos y 52689 raciones de complementos entregadas durante el periodo que acredita el presente informe; de esta manera a la fecha se llevan 53 días calendario escolar ejecutados de los 80 días establecidos por contrato y 132977 raciones entregadas durante todo el tiempo de ejecución del programa a la fecha, este proceso se adelantó sin ningún contratiempo de acuerdo a cronograma elaborado y aprobado en conjunto con los rectores y/o coordinadores que supervisan y apoyan la operación, no se presentaron alteraciones del orden público o situaciones reprochables que empañaran el buen nombre y transparencia del programa, garantizando así el derecho a los beneficiarios del programa, En la siguiente tabla se relaciona las raciones entregadas por Institución Educativa:

Nº ENTREGA	MES	DIAS ENTREGADOS	RACIONES
1	JULIO	12	30.108
2	AGOSTO	20	50180
3	SEPTIEMBRE	21	52689
TOTALES		53	132977

ITEM	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MODALIDAD	RACIONES ENTREGADAS	DÍAS CERTIFICADOS ENTREGA DE AGOSTO	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO
1	I.É.T.Á.D.R SEDE PRINCIPAL	PREPARADO	469	21	9849
2	I.É.T.Á.D.R. SEDE LAS DELICIAS	PREPARADO	551	21	11571
3	I.É.T.Á.D.R SEDE MONTE CARLOS	INDUSTRIALIZADO	297	21	6237
4	SÁN LUIS BELTRAN SEDE PRINCIPAL	INDUSTRIALIZADO	507	21	10647
5	RAFAEL URIBE URIBE SEDE PRINCIPAL	INDUSTRIALIZADO	490	21	10290
6	RAFAEL URIBE URIBE SEDE EL RECREO	INDUSTRIALIZADO	195	21	4095
	TOTALES		2.509	21	52689





COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA

Ver anexo 2 entrega de complementos a acudientes de beneficiarios.



Alimentos para
Aprender



Fundación
Alimentando A Colombia

6.2 COMPRAS LOCALES

Para la fundación alimentando a Colombia es un compromiso más allá de lo contractual y lo asume con responsabilidad la de fomentar el desarrollo de la región, desde el momento de ser escogidos por licitación pública para tan lindo proyecto, somos conocedores del aporte a la economía local, es por esto que en cumplimiento de lo establecido en la resolución 0335 del 2021 especifica el cumplimiento por parte del operador en dinamizar las economías regionales estimulando las compras locales en alimentos, bienes y servicios.

Los proveedores locales que suministran alimentos y/o insumos para la entrega de complementos diarios son:

asociación de afrodescendientes reppeta nuevo de corregimiento de Nueva Florida municipio de María la Baja - (ASOREPP) los cuales suministran de harina de popocho para la colada de plátano y plátano.

asociación mujeres rurales afrodescendientes de Mampujan - María la Baja (AVIMAR) este proveedor suministra de huevos de gallina y pollo (pechuga).

Seguido a esta participación se debe tener en cuenta que **el personal manipulador y auxiliares de apoyo** contratado para la ejecución de la operación en un 100% son personas que tiene su residencia en el municipio de María la Baja (como se soporta en hojas de vida suministradas en plan de alistamiento) impulsando de esta manera la mano de obra local, al igual que **la bodega** (como se soporta en contrato de arrendamiento suministrado en propuesta de licitación) como bien utilizado para el almacenamiento y despacho de la materia prima se encuentra ubicada en el dirección casa lote en la carretera 15 N°6-08 en María la Baja lote tres, de esta manera se evidencia el compromiso por estimular la economía local en los diferentes sectores que impactan en el municipio.

6.3 RUTA DE ENTREGA

En el plan de rutas establecido se relaciona el día de despacho a cada Institución Educativa de los insumos y materias primas para los complementos industrializado, preparados e insumos de aseo, en este periodo no se presentó ninguna novedad en cuanto al cumplimiento de las rutas de entrega y se cumplió

Página 9 de 24
(+57) 3157590618

www.fundalimentandoacol.org.co
alimentandocolombia2016@gmail.com

Calle 37 # 48-30 Barrio el Prado, frente a la carretera troncal, El Carmen de Bolívar





COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA



Alimentos para
Aprender



Fundación
Alimentando A Colombia

con la logística establecida para cada entrega de insumos alimenticios. Esta planificación se implementa como punto de inicio en la bodega principal ubicada en la carretera 15 N°6-08 en María la Baja lote tres.

6.4 ENTREGA DE INSUMOS PARA ASEO

La entrega de productos e implementos para realizar el aseo en las instituciones educativas se suministró de manera mensual para ser utilizado en los espacios en donde se implementa la entrega del complemento industrializado y preparado en sitio, teniendo en cuenta las cantidades y productos establecidos en la resolución 0335 de 2021 y el Plan de Rutas presentado por la Fundación Alimentando A Colombia. **Ver anexo 3.** Entrega de aseo

7. EMPAQUE Y ROTULADO DE ALIMENTOS.

Para los productos entregados en la modalidad ración preparada en sitio e industrializada, los empaques cuentan con las siguientes características:

Los productos Lácteos presentan un empaque extruido multicapa de polietilenos, calibre 3,5 milésimas de pulgadas, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para la aplicación de alimentos, el empaque primario cumple con las especificaciones técnicas establecidas en la Res. 683 de 2012, el producto es empacado en empaque flexible, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, es resistente al sellado y fundido, el sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

Los productos panificados son empacados en bolsas de polipropileno de 25 micras y sellados garantizando la integridad del alimento.

Los bocadillos son empacados tipo flow pack en polipropileno biorientados, y sellados.

Los productos de cereales y granos poseen una presentación polipropileno biorientados, y sellados para alargar la vida útil de los productos.

El Rotulado de todos estos productos contiene la información establecida en la Res. 5109 de 2005 y Res. 333 de 2011 del ministerio de protección social y

Página 10 de 24
(+57) 3157590618

www.fundalimentandoacol.org.co
alimentandocolombia2016@gmail.com

Calle 37 # 48-30 Barrio el Prado, frente a la carretera troncal, El Carmen de Bolívar





COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA



Alimentos para Aprender



Fundación
Alimentando A Colombia

demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. **Ver anexo 4** empaque y rotulado.

8 VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO

8.1 VISITAS DE SUPERVISIÓN

El personal operativo y auxiliares realizan visitas de seguimiento y verificación a cada una de las instituciones educativas en donde opera la **Fundación Alimentando a Colombia**, para constatar la buena ejecución del programa en cada una de estas, en cuanto a minutas, suministro de complementos, almacenamiento, cumplimiento de normas, cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, diligenciamiento de soportes y de más que se requiera para el buen funcionamiento del programa. De igual forma se recibieron visitas de control por parte de la alcaldía de María la Baja, secretaria de salud municipal, veedores y profesores de las instituciones educativas focalizadas en los puntos de entrega. además de reuniones virtuales de seguimiento y evaluación del programa con instituciones educativas y miembros del equipo de la secretaria de educación de la Alcaldía de María la Baja y secretaria de salud departamental. **Ver anexo 5** visitas de supervisión.

