Componente Administrativo:

8**) Cumplir con las acciones establecidas en la Guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF vigente: (solo equipos de medición)**

-Verificaciones intermedias del mes en ejecución, sino se han realizado se debe redactar la fecha de la última verificación intermedia y el resultado de esta.

Equipo	Ultima verificación	Resultado	Próxima verificación
Pesa bebés	Diciembre 2024	Cumple	Marzo 2025
Pesa personas	Diciembre 2024	Cumple	Marzo 2025
Gramera	Diciembre 2024	Cumple	Marzo 2025
Termómetros	Febrero 2025	Cumple	Marzo 2025

-Calibraciones que se hayan realizado del mes en ejecución, sino se han realizado se debe redactar la fecha de la última calibración y el resultado de esta.

Equipo	Ultima Calibración	Resultado	Próxima calibración
Pesa bebés	04/04/2024	Cumple	04/04/2025
Pesa personas	02/02/2022	Cumple	02/02/2026
Gramera	25/09/2024	Cumple	25/09/2028
Tallimetro	13/08/2024	Cumple	13/08/2026
Infantometro	31/03/2022	Cumple	31/03/2025

-Formato de inspección de equipos solo del mes en vigencia: se anexa formatos de inspección de equipos mes de febrero

-Certificaciones o informes de los mantenimientos preventivos o correctivos de equipos de enfriamiento, dicha información debe tener fecha del mantenimiento, descripción de lo realizado en el mantenimiento, y fecha del próximo mantenimiento:

Este mes se solicitó garantía (por ser equipo nuevo) del congelador No 4 por producción de escarcha, solucionado. 19 de febrero de 2025.

INSPECCIÓN DE EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTOS

FECHA: Febrero 20/2025		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Refrigerador 4	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		Se solicito garantia por presentar escurcha. Solucionado.
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones .	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Refrigerador 6	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones .	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Meson Refrigerado 3	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Refrigerador 9	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Congelador 5	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Congelador 7	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Congelación 10	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones.	✓		
	Fugas de agua.	✓		

Revisado por: Cristina Ochoa U.D.

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS SERVICIO DE ALIMENTOS

FECHA: Febrero 20 / 2025		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Gramera	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Bascula	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 20 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Termómetro **(1 - 2 -3)** Si algun parametro no se cumple, en observaciones poner cual equipo	Escala del termómetro legible.	✓		
	Respuesta a las mediciones de temperatura.	✓		
	Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.	✓		

Revisado por: Paulina Ochoa M. N-B

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS ANTROPOMETRICOS

FECHA: 20 de febrero 2024		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Bascula (Pesa personas)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Bascula (Pesa bebes)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Tallimetro (Estadiometro 1)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
	Ensamblaje adecuado del equipo, estable y firme.	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		
Infantómetro (Estadiometro 2)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
	Revision de los topes, su desplazamiento y plegado sin dificultad	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		
Cinta métrica	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm y Verificacion secuencia de medicion.	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que dificulte la correcta medición.	✓		
	El material de fabricacion y las piezas no se encuentran deformes, dilatadas, pandeadas o distorcionadas.	✓		
	Si la cinta metrica es de fibra de vidrio verificar la enlongacion que puede presentar	✓		
	se encuentra protegida en estuche o caja	✓		

Revisado por: Sandra Ussa

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Regional CONGELADOR No.

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: **AÑO: 2025**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-18	Harlen	12	7am	-17	Lila.	23	7am	-19	Lila
	4pm	-19	Harlen		4Pm	-16	Lila		4Pm	-20	Lila.
2	7am	-20	Harlen	13	7am	-16.	Lila	24	7:00	-21	Carl
	4pm	-19	Harlen		4Pm	-15	Lila		16:00	-20	Carl
3	7am	-21	Lila	14	7am	-16	Lila	25	7:00	-21	Carl
	4Pm	-17	Lila.		4Pm	-18	Lila		4pm	-16	Harlen
4	7am	-19.	Lila.	15	7am	-19	Harlen	26	6:45	-20	Carl
	4Pm	-20	Lila		4pm	-16	Harlen		4Pm	-21	Lila
5	7am	-18	Lila.	16	7am	-19	Harlen	27	7am	-21	Lila
	4Pm	-20	Lila		4pm	-20	Harlen		4Pm	-20	Lila
6	7am	-21	Lila	17	7am	-18	Lila	28	7am	-20	Lila.
	4Pm	-20	Lila.		4Pm	-21	Lila.		4Pm	-20	Lila
7	7am	-20	Lila	18	7am	-19	Harlen	29			
	4Pm	-21	Lila		4pm	-18	Harlen				
8	7am	-19	Lila	19	7am	-18	Harlen	30			
	4Pm	-19	Lila		4pm	-16	Harlen				
9	7am	-20	Lila	20	7am	-19	Harlen	31			
	4Pm	-20	Lila		4pm	-16	Harlen				
10	7am	-20	Lila	21	7am	-20	Harlen				
	4Pm	-20	Lila		4Pm	-20	Lila				
11	7am	-18.	Lila	22	7am	-20	Lila				
	4Pm	-20	Lila.		4Pm	-20	Lila.				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: INTENSIVO UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No.

