8317

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Parametros técnicos evaluados en formato de condiciones de operación ración (PS)

Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
Control de plagas	
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plaga y/o vectores de contaminación.
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos	
9	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
Abastecimiento de agua	
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____
Dinamizador auxiliar de alimentos	
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.
15	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
16	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, prinicipios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indígenas.
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.
Preparación ensamble y distribución	
24	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.
25	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.
26	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.
27	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.
28	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.
Participación ciudadana	
30	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la ET y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.
Obligaciones contractuales	
32	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).

8379

Tabla 4. Parametros técnicos evaluados en formato de requerimientos alimentarios y nutricionales ración (PS) con enfoque diferencial

	Cumplimiento de la minuta patrón
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
4	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
5	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuenta con documento soporte de aprobación.
6	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
7	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada.
8	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
9	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación
10	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos.
11	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
12	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
13	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 5.*

Tabla 5. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

Muy bueno	95% - 100%	**Bueno**	85% - 94.9%
Aceptable	70% - 84.9%	**Deficiente**	< 69%

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaresidenciaescolar@gmail.com, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas.

8320

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control de la ejecución PAE, es un proceso que se evalúa conforme a las especificaciones contractuales establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, a través de un conjunto de actividades permanentes de recolección de información y análisis que determina fallas y oportunidades de mejora como alternativas de solución para generar alertas tempranas que permitan la eficacia y efectividad del programa.

Por consiguiente, la firma consultora presenta el seguimiento realizado por medio de visitas de reconocimiento en campo, las cuales buscaron recolectar información de los procesos del PAE desarrollados para la entrega de Raciones Alimentarias en las sedes educativas oficiales del resguardo indígena, que se encuentran anexas al cumplimiento del Contrato interadministrativo N° SECOP II CAS-OAJ-CDCI-016-2024 Y N° INTERNO 1424 DE 2024, con objeto de: **"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"** ejecutado por la empresa CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL. En este sentido, se realizaron visitas técnicas de verificación al desarrollo del programa, donde se elaboraron los alimentos en la modalidad Ración Preparada en Sitio – estrategia Residencias Escolares (RE), con cuatro tiempos de comida: *Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena* a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones oficiales del resguardo indígena durante los periodos de operación del PAE comprendidos entre el 01 al 31 de mayo de 2025.

Tabla 6. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial del 01 al 31 de mayo de 2025.

No	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN	SEDE	FECHA DE VISITA	%	CONCEPTO
1	Tamara	Siukaro	Siukaro	09/05/2025	96.4	Muy bueno

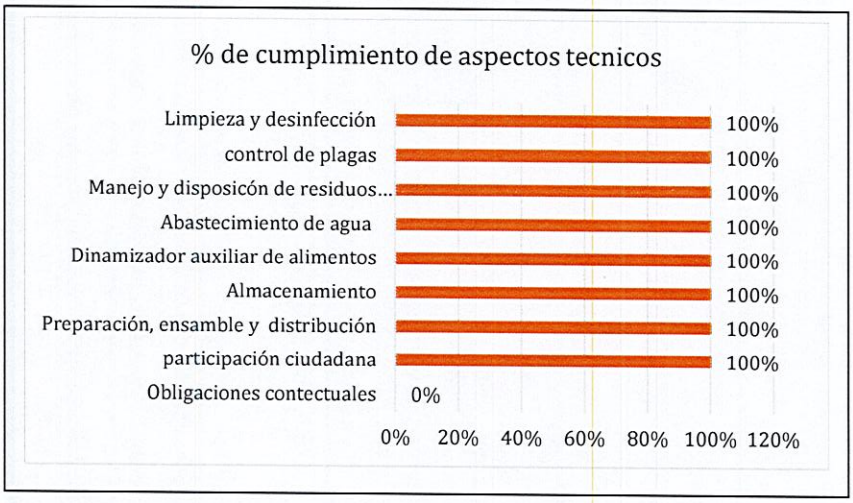
De las visitas anteriores, para el periodo de análisis se reportó una (1) visita a la verificación de condiciones de operación ración preparada en sitio (PS) *"formato De condiciones de operación ración preparada en sitio con enfoque diferencial"* y determinaron porcentajes de cumplimiento que se especifican por medio de la Columnas (%), junto con el concepto de dicho resultado.