8.2 VERIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS

De acuerdo a los estándares establecidos por lineamiento técnico 0335 del 2021 se adelanta en las entregas de complementos industrializados y preparado en sitio verificación de los estados de calidad de los productos suministrados a los beneficiarios, garantizándose de esta manera que se cumple con las fechas de vencimiento de los productos para preparado en sitio, proteínas, cereales, lácteos, panificados, bocadillos y presentación organoléptica optima de las frutas y verduras suministradas en las variedades establecidas; iniciando esta operación desde la bodega de almacenamiento donde se selecciona la fruta y verduras, pesos de los productos, cantidad según minuta, calidad que presentan y verifican los lotes de productos a suministrar, posteriormente se adelanta muestreo y verificación de los productos suministrados a lo largo de los días programados de entrega en las instituciones educativas por parte del personal de la fundación, cumpliendo de esta manera tanto en la minuta patrón establecida por contrato como en la calidad requerida, los productos que presente deterioro por protocolo son retirados durante la operación y se realiza reposición de los mismos desde la bodega previo reporte de supervisor o manipuladora de alimentos. Como soporte

Página 11 de 24
(+57) 3157590618

www.fundalimentandoacol.org.co
alimentandocolombia2016@gmail.com

Calle 37 # 48-30 Barrio el Prado, frente a la carretera troncal, El Carmen de Bolívar





COLOMBIA
POTENCIA DE LA
VIDA



Alimentos para
Aprender



Fundación
Alimentando A Colombia

de estos controles se adelanta muestreo de productos según plan de muestreo microbiológico establecido en las sedes educativas escogidas de forma mensual para garantizar la inocuidad de las preparaciones, las calidades de los productos suministrados y los procesos higiénico-sanitarios que adelantan nuestro personal, se anexa a este informe resultados del muestreo del mes de septiembre. **Ver anexo 6** verificación de cumplimiento.

PRODUCTO	REVISION DE CALIDAD DE PRODUCTOS			
	MARCA	REGISTRO	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE
ACEITE	LA MADAME	PSA0013612018	15/07/25	000421
VINAGRE	RICURAS DEL CAMPO	RSA00258462023	19/06/25	3190624
HARINA DE MAIZ AMARILLO	LA NIEVE	RSK1013504	04/07/25	040724
AVENA EN HOJUELAS	GRACOL SAS	RSAD10I90415	24/07/2025	240724
AZUCAR BLANCA	INGENIO CARMELITA	NSA0083932020		060724T1
ARROZ BLANCO	COAGRONORTE	NSA0019642016	27/07/25	07270724
MARGARINA	GUSTOSITA	RSK1811014	03/02/25	6030724M2
FECULA DE MAIZ	INGREDION	NSA00097422021	01/06/25	0002062605T2
SAL	CONVERSALCO SA	RSAD17126305		007070524

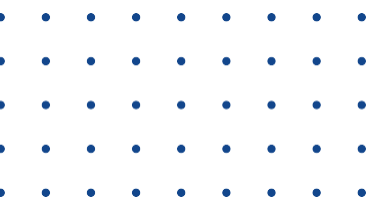
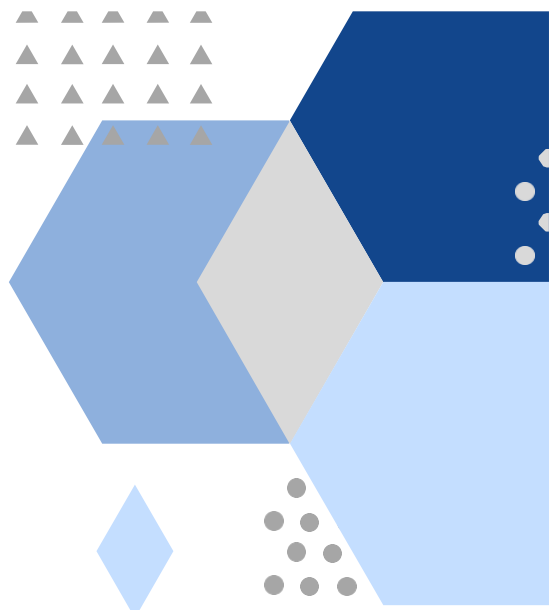


9. NOVEDADES DURANTE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

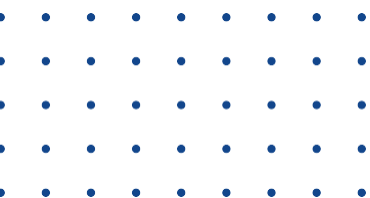
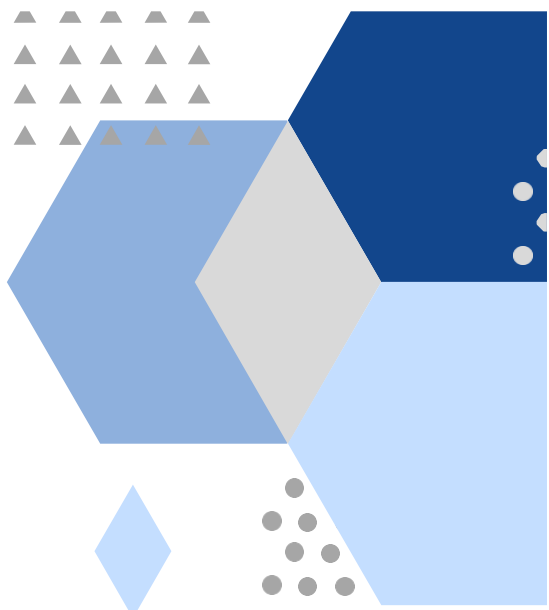
Durante el periodo relacionado en el presente informe y en cumplimiento de las normativas sanitarias y lineamiento técnico, no se presentaron novedades que pudieran afectar el normal funcionamiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar, con referente al personal manipulador no se presentaron novedades, las asistencias de beneficiarios fueron masivas y coordinadas con las instituciones educativas dando cumplimiento a los horarios de atención estipulados, cumpliendo de esta manera la entrega en un 100% en las cantidades y calidades determinadas por lineamiento técnico y licitación.

10. CERTIFICACIONES INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS

Se anexa a este informe las certificaciones firmadas por los Rectores y/o coordinadores de acuerdo con cartas de autorización de los rectores, como soporte del cumplimiento de la entrega de las raciones alimentarias a los estudiantes focalizados dentro del Programa de Alimentación Escolar en el mes de **septiembre de 2024. Ver Anexo 7** certificaciones y listados de asistencia.



MEDIOS DE VERIFICACIÓN



Página 14 de 24
(+57) 3157590618

www.fundalimentandoacol.org.co
alimentandocolombia2016@gmail.com

Calle 37 # 48-30 Barrio el Prado, frente a la carretera troncal, El Carmen de Bolívar



ANEXO N° 1 CAPACITACION PERSONAL



ANEXO N° 1 SOPORTES DE ASISTENCIA DE PERSONAL

715 - María la Baja.

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha	16/08/2019
		Página	1 de 1	
CAPACITACION O ACTIVIDAD	Manejo de Extintores.			
FACILITADOR	Sandra Diaz - AEL			
INTENSIDAD HORARIA	2 hrs.			
FECHA	DA	26	MES	09
	ANO	2024		
OBJETIVO	Brindar conocimiento para actuar correctamente con los elementos necesarios para combatir los riesgos de incendio en cocinas cuando pueda enfrentarse.			
Nº	NOMBRE	UNIDAD DEPENDENCIA	CARGO	FIRMA
1	Humberto Obispo Palma	Manipuladora	Manipulador	Humberto Obispo
2	Estelinda Pérez	Manipuladora	Manipuladora	Estelinda Pérez
3	Estelinda Pérez	Manipuladora	Manipuladora	Estelinda Pérez
4	Wesly Gloria	Manipuladora	Manipuladora	Wesly Gloria
5	Dalia Díaz Yanez	Manipuladora	Manipuladora	Dalia Díaz Yanez
6	Maddison Pérez P.	Manipuladora	Manipuladora	Maddison Pérez P.
7	Isabel López Pardo	Manipuladora	Manipuladora	Isabel López Pardo
8	María Angélica Montañ	Manipuladora	Manipuladora	María Angélica Montañ
9	Estefanía García Jilo	Manipuladora	Manipuladora	Estefanía García Jilo
10	Esraima Torres	Manipuladora	Manipuladora	Esraima Torres
11	Donaisi Al Solís Sánchez	Manipuladora	Manipuladora	Donaisi Al Solís Sánchez
12	Katy Judith Romero	Manipuladora	Manipuladora	Katy Judith Romero
13	Enka Pico	Manipuladora	Manipuladora	Enka Pico
14	Tigris Hernández	Manipuladora	Manipuladora	Tigris Hernández
OBSERVACIONES:				
Sandra Diaz				

715 - María la Baja.