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	4	Hallen	12	7am	2.7	Lila	23	7am	3	Lila
	4pm	3	Hallen		4pm	3.	Lila		4pm	4	Lila
2	7am	4	Hallen	13	7am	3	Lila	24	7:00	3.5	CAM
	4pm	4	Hallen		4pm	3	Lila		16:00	1.1	CAM
3	7am	3	Lila	14	7am	98	Lila	25	7:00	2.2	CAM
	4pm	4	Lila.		4pm	4	Lila		4 pm	4	Hallen
4	7am	3.5	Lila	15	7am	3	Paul	26	6:45	4	CAM
	4pm	5	Lila		4pm	4	Hallen		4pm	4	Lila.
5	7am	4	Lila.	16	7am	4	Hallen	27	7am	4	Lila
	4pm	4	Lila		4pm	3	Hallen		4pm	4	Lila.
6	7am	3.	Lila.	17	7am	42	Lila	28	7am	2.5	Lila
	4pm	3	Lila		4pm	4	Lila		4pm	05	Lila
7	7am	3	Lila.	18	7am	4	Hallen	29			
	4pm	2.5	Lila		4pm	5	Paul				
8	7am	2.5	Lila	19	7am	4	Hallen	30			
	4pm	2.4	Lila		4pm	4	Hallen				
9	7am	3	Lila	20	7am	3	Hallen	31			
	4pm	3.	Lila		4pm	3	Hallen				
10	7am	2.5	Lila	21	7am	4	Hallen				
	4pm	3.3	Lila		4pm	3.3	Lila				
11	7am	3.5	Lila	22	7am	3.5	Lila				
	4pm	4	Lila		4pm	4	Lila				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Kennedy REFRIGERADOR No.

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: AÑO: 2025

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12	7am	3	Lila.	23	7am	3	Lila
					4Pm	4	Lila		4Pm	4	Lila
2				13	7am	4	Lila	24	7am	0.7	Coll.
					4Pm	4	Lila		4Pm	2.0	Coll.
3				14	7am	4	Lila	25	7am	0	Coll.
					4Pm	5	Lila		4Pm	0.6	Hallus
4	7am	3.	Lila.	15	7am	4	Lila	26	6:45	3	Coll
	4Pm	4	Lila		4Pm	3	Lila		4Pm	4	Lila
5	7am	3	Lila	16	7am	3	Lila	27	7am	3.	Lila
	4Pm	4	Lila		4Pm	3	Lila		4Pm	4	Lila
6	7am	3	Lila	17	7am	3	Lila	28	7am	3.	Lila
	4Pm	3	Lila		4Pm	4	Lila		4Pm	3	Lila
7	7am	3	Lila	18	7am	4	Lila	29			
	4Pm	3	Lila		4Pm	4	Lila				
8	7am	4	Lila	19	7am	4	Lila	30			
	4Pm	4	Lila		4Pm	3	Lila				
9	7am	3.3	Lila	20	7am	3	Lila	31			
	4Pm	3.6	Lila		4Pm	4	Lila				
10	7am	3.2	Lila	21	7am	3	Lila				
	4Pm	3.5	Lila		4Pm	4	Lila				
11	7am	4	Lila	22	7am	3	Lila				
	4Pm	4	Lila		4Pm	4	Lila				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 5