Ahora bien, en lo referente a las gráficas que presentan el porcentaje de cumplimiento, se introducen las siguientes ilustraciones que esquematizan los aspectos técnicos por periodo especifico y la comparación de las calificaciones obtenidas en el desarrollo de las actividades de verificación en campo.

8327

Ilustración 1. Porcentaje de cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) estrategia Residencias Escolares (RE) durante los periodos especificos 01 al 31 de mayo de 2025.

I.E INDIGENA SIUKARO



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Por medio del perfil higiénico sanitario en el que se evaluaron aspectos exigidos por la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), y teniendo en cuenta la característica de enfoque diferencial de las comunidades indígenas resolución 018858 del 11 de diciembre de 2018, se pudo determinar las condiciones de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) realizado por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL para los estudiantes matriculados como internos y en los diferentes niveles académicos de las Instituciones Educativas Oficiales del Resguardo Indígena, Todo lo anterior bajo el desarrollo del Contrato Interadministrativo No. 1424 de 2024, con el cual se suministra ración preparada en sitio modalidad residencias escolares, correspondientes a cuatro tiempos de consumo: Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena.

A continuación, se detallan los hallazgos detectados por el equipo interventor en las visitas de campo realizadas a las Instituciones Educativas del Resguardo Indígena del CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL en el periodo comprendido entre el 01 al 31 de mayo de 2025: Sede Siukaro

8328

PLAN DE SANEAMIENTO (L&D)

En las visitas realizadas a la operación de CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, se constató un porcentaje del 100%, frente a la aplicación del Plan de Saneamiento evaluado. En el periodo objeto del presente informe no se evidenciaron falencias; no obstante, se determinó durante las visitas técnicas de seguimiento y control, que el personal manipulador de alimentos registró, las actividades de los programas (L&D, abastecimiento de agua, manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos y control de plagas). de este modo y como actividad complementaria, los profesionales del equipo interventor, realizaron durante las visitas técnicas capacitaciones al personal manipulador explicando la importancia de esta acción en todas las etapas del proceso de preparación de alimentos.

CONTROL DE PLAGAS

Las plagas representan una gran amenaza para la higiene y la inocuidad en los servicios de alimentación, debido a que son transmisoras de enfermedades y facilitan la propagación de todo tipo de bacterias, virus y gérmenes perjudiciales para la salud del consumidor, es por ello que el operador LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA - ASOCSALIBA, realiza un programa de control de plagas de acuerdo con la normatividad vigente y realizar todos los procedimientos necesarios para su vigilancia y control. Durante el mes de mayo de 2025 arrojó una calificación del 100% de cumplimiento.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDO Y LIQUIDOS

El correcto manejo de los residuos de restaurantes es importante ya que, debido a su alto contenido orgánico, este tipo de basuras pueden albergar multitud de microorganismos e incluso plagas. En este sentido, la acumulación de los desperdicios del servicio de alimentación puede constituir un problema sanitario de primer orden, por ende, debe existir en cada comedor escolar recipientes de material sanitario para la recolección de residuos sólidos, la clasificación de los mismos y retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. Los recipientes deben estar bien ubicados e identificados conforme a la normatividad sanitaria vigente. La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el mes de mayo de 2025 una calificación del 100% de cumplimiento.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El operador CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, cumplió con la limpieza y desinfección periódica de tanque de almacenamiento de agua potable según legislación vigente. y se evidencia en la visita a campo el diligenciamiento de los formatos como soporte de dicha actividad.

PERSONAL DINAMIZADOR AUXILIAR DE ALIMENTOS

Para el periodo objeto de informe del 01 al 31 de mayo de 2025, En la ejecución de las actividades de operación del PAE dadas por el CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, garantizaron el acatamiento del personal dinamizador auxiliar de alimentos, a la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), en relación con la aplicación de las buenas prácticas higiénicas y con

8323

los aspectos comprendidos en el Capítulo III, articulo 14 Numeral 2 de la misma legislación, donde se exige el uso de la dotación completa, en buen estado, de color claro, junto con elementos de protección necesarios para los procesos de elaboración (tapabocas cubriendo nariz y boca, cofia para el cabello, guantes de manipulación).