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha	16/08/2019
		Página	1 de 1	
CAPACITACION O ACTIVIDAD	Manejo de Extintores.			
FACILITADOR	Sandra Diaz			
INTENSIDAD HORARIA	2 hr.			
FECHA	DA	26	MES	09
	ANO	2024		
OBJETIVO	Brindar conocimiento para actuar correctamente con los elementos necesarios para combatir los riesgos de incendio en cocinas cuando se pueda enfrentarse.			
Nº	NOMBRE	UNIDAD DEPENDENCIA	CARGO	FIRMA
1	Lucas Díaz Gándara	Fundación	Manipulador	Lucas Díaz
2	Nicolas Pacheco Pera	Fundación	Manipulador	Nicolas Pacheco
3	Alma Ines Jarama Franco	Fundación	Manipuladora	Alma Ines
4	Carmin Jarama A.	Fundación	Manipuladora	Carmin J.
5	Camelia Rochas Franco	Fundación	Manipuladora	Camelia
6	Zaidys Ortiz H.	Fundación	Manipuladora	Zaidys O.H.
7	Yina Paola Velazquez	Fundación	Manipuladora	Yina Paola
8	Leidis Herrera Jarama	Fundación	Manipuladora	Leidis
9	Yani Luz Jarama Velazquez	Fundación	Manipuladora	Yani Luz
10	Luz Elvira Gándara	Fundación	Manipuladora	Luz Elvira
11	Angie Haza	Fundación	Manipuladora	Angie Haza
12	Katy Pico C.	Fundación	Manipuladora	Katy Pico
13	Enka Pico A.	Fundación	Manipuladora	Enka Pico
OBSERVACIONES:				

715 - María la Baja.

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha	16/08/2019
		Página	1 de 1	
CAPACITACION O ACTIVIDAD	Primeros Auxilios.			
FACILITADOR	Sandra Diaz - AEL			
INTENSIDAD HORARIA	2 hr.			
FECHA	DA	26	MES	09
	ANO	2024		
OBJETIVO	Dar a los participantes de conocimientos y habilidades necesarios para poder asistir en caso de accidente o situación de emergencia.			
Nº	NOMBRE	UNIDAD DEPENDENCIA	CARGO	FIRMA
1	Humberto Obispo Palma	Manipuladora	Manipulador	Humberto Obispo
2	Estelinda Pérez	Manipuladora	Manipuladora	Estelinda Pérez
3	Estelinda Pérez	Manipuladora	Manipuladora	Estelinda Pérez
4	Wesly Gloria	Manipuladora	Manipuladora	Wesly Gloria
5	Dalia Díaz Yanez	Manipuladora	Manipuladora	Dalia Díaz Yanez
6	Maddison Pérez P.	Manipuladora	Manipuladora	Maddison Pérez P.
7	Isabel López Pardo	Manipuladora	Manipuladora	Isabel López Pardo
8	María Angélica Montañ	Manipuladora	Manipuladora	María Angélica Montañ
9	Estefanía García Jilo	Manipuladora	Manipuladora	Estefanía García Jilo
10	Esraima Torres	Manipuladora	Manipuladora	Esraima Torres
11	Donaisi Al Solís Sánchez	Manipuladora	Manipuladora	Donaisi Al Solís Sánchez
12	Katy Judith Romero	Manipuladora	Manipuladora	Katy Judith Romero
13	Enka Pico	Manipuladora	Manipuladora	Enka Pico
14	Tigris Hernández	Manipuladora	Manipuladora	Tigris Hernández
OBSERVACIONES:				
Sandra Diaz				

715 - María la Baja.

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha	16/08/2019
		Página	1 de 1	
CAPACITACION O ACTIVIDAD	Primeros Auxilios.			
FACILITADOR	Sandra Diaz - AEL			
INTENSIDAD HORARIA	2 hr.			
FECHA	DA	26	MES	09
	ANO	2024		
OBJETIVO	Dar a los participantes de conocimientos y habilidades necesarios para poder asistir en caso de accidente o situación de emergencia.			
Nº	NOMBRE	UNIDAD DEPENDENCIA	CARGO	FIRMA
1	Lucas Díaz Gándara	Fundación	Manipulador	Lucas Díaz
2	Nicolas Pacheco Pera	Fundación	Manipulador	Nicolas Pacheco
3	Alma Ines Jarama Franco	Fundación	Manipuladora	Alma Ines
4	Carmin Jarama A.	Fundación	Manipuladora	Carmin J.
5	Camelia Rochas Franco	Fundación	Manipuladora	Camelia
6	Zaidys Ortiz H.	Fundación	Manipuladora	Zaidys O.H.
7	Yina Paola Velazquez	Fundación	Manipuladora	Yina Paola
8	Leidis Herrera Jarama	Fundación	Manipuladora	Leidis
9	Yani Luz Jarama Velazquez	Fundación	Manipuladora	Yani Luz
10	Luz Elvira Gándara	Fundación	Manipuladora	Luz Elvira
11	Angie Haza	Fundación	Manipuladora	Angie Haza
12	Katy Pico C.	Fundación	Manipuladora	Katy Pico
13	Enka Pico A.	Fundación	Manipuladora	Enka Pico
OBSERVACIONES:				



ANEXO N° 3 ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO



ANEXO N° 4 EMPAQUE Y ROTULADO DE ALIMENTOS



ANEXO N° 5 SUPERVISION DEL PROGRAMA.



ANEXO N° 6 VERIFICACION DE CALIDAD DE PRODUCTOS



ANEXO N° 2 EVIDENCIAS EJECUCION DEL PROGRAMA









Fundación
Alimentando A Colombia

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL	
SEDE	DELICIA	
MUNICIPIO	MARIA LA BOSA	
MODALIDAD	PREPARADO	
CUPO	551.	
MES	27-9-24	
ELEMENTO	CANTIDAD /PERIODICIDAD	CANTIDAD/ENTREGADO
ESPONJA PLÁSTICA PARA EL LAVADO DE MENAJE LIVIANO	A necesidad	10
ESPONJA ABRASIVA PARA EL LAVADO DE OLLAS	A necesidad	10
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA EL LAVADO DE PLATOS Y BATERÍA DE COCINA, DESENGRASANTE, CON COMPONENTES SULFURADOS, INOLORO, EN BARRA, CREMA, POLVO O LÍQUIDO.	2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos.	10
DESINFECTANTE LIQUIDO	2 litros mensuales por cada 100 cupos	10
JABON PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE EN POLVO O LIQUIDO	2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos	10
JABÓN ANTIBACTERIAL LÍQUIDO PARA DESINFECCIÓN	300 cc mensuales por cada manipulador de alimentos	4
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados	3
GUANTES DE GOMA	1	1
GUANTES DE GOMA	A necesidad	
GUANTES DE SERVIDO	A necesidad	4 pz
PAPEL HIGIÉNICO	A necesidad	4
TOALLAS DE PAPEL	A necesidad	2
BOLSAS DE HIELO	A necesidad	4 pz.
MANIPULADORA QUE RECIBE	Isabel Lopez 70/10	
NO. IDENTIFICACIÓN	45-367.131	