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: **AÑO: 2025**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-20	Hallen	12	7am	-20	Lila	23	7am	-20	Lila
	4pm	-19	Hallen		4pm	-20	Lila		4pm	-20	Lila
2	7am	-20	Hallen	13	7am	-21	Lila	24	7:00	-20	CM
	4pm	-20	Hallen.		4pm	-26	Lila.		16:00	-20	CM
3	7am	-19.	Lila	14	7am	-21	Lila	25	7:00	-20	CM
	4pm	-20	Lila		4pm	-20	Lila		4pm	-19	Hallen
4	7am	-20	Lila	15	7am	-21	Hallen	26	6:45	-20	CM
	4pm	-20	Lila		4pm	-26	Hallen		4pm	-20	Lila
5	7am	-20	Lila	16	7am	-19	Hallen	27	7am	-20	Lila
	4pm	-20	Lila		4pm	-20	Hallen		4pm	-20	Lila
6	7am	-19	Lila	17	7am	-21	Lila	28	7am	-21	Lila
	4pm	-20	Lila		4pm	-20	Lila		4pm		Lila
7	7am	-20	Lila	18	7am	-16	Hallen	29			
	2pm	-20	Lila		4pm	-16	Hallen				
8	7am	-20	Lila	19	7am	-18	Hallen	30			
	4pm	-19	Lila		4pm	-16	Hallen				
9	7am	-19	Lila	20	7am	-18	Hallen	31			
	4pm	-20	Lila		4pm	-20	Hallen				
10	7am	-20	Lila	21	7am	-20	Hallen				
	4pm	-20	Lila		4pm	-19	Lila				
11	7am	-20	Lila	22	7am	-19	Lila				
	4pm	-20	Lila		4pm	-20	Lila				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Kennedy CONGELADOR No. 4

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: **AÑO: 2025**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7am	-14	Yalen	12	7am	-16	Lila.	23	7am	-20	Lila.
	4pm	-20	Yalen		4pm	-19	Lila		4pm	-20	Lila
2	7am	-14	Yalen	13	7am	-20	Lila	24	7:00	-20	ODP
	4pm	-20	Yalen		4pm	-20	Lila		16:00	-20	COM
3	7am	-20	Lila	14	7am	-20	Lila	25	7:00	-20	COM
	4pm	-19	Lila		4pm	-18	Lila		4pm	-15	Yalen
4	7am	-20	Lila	15	7am	-20	Yalen	26	6:45	-20	ODP
	4pm	-20	Lila		4pm	-19	Yalen		4pm.	-20	Lila.
5	7am	-20	Lila	16	7am	-20	Yalen	27	7am	-20	Lila
	4pm	-20	Lila		4pm	-20	Yalen		4pm	-20	Lila
6	7am	-20	Lila	17	7am	-21	Lila	28	7am	-21	Lila
	4pm	-20	Lila.		4pm	-20	Lila		4pm		Lila
7	7am	-20	Lila.	18	7am	-20	Yale	29			
	4pm	-20	Lila		4pm	-19	Carla				
8	7am	-20	Lila	19	7am	-20	Carla	30			
	4pm	-19	Lila		4pm	-20	Yalen				
9	7am	-20	Lila	20	7am	-19	Yalen	31			
	4pm	-20	Lila		4pm	-19	Yalen				
10	7am	-20	Lila	21	7am	-20	Yalen				
	4pm	-20	Lila		4pm	-19	Lila				
11	7am	-20	Lila	22	4pm	-20	Lila				
	4pm	-20	Lila		4pm.	-20	Lila				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP	30/05/2023
					Versión 4	Página 1 de 1
					Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TP12	Brixco	TP300	No porta	Servicio de alimentos FAMA	Nutricionista.

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			CAT-084-24	24/05/17	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/12/24	0 ± 1	0.94	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/01/25
20/01/25	90 ± 1	91	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/02/25
	0 ± 1	0.84	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/02/25
20/02/25	0 ± 1	0.72	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/03/25
	90 ± 1	91	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/03/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS	F2.G8.PP	30/05/2023
		Versión 4	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TF 9	Brixco	TP101	No porta	Servicio de Alimentos FALLA	Nutricionista.

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			TAT-083-24	20241015	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/12/24	90 ± 1	91	-	OK	Nutricionista	Ninguna	20/01/25
20/01/25	0 ± 1	0.56	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/02/25
20/02/25	90 ± 1	90.4	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/02/25
20/02/25	0 ± 1	0.56	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/03/25
	90 ± 1	90.8	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/03/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP	30/05/2023
					Versión 4	Página 1 de 1
					Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TC 8	Taylor	9842	No porta	Servicio Alimentos FAMA	Carolina Ochoa

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			Cal-085-24	24/05/17	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/12/24	90±1	90.8	–	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/01/25
20/01/25	0±1	0.42	–	cumple	Nutricionista	Ninguna	20/02/25
	90±1	90.1	–	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/02/25
20/02/25	0±1	0.38	–	cumple	Nutricionista	Ninguna	20/03/25
	90±1	90.2	–	cumple	Nutricionista	Ninguna	20/03/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Powered by CamScanner