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

En los aspectos de almacenamiento de materias primas y producto terminado, se tienen en cuenta los requisitos generales de B.P.M., conservación de los alimentos y el control documental de las salidas e ingresos de la materia prima. Tales criterios deben estar en cumplimiento de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013), la normatividad para el Rotulado y etiquetado de alimentos (Resolución 5109 de 2005); así como los Lineamientos técnicos del PAE coordinado por el MEN.

La evaluación de los criterios previamente mencionados, arrojó durante el periodo del 01 al 31 de mayo de 2025 una calificación favorable del 100%. Durante la ejecución, se perfeccionó el orden y limpieza en el almacenamiento de los insumos; encontrándose estos productos dentro de su vida útil y con fecha de vencimiento vigente, obedeciendo lo estipulado en la Resolución 5109/2005 del ministerio de salud y protección social.

PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Las condiciones de preparación presentaron un comportamiento destacable para el periodo del 01 al 31 de mayo de 2025, pues se logró conseguir un porcentaje del 100%, se verifica que los procesos de preparación de las raciones se elaboraron en condiciones óptimas de higiene, limpieza y conservación, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada. Todo lo anterior, prueba el compromiso que tiene los actores que ejecutan las operaciones del PAE para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles académicos en las Instituciones Educativas Oficiales del resguardo indígena.

PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Durante el periodo de análisis del presente informe, el operador, CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL, presentó un desempeño favorable del 100% del cumplimiento en los ítems de participación ciudadana; lo anterior, con el cumplimiento de la publicación completas (ficha técnica del PAE, ciclos de menú traducido al lenguaje UWA), en el comedor escolar Siukaro.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES

En el periodo objeto de informe del 01 al 31 de mayo de 2025 se evidenció el cumplimiento de la entrega de elementos de aseo conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
Contrato de consultoría No. 1445 de 2024

8324

ANEXO 38.2

Actas de visitas técnicas de seguimiento y control a comedores escolares y registro fotográfico período del 1 al 31 de mayo de 2025, contrato N°. INTERNO 1424 de 2024

8325

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02	edelira serra
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	VIGENTE DESDE: MAYO 2024	

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

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

Entidad territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	09/05/2025	Hora inicio:	7:50AM	Institución educativa:	S.U Karo
Operador:	Resguardo Chapamul Y Bamo Riego	Hora terminación:	9:00AM.	Sede educativa:	S.U Karo
Contrato interadministrativo No.	1424 DE 2024	Tipo de complemento:	Residencia.	N° de servicios:	41

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No cumple (0) - No aplica (N.A) - No observado (N.O)

		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
3	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	N.O	
4	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
Control de plagas			
5	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras fisicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domesticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.	1	
7	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la ultima fumigación: 23-01-2025	1	
8	El comedor escolar cuenta con los registros de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
9	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	N.O	
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
Abastecimiento de agua			
12	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.	1	
13	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 8/05/2025	1	
Dinamizador auxiliar de Alimentos			
14	El personal dinamizador auxiliar de alimentos no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
15	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	

8326

16	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
17	El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, prinicipios basicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higienicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
18	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente.	1	
19	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
20	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
21	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
22	Se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. Aplicando KARDEX diferencial para pueblos indigenas.	1	
23	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
24	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
25	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
26	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
27	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
28	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
29	Se reportan las necesidades de los equipos, según lo establecidos en los manuales del fabricante y se garantizael cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
Participación ciudadana			
30	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
31	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indigena del territorio	1	
Obligaciones contractuales			
32	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	0	No realizaron entrega completa segun listado.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 96.4 %

Concepto técnico:	Muy bueno ✓	95% - 100%	Bueno	85% - 94,9%	Aceptable	70% - 84,9%	Deficiente	<69%

Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, decribir el numero del ciclo de menu y la semana a la cual corresponde.	semana 2 Menú 10

141

2

8395

Observaciones generales de la visita

Se realizo visita técnica de verificación de prestación del servicio en la I.E Sikuani del Municipio de Tamara.