Fundación
Alimentando A Colombia

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Proyecto de desarrollo Rural I Etapa.	
SEDE	Principal	
MUNICIPIO	María la Baja	
MODALIDAD	Preparado	
CUPO	464.	
MES	Septiembre.	
ELEMENTO	CANTIDAD /PERIODICIDAD	CANTIDAD/ENTREGADO
ESPONJA PLÁSTICA PARA EL LAVADO DE MENAJE LIVIANO	A necesidad	10
ESPONJA ABRASIVA PARA EL LAVADO DE OLLAS	A necesidad	10
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA EL LAVADO DE PLATOS Y BATERÍA DE COCINA, DESENGRASANTE, CON COMPONENTES SULFURADOS, INOLORO, EN BARRA, CREMA, POLVO O LÍQUIDO.	2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos.	10
DESINFECTANTE LIQUIDO	2 litros mensuales por cada 100 cupos	10
JABON PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE EN POLVO O LIQUIDO	2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos	10
JABÓN ANTIBACTERIAL LÍQUIDO PARA DESINFECCIÓN	300 cc mensuales por cada manipulador de alimentos	4
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados	3 x 25
GUANTES DE GOMA	1	1
GUANTES DE GOMA	A necesidad	1
GUANTES DE SERVIDO	A necesidad	3 x 25
PAPEL HIGIÉNICO	A necesidad	5
TOALLAS DE PAPEL	A necesidad	2
BOLSAS DE HIELO	A necesidad	4.
MANIPULADORA QUE RECIBE	Comun J.	
NO. IDENTIFICACIÓN	1.049.926.492	





Fundación
Alimentando A Colombia

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RAFAEL URIBE URIBE	
SEDE	PRINCIPAL	
MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	
MODALIDAD	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	
CUPO	490	
FECHA	27-9-24	
ELEMENTO	CANTIDAD /PERIODICIDAD	CANTIDAD/ENTREGADO
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1	
TRAPERO DE HILAZA SIN GOMA	1	
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1	
JABON PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE EN POLVO O LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)	6
DESINFECTANTE LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)	6
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados	2
MANIPULADORA QUE RECIBE	YURI SANTANA C	
NO. IDENTIFICACIÓN	1049935178	
NO. DE IDENTIFICACIÓN		
REPRESENTANTE DE LA I.E	JACOB ANTONIO ROCHA PASSIANE	
NO. IDENTIFICACIÓN	73096018 c/gua	





Fundación
Alimentando A Colombia

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN LUIS BELTRAN
SEDE	PRINCIPAL
MUNICIPIO	MARIA LA BAJA
MODALIDAD	RACIÓN INDUSTRIALIZADA
CUPO	507
FECHA	27-9-24

ELEMENTO	CANTIDAD /PERIODICIDAD	CANTIDAD/ENTREGADO
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1	
TRAPERO DE HILAZA SIN GOMA	1	
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1	
JABON PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE EN POLVO O LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)	6
DESINFECTANTE LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)	6
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados	2
MANIPULADORA QUE RECIBE	oderider por es padilla	
NO. IDENTIFICACIÓN	45321305	
NO. DE IDENTIFICACIÓN		
REPRESENTANTE DE LA IE	Walter C. Bello M.	
NO. IDENTIFICACIÓN	73000377	

Página

(+57) 3157590618

alimentandocolombia2016@gmail.com

Calle 37#48-30 Barrios el prado, frente a la carretera troncal, el Carmen de Bolívar





Fundación
Alimentando A Colombia

FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA *Tecnica* *agropecuaria de desarrollo Rural marcalabesi*
SEDE *Monte campos*
MUNICIPIO *María la Baja*
MODALIDAD *Am - p M Industrializada* RACIÓN INDUSTRIALIZADA
CUPO *297*
FECHA *Septiembre*

ELEMENTO	CANTIDAD /PERIODICIDAD	CANTIDAD/ENTREGADO
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1	
TRAPERO DE HILAZA SIN GOMA	1	
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1	
JABON PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE EN POLVO O LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)	4
DESINFECTANTE LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)	4
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados	2
MANIPULADORA QUE RECIBE <i>Luis Hernandez</i>		
NO. IDENTIFICACIÓN <i>1002507683</i>		
NO. DE IDENTIFICACIÓN		
REPRESENTANTE DE LA I.E		
NO. IDENTIFICACIÓN		



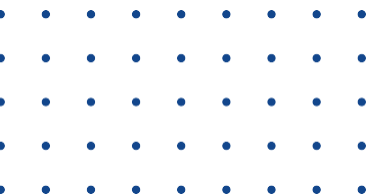
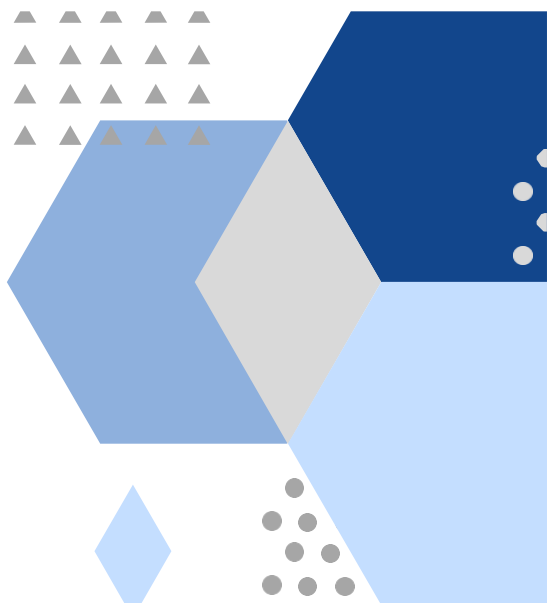


Fundación
Alimentando A Colombia

FUNDACIÓN ALIMENTANDO A COLOMBIA		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA <i>Agropecuaria Rural</i>		
SEDE <i>Reerito</i>		
MUNICIPIO <i>Manizaba</i>		
MODALIDAD <i>Industrializado</i>		RACIÓN INDUSTRIALIZADA
CUPO <i>297</i>		
FECHA <i>Septiembre</i>		
ELEMENTO	CANTIDAD /PERIODICIDAD	CANTIDAD/ENTREGADO
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1	
TRAPERO DE HILAZA SIN GOMA	1	
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1	
JABON PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE EN POLVO O LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)	4
DESINFECTANTE LIQUIDO	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)	4
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados	2
MANIPULADORA QUE RECIBE <i>neils pacheco</i>		
NO. IDENTIFICACIÓN <i>1049931947</i>		
NO. DE IDENTIFICACIÓN		
REPRESENTANTE DE LA I.E		
NO. IDENTIFICACIÓN		



ANEXO N° 6 RESULTADOS DE LABORATORIO



	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02 Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS						Fecha <div>01 02 2023</div>		
	FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA <div>20 09 2024</div>		FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA <div>20 09 2024</div>		FECHA DEL ANÁLISIS <div>20 09 2024</div>				
LUGAR TOMA DE MUESTRA		I.E.T. D.R. SEDE PRINCIPAL		HORA DE LA TOMA:		09:30 am			
MUESTRA: Arepa Asada		PROVEEDOR: NA		FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024		VENCE: NA			
MUNICIPIO		MARIA LA BAJA		DEPARTAMENTO		Bolívar			
EMPRESA		Fundacion Alimentando a Colombia				NIT		900284025-7	
RESPONSABLE		Juan Carlos Rios		DIRECCIÓN		Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar		TELÉFONO	
E-mail		alimentandocolombia2016@gmail.com		Otras observaciones					
TIPO DE MUESTRA		Arepa asada				CÓDIGO DE LA MUESTRA			
						1174			

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Salmonela spp	Presencia- Ausencia/ISO 6579-1:2017	UFC/g o ml	Ausencia en 25 g	Ausencia en 25g	C
Sthapylococcus coagulasa (+)	Recuento en Placa/ISO 6888-1/2:2021	UFC/g o ml	<100 UFC/g	<100 UFC/g	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<10 UFC/g	<10 UFC/g	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 14 comidas compuestas, bebidas y platos preparados
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeal2022@outlook.com / Cel. 3224058302/ Cartagena – Colombia

Página 1 de 8

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02 Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS						Fecha <div>01 02 2023</div>		
	FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA <div>20 09 2024</div>		FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA <div>20 09 2024</div>		FECHA DEL ANÁLISIS <div>20 09 2024</div>				
LUGAR TOMA DE MUESTRA		I.E.T. D.R. SEDE PRINCIPAL		HORA DE LA TOMA:		09:30 am			
MUESTRA: Colada de Avena		PROVEEDOR: NA		FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024		VENCE: NA			
MUNICIPIO		MARIA LA BAJA		DEPARTAMENTO		Bolívar			
EMPRESA		Fundacion Alimentando a Colombia				NIT		900284025-7	
RESPONSABLE		Juan Carlos Rios		DIRECCIÓN		Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar		TELÉFONO	
E-mail		alimentandocolombia2016@gmail.com		Otras observaciones					
TIPO DE MUESTRA		Colada de avena				CÓDIGO DE LA MUESTRA			
						1175			

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Sthapylococcus coagulasa (+)	Recuento en Placa/ISO 6888-1/2:2021	UFC/g o ml	<100 UFC/g	<100 UFC/g	C
Mesófilos aerobios	Recuento en Placa/ISO 4833-1:2013	UFC/g o ml	120 UFC/g	<=10000 y <=100000UFC/g	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<10 UFC/g	<10 UFC/g	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 15 producto infantil a base de cereales precocidos
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeal2022@outlook.com / Cel.
3224058302/ Cartagena – Colombia

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02 Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS						Fecha <div>01 02 2023</div>		
	FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA <div>20 09 2024</div>		FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA <div>20 09 2024</div>		FECHA DEL ANÁLISIS <div>20 09 2024</div>				
LUGAR TOMA DE MUESTRA		I.E.T. D.R. SEDE PRINCIPAL		HORA DE LA TOMA:		09:30 am			
MUESTRA: Fruta en Porcion		PROVEEDOR: NA		FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024		VENCE: NA			
MUNICIPIO		MARIA LA BAJA		DEPARTAMENTO		Bolívar			
EMPRESA		Fundacion Alimentando a Colombia				NIT		900284025-7	
RESPONSABLE		Juan Carlos Rios		DIRECCIÓN		Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar		TELÉFONO	
E-mail		alimentandocolombia2016@gmail.com		Otras observaciones					
TIPO DE MUESTRA		Fruta en porcion				CÓDIGO DE LA MUESTRA			
						1176			

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Sthapylococcus coagulasa (+)	Recuento en Placa/ISO 6888-1/2:2021	UFC/g o ml	<100 UFC/g	<100 UFC/g	C
Mesófilos aerobios	Recuento en Placa/ISO 4833-1:2013	UFC/g o ml	500 UFC/g	<=200000 y <=30000UFC/g	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<10 UFC/g	<10 UFC/g	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 15 producto infantil a base de cereales crudos
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeal2022@outlook.com / Cel.
3224058302/ Cartagena – Colombia

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1		Código: FO-02	
			Versión: 0	
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS		Fecha	
		01 02 2023		

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	08	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	08	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	08	2024
-----------------------------	----	----	------	----------------------------------	----	----	------	--------------------	----	----	------

LUGAR TOMA DE MUESTRA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	HORA DE LA TOMA:	10:20 am
-----------------------	--------------------------	------------------	----------

MUESTRA: Leche Saborizada UHT	PROVEEDOR: NA	FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024	VENCE: NA
-------------------------------	---------------	-----------------------------------	-----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	Fundacion Alimentando a Colombia	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	
-------------	------------------	-----------	---	----------	--

E-mail	alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	--	---------------------	--

TIPO DE MUESTRA	Leche saborizada UHT
CÓDIGO DE LA MUESTRA	1177

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Coliformes totales	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<1UFC/ml	<=1 Y <=10 UFC/ml	C
Mesófilos aerobios	Recuento en Placa/ ISO 4833-1:2013	UFC/g o ml	40 UFC/ml	<=40000 y <=80000 UFC/ml	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<1 UFC/ml	<1 UFC/ml	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 1 Derivados lácteos
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis válidos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeval2022@outlook.com / Cel. 3224058302/ Cartagena – Colombia
Página 4 de 8

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02		
							Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS						Fecha		
01							02	2023	

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	08	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	08	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	08	2024

LUGAR TOMA DE MUESTRA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	HORA DE LA TOMA:	10:35 am
-----------------------	-----------------------------	------------------	----------

MUESTRA: Yogurt UHT	PROVEEDOR: NA	FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024	VENCE: NA
---------------------	---------------	--------------------------------------	-----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	Fundacion Alimentando a Colombia	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cl 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	<div></div>
-------------	------------------	-----------	--	----------	-------------

E-mail	alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	--	---------------------	--

TIPO DE MUESTRA	Yogurt UHT		
	CÓDIGO DE LA MUESTRA	1178	

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Coliformes totales	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<1 UFC/ml	<=1 Y <=10 UFC/ml	C
Mesófilos aerobios	Recuento en Placa/ ISO 4833-1:2013	UFC/g o ml	<1 UFC/ml	<=40000 y <=80000 UFC/ml	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<1 UFC/ml	<1 UFC/ml	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 1 Derivados lácteos
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeval2022@outlook.com / Cel.
3224058302/ Cartagena – Colombia
Página 5 de 8

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02		
							Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS						Fecha <div>01 02 2023</div>		

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	09	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	09	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	09	2024
-----------------------------	----	----	------	----------------------------------	----	----	------	--------------------	----	----	------

LUGAR TOMA DE MUESTRA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	HORA DE LA TOMA:	10:35 am
-----------------------	--------------------------	------------------	----------

MUESTRA: Muffy	PROVEEDOR: NA	FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024	VENCE: NA
----------------	---------------	-----------------------------------	-----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	Fundacion Alimentando a Colombia	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	<input type="text"/>
-------------	------------------	-----------	---	----------	----------------------

E-mail	alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	--	---------------------	--

TIPO DE MUESTRA	Muffy
CÓDIGO DE LA MUESTRA	1179

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Mohos	Recuento en Placa/ ISO 21527-1	UFC/g o ml	10 UFC/ml	<=100 Y <=200 UFC/g o ml	C
Sthapylococcus coagulasa (+)	Recuento en Placa/ ISO 6888 ½ 2000	UFC/g o ml	<100 UFC/ml	<100 UFC/g o ml	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<10 UFC/ml	<10 UFC/ g o ml	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 8 Pan y productos de panadería y repostería
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeval2022@outlook.com / Cel.
3224058302/ Cartagena – Colombia
Página 6 de 8

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02		
							Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS						Fecha		
						01	02	2023	

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	09	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	09	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	08	2024
-----------------------------------	----	----	------	--	----	----	------	-----------------------	----	----	------

LUGAR TOMA DE MUESTRA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	HORA DE LA TOMA:	10:50 am
-----------------------	-----------------------------	------------------	----------

MUESTRA: Croissant	PROVEEDOR: NA	FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024	VENCE: NA
--------------------	---------------	--------------------------------------	-----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	Fundacion Alimentando a Colombia	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	<input type="text"/>
-------------	------------------	-----------	---	----------	----------------------