- Se observa materia prima en buen estado
- Las áreas limpias.
- Formatos diligenciados y al día.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:

NOMBRE: Jeicys Molei
CEDULA: 43 612 281
TELEFONO: 311 222 9091
CARGO: prof de apoyo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:

NOMBRE: [illegible] Adriana Sulpa camargo
CEDULA: 1006559400
TELEFONO: 3003624166
CARGO: Dinamizadora de alimento

792

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 01
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO CON ENFOQUE DIFERENCIAL	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: MAYO 2024

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Gobernación de casanare	Municipio:	Tamara
Fecha de la visita:	09052025	Institución educativa:	SIU KARO
Operador:	Resguardo chaparro Betoyo Negro	Sede educativa:	SIU KARO
Contrato interadministrativo No.	1446 DE 2024	No. de manipuladoras:	2

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	CALIFICACIÓN
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	2	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1	1	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	1	1	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	2	2	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1	2	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	13	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (Unidad)	13	0	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (Unidad)	13	0	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	2	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladora)	2	2	C
17	Un par de guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (tres pares por manipuladora diariariamente)	65	100	C
Porcentaje de cumplimiento:				82.3 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Fecha de entrego 4-05-2025 pory 13 dia suministro

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jeluys Moreno.	Nombre: Jefferson Adrian Salas camargo
Documento: 1.116.172.781	Documento: 1006559400
Cargo: Prof de Apoyo	Cargo: Manipulador de alimento

143

4

Educación | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Alimentos para Aprender

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL
COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-IF-08 11-05-23 Vol. 3

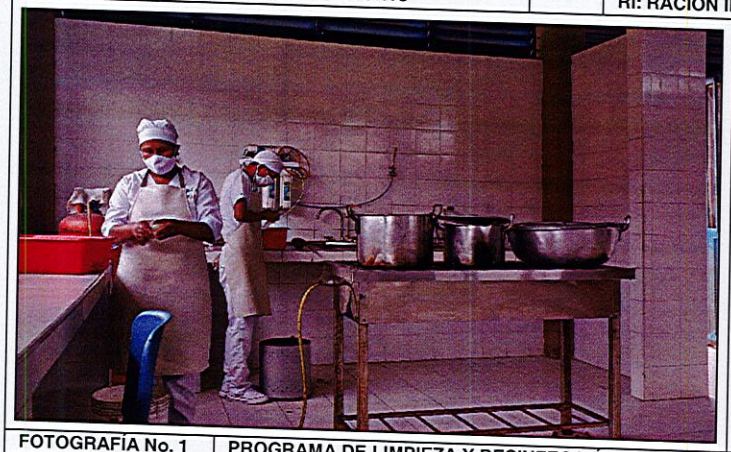
CONTRATO DE INTERVENTORÍA No. 1445 de 2024

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIUKARO	ETC	DEPTO. CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
SEDE	SIUKARO	FECHA DE VISITA		09-05-2025		RURAL (X)	
OPERADOR	CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL	CONTRATO DE SERVICIOS No. 1424 DE 2024			HORA INICIO:	7:50 AM	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:					HORA DE TERMINACIÓN	9:00 AM	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		ACTA DE INRAESTRUCTURA		ACTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIO		X
			RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SR: SERVICIO RESIDENCIAS		X

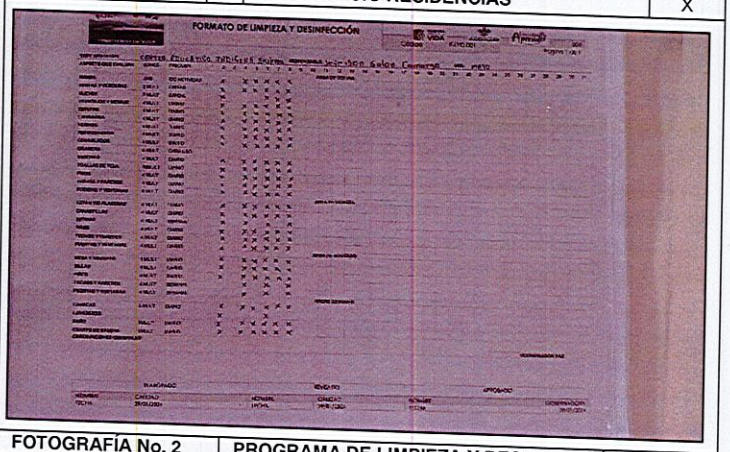


FOTOGRAFÍA No. 1 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones.