E-mail	alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	--	---------------------	--

TIPO DE MUESTRA	Pan de queso
CÓDIGO DE LA MUESTRA	1180

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Mohos	Recuento en Placa/ ISO 21527-1	UFC/g o ml	<10 UFC/g	<200 UFC/g	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<10 UFC/g	<10 UFC/g	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 8 Pan y productos de panadería y pastelería
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeal2022@outlook.com / Cel.
3224058302/ Cartagena – Colombia
Página 7 de 8

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1		Código: FO-02	
			Versión: 0	
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA ALIMENTOS		Fecha	
		01 02 2023		

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	09	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	09	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	09	2024
-----------------------------	----	----	------	----------------------------------	----	----	------	--------------------	----	----	------

LUGAR TOMA DE MUESTRA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO	HORA DE LA TOMA:	11:00 am
-----------------------	--------------------------	------------------	----------

MUESTRA: Panelita de coco	PROVEEDOR: NA	FECHA TOMA DE MUESTRA: 19/09/2024	VENCE: NA
---------------------------	---------------	-----------------------------------	-----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	Fundacion Alimentando a Colombia	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	
-------------	------------------	-----------	---	----------	--

E-mail	alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	--	---------------------	--

TIPO DE MUESTRA	Panelita de coco
CÓDIGO DE LA MUESTRA	1181

Fecha de emisión del resultado: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	* ESPECIFICACION	CONCEPTO
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 4458	UFC/g o ml	<10 UFC/g	<10 UFC/g	C
Sthapylococcus coagulasa (+)	Recuento en Placa/ ISO 6888 ½ 2000	UFC/g o ml	<100 UFC/g	<=100 y <=200 UFC/g	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos

- Parámetros microbiológicos de Ministerio de Salud Res 1407/2022. Numeral 1 Derivados lacteos
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple CA: Calidad aceptable
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada

Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingear2022@outlook.com / Cel. 3224058302/ Cartagena – Colombia
Página 8 de 8

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1		Código: FO-02		
			Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA AGUA POTABLE		Fecha		
		01 02 2023			

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	09	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	09	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	09	2024
-----------------------------	----	----	------	----------------------------------	----	----	------	--------------------	----	----	------

ANALISIS SOLICITADO	AGUA POTABLE	HORA DE LA TOMA:	11:50 am
---------------------	--------------	------------------	----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	3145152248
-------------	------------------	-----------	---	----------	------------

E-mail	Alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	-----------------------------------	---------------------	--

LUGAR DE LA TOMA DE MUESTRA	I.E.T.A..D.R. SEDE PRINCIPAL
-----------------------------	------------------------------

AGUA GRIFO	CÓDIGO DE LA MUESTRA	1184
------------	----------------------	------

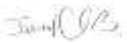
FECHA EMISION RESULTADO: 01/10/2024

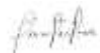
ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	ESPECIFICACION	CONCEPTO
Coliformes totales	Filtración por membrana/ ISO 9308 1:2014	UFC/ ml	0 UFC/100 ml	0 UFC/100 ml	C
Escherichia coli	Filtración por membrana/ ISO 9308 1:2014	UFC/ ml	0 UFC/100 ml	0 UFC /100 ml	C
Mesófilos aerobios	Filtración por membrana/ Stand methods 9215D	UFC/ ml	40 UFC/100 ml	<100 UFC/100ml	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos.

- Parámetros microbiológicos de agua potable Ministerio de Salud Res. 2115/2007
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada


Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad


Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeal2022@outlook.com / Cel.
3224058302/ Cartagena – Colombia

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1		Código: FO-02					
			Versión: 0					
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA AGUA POTABLE					Fecha <table border="1"> <tr> <td>01</td> <td>02</td> <td>2023</td> </tr> </table>	01	02
01	02	2023						

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	09	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	09	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	09	2024
-----------------------------	----	----	------	----------------------------------	----	----	------	--------------------	----	----	------

ANALISIS SOLICITADO	AGUA POTABLE	HORA DE LA TOMA:	10:20 am
---------------------	--------------	------------------	----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	3145152248
-------------	------------------	-----------	---	----------	------------

E-mail	Alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	-----------------------------------	---------------------	--

LUGAR DE LA TOMA DE MUESTRA	BODEGA DE ALMACENAMIENTO
-----------------------------	--------------------------

AGUA GRIFO	CÓDIGO DE LA MUESTRA	1185
------------	----------------------	------

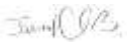
FECHA EMISION RESULTADO: 01/10/2024

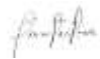
ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	ESPECIFICACION	CONCEPTO
Coliformes totales	Filtración por membrana/ ISO 9308 1:2014	UFC/ ml	0 UFC/100 ml	0 UFC/100 ml	C
Escherichia coli	Filtración por membrana/ ISO 9308 1:2014	UFC/ ml	0 UFC/100 ml	0 UFC /100 ml	C
Mesófilos aerobios	Filtración por membrana/ Stand methods 9215D	UFC/ ml	2 UFC/100 ml	<100 UFC/100ml	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos.

- Parámetros microbiológicos de agua potable Ministerio de Salud Res. 2115/2007
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada


Ivony Olier Barrios
 Gestora de Calidad


Ivonne Olier Barrios
 Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeal2022@outlook.com / Cel.
 3224058302/ Cartagena – Colombia

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1		Código: FO-02	
			Versión: 0	
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA AMBIENTES		Fecha <div>01 02 2023</div>	

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA <div>20 09 2024</div>	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA <div>20 09 2024</div>	FECHA DEL ANÁLISIS <div>20 09 2024</div>
---	--	--

ANALISIS SOLICITADO	AMBIENTE	HORA DE LA TOMA:	11:00 am
----------------------------	-----------------	-------------------------	----------

MUNICIPIO	Cartagena	DEPARTAMENTO	Bolívar
------------------	-----------	---------------------	---------

EMPRESA	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	NIT	900284025-7
----------------	----------------------------------	------------	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	3145152248
--------------------	------------------	------------------	---	-----------------	------------

E-mail	Alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
---------------	-----------------------------------	----------------------------	--

LUGAR DE LA TOMA DE MUESTRA	I.E.T.A.D.R SEDE PRINCIPAL
------------------------------------	----------------------------

CÓDIGO DE LA MUESTRA	1172
-----------------------------	------

**AREA DE PREPARACION-
AMBIENTE**

FECHA EMISION RESULTADO: 30/08/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	*ESPECIFICACION	CONCEPTO
Mesófilos aerobios	Sedimentación en Placa/ NTC 5230:2017	UFC/ 15 min	7 UFC/15 min	< 100 UFC/15 min	C
Mohos y Levaduras	Sedimentación en Placa/ ISO 21527-1	UFC/15 min	1 UFC/15 min	< 50 UFC/ 15 min	C

Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos.

- Valor de Referencia según NTC 5230 Microbiología de Alimentos y Alimentos para Animales.
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada



Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad



Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingear2022@outlook.com / Cel.

3224058302/ Cartagena – Colombia

Página 1 de 1

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02		
							Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA MANIPULADORES						Fecha <div>01 02 2023</div>		

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	09	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	09	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	09	2024
-----------------------------	----	----	------	----------------------------------	----	----	------	--------------------	----	----	------

NOMBRE MANIPULADOR	CARMEN CECILIA TORRES MORENO	HORA DE LA TOMA:	09:45 am
--------------------	------------------------------	------------------	----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Rios	DIRECCIÓN	Calle 37 # 48-30 Barrio el prado, el Carmen de Bolivar	TELÉFONO	3145152248
-------------	------------------	-----------	--	----------	------------

E-mail	alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	--	---------------------	--

LUGAR DE LA TOMA DE MUESTRA	I.E.T.A.D.R. SEDE PRINCIPAL
-----------------------------	-----------------------------

CÓDIGO DE LA MUESTRA	1182
----------------------	------

MANIPULADOR

FECHA EMISION RESULTADO

01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	*ESPECIFICACION	CONCEPTO
Coliformes totales	Recuento en Placa/NTC 5230:2017	UFC/mano	<1 UFC/mano	<1 UFC/mano	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 5230:2017	UFC/mano	Ausencia en mano	Ausencia en mano	C
Sthapylococcus aureus	Recuento en Placa/NTC 5230:2017	UFC/mano	<1 UFC/mano	<1 UFC/mano	C

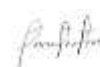
Nota:

La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos.

- Valor de Referencia según NTC 5230 Microbiología de Alimentos y Alimentos para Animales.
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada



Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad



Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingear2022@outlook.com / Cel.

3224058302/ Cartagena – Colombia

Página 1 de 1

	INGEAL LABORATORIO MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS Y AGUAS S.A.S NIT: 900813138-1						Código: FO-02		
							Versión: 0		
	FORMATO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS PARA SUPERFICIES						Fecha <div>01 02 2023</div>		

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA	20	09	2024	FECHA DE RECEPCIÓN DE LA MUESTRA	20	09	2024	FECHA DEL ANÁLISIS	20	09	2024
-----------------------------	----	----	------	----------------------------------	----	----	------	--------------------	----	----	------

LUGAR DE LA TOMA	SUPERFICIE	HORA DE LA TOMA:	10:50 am
------------------	------------	------------------	----------

MUNICIPIO	MARIA LA BAJA	DEPARTAMENTO	Bolívar
-----------	---------------	--------------	---------

EMPRESA	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	NIT	900284025-7
---------	----------------------------------	-----	-------------

RESPONSABLE	Juan Carlos Ríos	DIRECCIÓN	Cll 37 48-30 el prado frente a carretera troncal el Carmen de Bolívar	TELÉFONO	3145152248
-------------	------------------	-----------	---	----------	------------

E-mail	alimentandocolombia2016@gmail.com	Otras observaciones	
--------	--	---------------------	--

LUGAR DE LA TOMA DE MUESTRA	I.E.T.A.D.R. SEDE PRINCIPAL
-----------------------------	-----------------------------

MESON- SUPERFICIE	CÓDIGO DE LA MUESTRA	1183
-------------------	----------------------	------

FECHA EMISION RESULTADO: 01/10/2024

ANALISIS	METODO/TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	*ESPECIFICACION	CONCEPTO
Coliformes totales	Recuento en Placa/NTC 5230:2017	UFC/cm ²	< 1 UFC/cm ²	< 1 UFC/cm ²	C
Escherichia coli	Recuento en Placa/NTC 5230:2017	UFC/cm ²	Ausencia en cm ²	Ausencia en cm ²	C
Mesófilos aerobios	Recuento en Placa/NTC 5230:2017	UFC/cm ²	5 UFC/ cm ²	< 100 UFC/cm ²	C

Nota: La muestra analizada cumple con los parámetros establecidos.

- Valor de Referencia según NTC 5230 Microbiología de Alimentos y Alimentos para Animales.
- Lista de abreviaturas C: Cumple NC: No cumple
- No se permite la reproducción parcial o total de este documento sin autorización del laboratorio
- Análisis validos únicamente para la muestra analizada



Ivony Olier Barrios
Gestora de Calidad

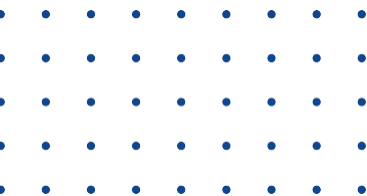
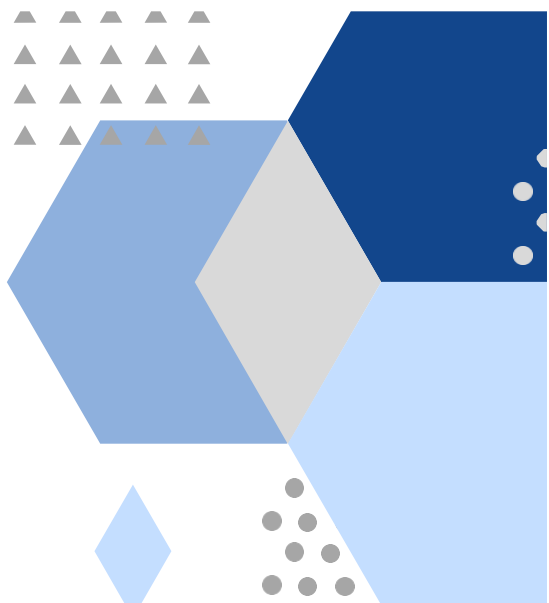


Ivonne Olier Barrios
Bacterióloga- Directora Técnica

Final del Informe de Resultado

Centro de salud y negocios Ronda Real Local 2-26C/ E-mail: ingeal2022@outlook.com / Cel. 3224058302/ Cartagena – Colombia

ANEXO N° 7 CERTIFICACIONES





COLOMBIA
VIDA



Alimentos
para
Aprender



ALCALDIA MUNICIPAL DE
MARIA LA BAJA



Fundación
Alimentando A Colombia

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES

OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	CONTRATO N° SA- MC – MB- 004-2024	
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL	CÓDIGO DANE	213442000500
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	CÓDIGO DANE	13
MUNICIPIO:	MARIA LA BAJA	CÓDIGO DANE	13442
FECHA DE EJECUCIÓN:	DESDE: 02 DE SEPTIEMBRE 2024	HASTA	30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
NOMBRE DEL RECTOR:	TAYLOR LUIS PEULLO CASTRO		

CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas con la siguiente distribución:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO DE RACIÓN	ENTREGADO			
		N° DE RACIONES POR DIAS	DIAS ATENDIDOS	TOTAL, RACIONES	NOVEDADES
INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL SEDE PRINCIPAL	CAJM/CAJT/J.REGULAR	469	21	9.849	
	ALMUERZO				
	R.I				

TOTAL:

CAJM/CAJT = COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

ALMUERZO = ALMUERZO

RI = RACIÓN INDUSTRIALIZADA

DESCRIPCION	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO JM/JT	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS ALMUERZO	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS RI	N° TITULARES DE DERECHO
POBLACION EN CONDICION DE DISCAPACIDAD				
POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ETNICAS				
POBLACION MAYORITARIA				
GRAN TOTAL				

OBSERVACIONES

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: MARIA LA BAJA

FECHA 01 de octubre DEL AÑO 2024

FIRMA DEL RECTOR:

NOMBRE Y APELLIDO DEL RECTOR: TAYLOR LUIS PEULLO CASTRO

DATOS GENERALES					
OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA			CONTRATO N° SA- MC – MB- 004-2024	
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL			CÓDIGO DANE	11442000220
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR			CÓDIGO DANE	13
MUNICIPIO:	MARIA LA BAJA			CÓDIGO DANE	13442
FECHA DE EJECUCIÓN:	DESDE:	02 DE SEPTIEMBRE DE 2024		HASTA	30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
NOMBRE DEL RECTOR:	TAYLOR LUIS PEULLO CASTRO				

CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas con la siguiente distribución:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO DE RACIÓN	ENTREGADO			
		N° DE RACIONES POR DIAS	DIAS ATENDIDOS	TOTAL, RACIONES	NOVEDADES
INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL SEDE LAS DELICIAS	CAJM/CAJT/J.REGULAR	551	21	11.571	
	ALMUERZO				
	R.I				