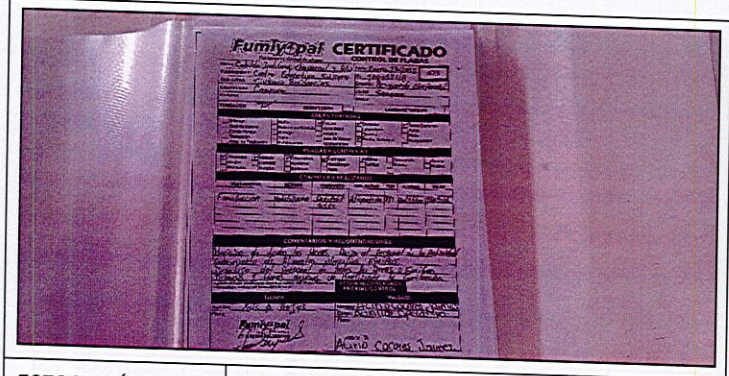


FOTOGRAFÍA No. 2 | **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Ítem No 2: Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

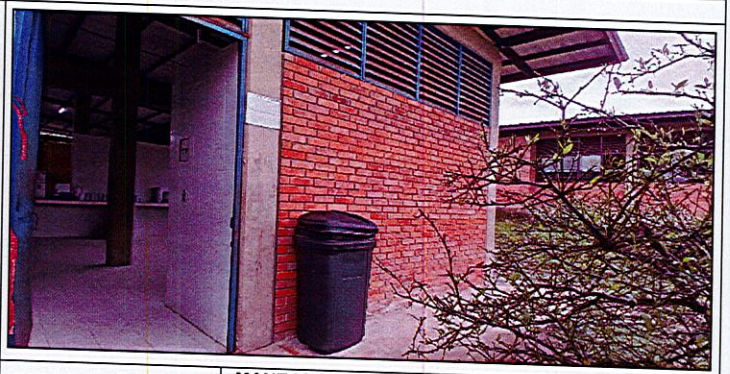
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 3 | **CONTROL DE PLAGAS**

Ítem No 7: Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: Documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: **23/01/2025**

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

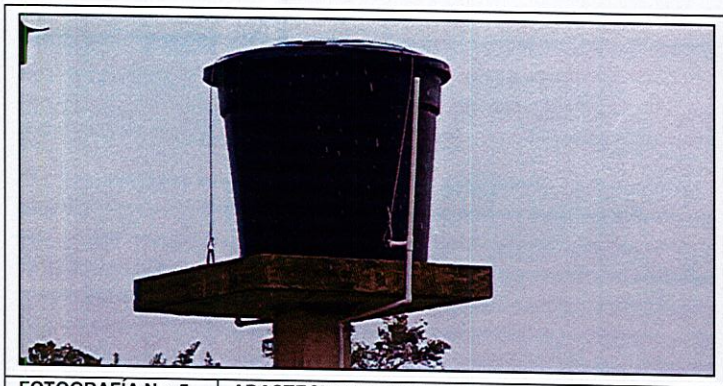


FOTOGRAFÍA No. 4 | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS**

Ítem No 11: El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

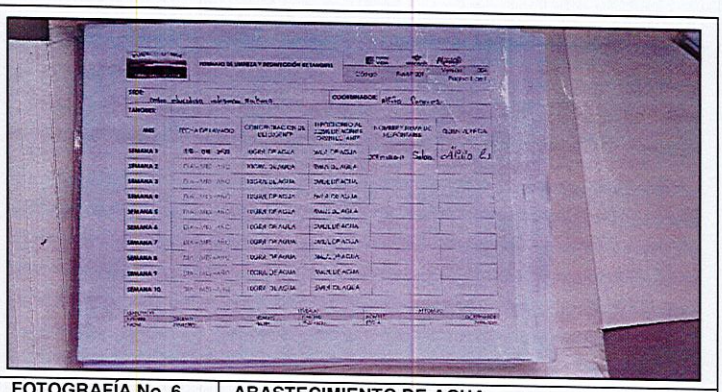
Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 5	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 12: Existe un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar.

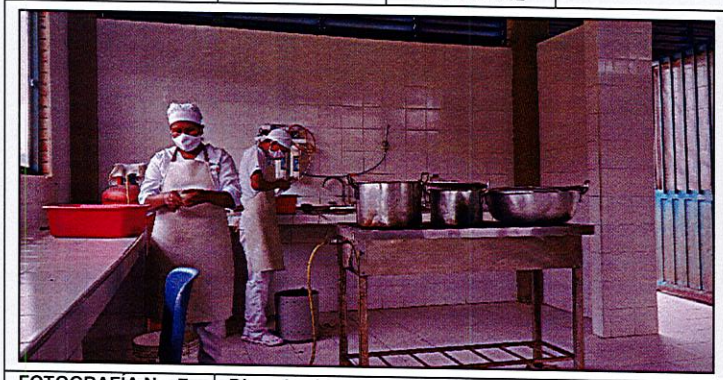
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 6	ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ítem No 13 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: **8/05/2025**

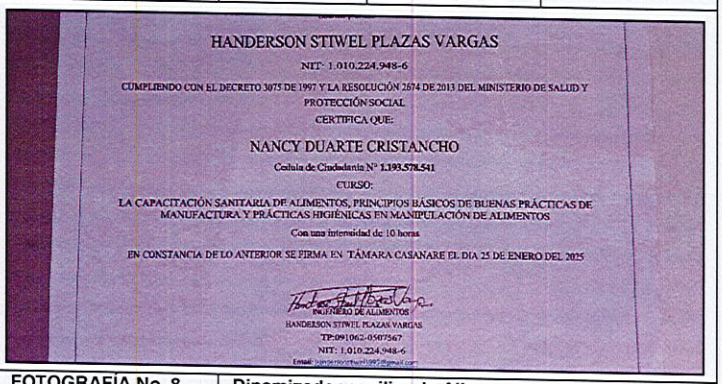
CUMPLE	X	NO CUMPLE	



FOTOGRAFÍA No. 7	Dinamizador auxiliar de Alimentos

Ítem No 15: Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	



HANDERSON STIWEL PLAZAS VARGAS
NIT: 1.010.224.948-6
CUMPLIENDO CON EL DECRETO 3075 DE 1997 Y LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL
CERTIFICA QUE:
NANCY DUARTE CRISTANCHO
Cedula de Ciudadanía Nº 1.193.578.541
CURSO:
LA CAPACITACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS, PRINCIPIOS BÁSICOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Con una intensidad de 10 horas
EN CONSTANCIA DE LO ANTERIOR SE FIRMA EN TÁMARA CASANARE EL DIA 25 DE ENERO DEL 2025
INGENIERO DE ALIMENTOS
HANDERSON STIWEL PLAZAS VARGAS
TP:091062-0507567
NIT: 1.010.224.948-6

FOTOGRAFÍA No. 8	Dinamizador auxiliar de Alimentos

Ítem No 17: El personal dinamizador auxiliar de alimentos acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