TOTAL:
CAJM/CAJT = COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE
ALMUERZO = ALMUERZO
RI = RACIÓN INDUSTRIALIZADA

DESCRIPCION	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO JM/JT	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS ALMUERZO	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS RI	N° TITULARES DE DERECHO
POBLACION EN CONDICION DE DISCAPACIDAD				
POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ETNICAS				
POBLACION MAYORITARIA				
GRAN TOTAL				

OBSERVACIONES					
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.					
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: MARIA LA BAJA					
FECHA	DIA	01 de octubre	DEL	AÑO	2024
FIRMA DEL RECTOR:					
NOMBRE Y APELLIDO DEL RECTOR: TAYLOR LUIS PEULLO CASTRO					

			CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS	
DATOS GENERALES				
OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		CONTRATO N° SA- MC – MB- 004-2024	
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL		CÓDIGO DANE	113442000874
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR		CÓDIGO DANE	13
MUNICIPIO:	MARIA LA BAJA		CÓDIGO DANE	13442
FECHA DE EJECUCIÓN:	DESDE:	02 DE SEPTIEMBRE DE 2024	HASTA	30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
NOMBRE DEL RECTOR:	TAYLOR LUIS PEULLO CASTRO			

CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas con la siguiente distribución:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO DE RACIÓN	ENTREGADO			
		N° DE RACIONES POR DIAS	DIAS ATENDIDOS	TOTAL, RACIONES	NOVEDADES
INSTITUCION EDUCATIVA AGROPECUARIA DE DESARROLLO RURAL SEDE MONTECARLOS	CAJM/CAJT/J.REGULAR				
	ALMUERZO				
	R.I	297	21	6.237	

TOTAL:
CAJM/CAJT = COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE
ALMUERZO = ALMUERZO
RI = RACIÓN INDUSTRIALIZADA

DESCRIPCION	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO JM/JT	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS ALMUERZO	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS RI	N° TITULARES DE DERECHO
POBLACION EN CONDICION DE DISCAPACIDAD				
POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ETNICAS				
POBLACION MAYORITARIA				
GRAN TOTAL				

OBSERVACIONES				
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.				
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: MARIA LA BAJA				
FECHA	DIA	01 de octubre	DEL	AÑO 2024
FIRMA DEL RECTOR:				
NOMBRE Y APELLIDO DEL RECTOR: TAYLOR LUIS PEULLO CASTRO				



COLOMBIA
VIDA



Alimentos
para
Aprender



ALCALDIA MUNICIPAL DE
MARIA LA BAJA



Fundación
Alimentando A Colombia

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES

OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	CONTRATO N° SA- MC – MB- 004-2024	
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	CÓDIGO DANE	113442000181
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	CÓDIGO DANE	13
MUNICIPIO:	MARIA LA BAJA	CÓDIGO DANE	13442
FECHA DE EJECUCIÓN:	DESDE: 02 DE SEPTIEMBRE DE 2024	HASTA	30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
NOMBRE DEL RECTOR:	JACOB ANTONIO ROCHA CASSIANI		

CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas con la siguiente distribución:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO DE RACIÓN	ENTREGADO			
		N° DE RACIONES POR DIAS	DIAS ATENDIDOS	TOTAL, RACIONES	NOVEDADES
I.E. RAFAEL URIBE URIBE SEDE PRINCIPAL	CAJM/CAJT/J.REGULAR				
	ALMUERZO				
	R.I	490	21	10.290	

TOTAL:

CAJM/CAJT = COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

ALMUERZO = ALMUERZO

RI = RACIÓN INDUSTRIALIZADA

DESCRIPCION	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO JM/JT	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS ALMUERZO	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS RI	N° TITULARES DE DERECHO
POBLACION EN CONDICION DE DISCAPACIDAD				
POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ETNICAS				
POBLACION MAYORITARIA				
GRAN TOTAL				

OBSERVACIONES

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: MARIA LA BAJA

FECHA

DEL

AÑO

2024

FIRMA DEL RECTOR:

01 de octubre

03-03

NOMBRE Y APELLIDO DEL RECTOR: - JACOB ANTONIO ROCHA CASSIANI

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES

OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA	CONTRATO N° SA- MC – MB- 004-2024	
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	CÓDIGO DANE	213442000500
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR	CÓDIGO DANE	13
MUNICIPIO:	MARIA LA BAJA	CÓDIGO DANE	13442
FECHA DE EJECUCIÓN:	DESDE: 02 DE SEPTIEMBRE DE 2024	HASTA	30 DE SEPTIEMBRE DE 2024
NOMBRE DEL RECTOR:	JACOB ANTONIO ROCHA CASSIANI		

CERTIFICACIÓN					
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas con la siguiente distribución:					
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO DE RACIÓN	ENTREGADO			
		N° DE RACIONES POR DIAS	DIAS ATENDIDOS	TOTAL, RACIONES	NOVEDADES
I.E. RAFAEL URIBE URIBE SEDE PEL RECREO	CAJM/CAJT/J.REGULAR				
	ALMUERZO				
	R.I	195	21	4.095	

TOTAL:

CAJM/CAJT = COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

ALMUERZO = ALMUERZO

RI = RACIÓN INDUSTRIALIZADA

DESCRIPCION	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO JM/JT	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS ALMUERZO	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS RI	N° TITULARES DE DERECHO
POBLACION EN CONDICION DE DISCAPACIDAD				
POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ETNICAS				
POBLACION MAYORITARIA				
GRAN TOTAL				

OBSERVACIONES

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: MARIA LA BAJA

FECHA

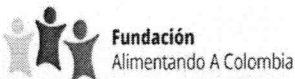
DIA 01 de octubre

DEL

AÑO 2024

FIRMA DEL RECTOR:

NOMBRE Y APELLIDO DEL RECTOR: - JACOB ANTONIO ROCHA CASSIANI

<div></div>				CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS			
DATOS GENERALES							
OPERADOR:		FUNDACION ALIMENTANDO A COLOMBIA		CONTRATO N° SA- MC – MB- 004-2024			
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:		INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE		CÓDIGO DANE	113442000076		
DEPARTAMENTO:		BOLIVAR		CÓDIGO DANE	13		
MUNICIPIO:		MARIA LA BAJA		CÓDIGO DANE	13442		
FECHA DE EJECUCIÓN:		DESDE:	02 DE SEPTIEMBRE 2024	HASTA	30 DE SEPTIEMBRE DE 2024		
NOMBRE DEL RECTOR:		WILLIAN BELLO MAGALLANES					
CERTIFICACIÓN							
El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas con la siguiente distribución:							
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO DE RACIÓN	ENTREGADO					
		N° DE RACIONES POR DIAS	DIAS ATENDIDOS	TOTAL, RACIONES	NOVEDADES		
INSTOTUCION EDUCATIVA SAN LUIS BELTRANA SEDE PRINCIPAL	CAJM/CAJT/J.REGULAR						
	ALMUERZO						
	R.I	507	21	10.647			
TOTAL:							
CAJM/CAJT		= COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/ COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE					
ALMUERZO		= ALMUERZO					
RI		= RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCION	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO JM/JT	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS ALMUERZO	TOTAL, RACIONES ENTREGADAS RI	N° TITULARES DE DERECHO			
POBLACION EN CONDICION DE DISCAPACIDAD							
POBLACION VICTIMA DEL CONFLICTO ARMADO							
COMUNIDADES ETNICAS							
POBLACION MAYORITARIA							
GRAN TOTAL							
OBSERVACIONES							
La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.							
PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: MARIA LA BAJA							
FECHA	DIA		DEL	AÑO	2024		
FIRMA DEL RECTOR:							
NOMBRE Y APELLIDO DEL RECTOR: - WILLIAN BELLO MAGALLANES							