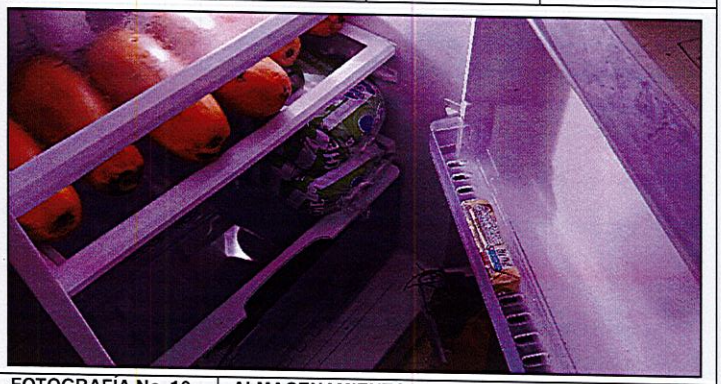


FOTOGRAFÍA No. 9	ALMACENAMIENTO

Ítem No 19: Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

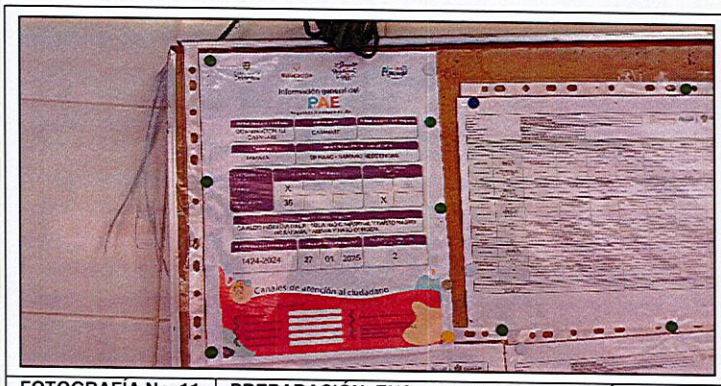


FOTOGRAFÍA No. 10	ALMACENAMIENTO

Ítem No 20: Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

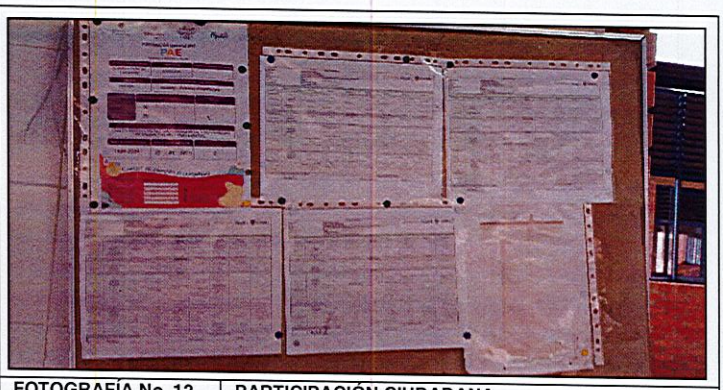


FOTOGRAFÍA No. 11	PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

Ítem No 30: El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:



FOTOGRAFÍA No. 12	PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Ítem No 31: Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato y traducido al dialecto o lenguaje indígena del territorio

CUMPLE	X	NO CUMPLE	

Observaciones:

8332

ANEXO 39

Informe seguimiento plan de capacitación continuado a manipuladoras de alimentos periodo del 1 al 31 de mayo de 2025

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN PERIODO 01 AL 31 DE MAYO DE 2025.

Correo Electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

TABLA DE CONTENIDO

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

Correo Electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 13. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos"*.

2. ANTECEDENTES

La UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2022, cuyo Objeto es: IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO.

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social presenta el plan de capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

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

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

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

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado

Correo Electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

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

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

✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por la UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

- Acompañamiento a las sesiones de capacitación realizadas por el operador.
- Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
- Levantamiento de acta de reunión.
- Registro fotográfico.
- Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

151

edelmira sierra g Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 11/05/2023

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2022		**FECHA:**	
CONTRATISTA	UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024.		
OBJETO	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA:	**HORA:**	**MUNICIPIO:**	

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

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

Correo Electrónico: asesoriayconsultoriaedelmira@gmail.com

6. RESULTADOS

Tabla 1. Relación de ingreso de personal nuevo de fase operativa capacitado del periodo 01 al 31 de mayo 2025.

FECHA	MUNICIPIO CAPACITADOS	LUGAR DE LA CAPACITACION	No. MANIPULADORAS CAPACITADAS
15/05/2025	Hato Corozal	Luis Hernandez Vargas	2
03/06/2025	Tauramena	CRIETT	1
20/04/2025	Aguazul	Luis Maria JImenez	1
		Total	4

Durante la fase ejecución realizaron capacitación al manipulador de alimentos los cuales participaron 4 manipuladoras correspondiente al periodo de 01 al 31 de mayo de 2025, la capacitación encerró temáticas generales como:

Temas (paln de mejora)
1.Programa de limpieza y desinfección en áreas y superficies.

Temas (ingreso de personal)
1. Buena Práctica de Manufacturas
2. Conservación de alimentos
3. Estandarizaciones de porciones

Se realizó levantamiento de acta de reunión y formato de seguimiento al capacitador en los municipios donde se realizó la capacitación.

.

7. RECOMENDACIONES

- Dejar el reporte y evidencia de las capacitaciones de inducción cada que ingresa personal nuevo.
- Seguir sensibilizando a las manipuladoras de alimentos frente a la importancia de la aplicación de todos y cada uno de los programas y de los conocimientos adquiridos en pro del bienestar de los NNAJ beneficiarios del programa.
- Se debe hacer acompañamiento a las manipuladoras de alimentos nuevas y estar en constante dialogó sobre todo con aquellas que no tienen experiencia en el programa.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

153

8339

Educación	Gobernación de Casanare	Alimentos para Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	CRIETT	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tauramena	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	CRIGTT	FECHA VISITA: 3/06/2025			HORA INICIO:	10:00 AM	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	12:00 PM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Maria Diaz	1076888870	Economa.	
2	Jenys Molina	43617781	Prof de Apoyo	Jenys Molina
3	Jose Montañez	1118534255	Operador	312 430 5635
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Seguimiento de capacitacion de formación Educacion Sanitaria 4 PM.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 AM se da inicio a la capacitación a la manipuladora de la I.E CRIGTT, dando cumplimiento al Cronograma del programa de capacitación para el ingreso del personal nuevo.

Temas que se trataron = Legislación sanitaria
Practicas higienicas y medidas de protección.
Programa Operativo estandarizado en L y D.
Buenas Practicas de manufacturas.
Estandarizacion de porciones.

154

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-AR-04 02-08-2024 Vo. 1

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

el capacitador responde y aclara las dudas por la manipuladora. -

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Dar cumplimento a lo establecido en el Programa de Capacitacion.

FIRMA:

NOMBRE: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ

CEDULA : 1.118.534.255

FIRMA: Yara Diaz

NOMBRE: Yara Diaz

CEDULA : 38226810

FIRMA: Jenys Molina

NOMBRE: Jenys Molina

CEDULA : 43617281

FIRMA:

NOMBRE:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA :

FIRMA:

NOMBRE:

	CONTRATO DE CONSULTORIA SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2025-001
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 03 FECHA: 10/03/2025

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 31/06/2025	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 31/06/2025	**HORA:** 10:00AM	**MUNICIPIO:** Tauramena.	
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene dominio del tema			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente		1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		1
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		1
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		1
10	La logística y organización del evento fue adecuada		1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		1
		SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			

Capacitador:	**Interventor:**
JOSE MONTAÑEZ CRISTANCHO. *ING. DE ALIMENTOS.* *Tarjeta Profesional N° 15254-273700 BYC.*	Lenys Molina.
Nombre: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	**Nombre:** Lenys Molina
Cargo: PROF. DE APOYO OPERADOR.	**Cargo:** Prof. de Apoyo.

8312

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION



U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
	UTPAEI • PC -01	30/07/2024	1	1 DE 1

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:		Tema:	FORMACION EDUCACION SANITARIA Y B.P.M.
Charla:		Otro:			
Curso:				Fecha:	03 JUNIO 2025 - Duracion: 2 HORAS.
Expositor:	JOSE FACUNDO MONTAÑEZ			Lugar:	I.E EL CRIEET.

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Maria Diaz	28268870	Economa.	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

Hora Inicia: 10:00 AM Hora Finaliza: 12:00 PM

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

8343

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1445

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Luis Maria Jimenez	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Aguazul	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:	03/06/2025		HORA INICIO:	02:00 PM	
OPERADOR:	U.T PAE INDERAPOS CASANARE 2024	CONTRATO No:	1446	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	04:00 PM
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO		(X)

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Luz MARINA ARIZA M.	51936160	Manipuladora	Luz MARINA ARIZA
2	Jose F. Montañez	1053425	Prof de Apoyo	311 222 9097
3	Jenys Molina	4361728	Prof Apoyo	311 222 9097
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Seguimiento capacitación "Refuerzo programa de limpieza y desinfección, AREAS, Equipos y Menaje!
Diligenciamiento de formatos, dando cumplimiento a los planes de mejo.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 02:00 horas se da inicio a la capacitación a la manipuladora de la I.E Luis Maria Jimenez del municipio de Aguazul. con el fin de dar cumplimiento a los planes de mejora.

Temas a tratar: Refuerzo de limpieza y desinfección de áreas, equipos y menaje
Diligenciamiento de formatos.

Duración = dos (2) horas

8344

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

Edelmira Sierra Asesorías & Consultorías

FO-AT-AR-04 02-08-2024 Vo. 1

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024

Se evidencia que el Capacitador tiene manejo del tema y aclaro las dudas a la manipuladora presente.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Dar cumplimiento a lo establecido en el programa de Capacitación.

FIRMA:

NOMBRE: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ
CEDULA: 1.118.534.255

FIRMA: Luz MARINA ARIZA
NOMBRE: LUZ MARINA ARIZA
CEDULA: 51936160

FIRMA: Lewys Molina
NOMBRE: Lewys Molina
CEDULA: 43 617 281

FIRMA:
NOMBRE:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:

154

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORIA** **SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 2024 DE 31-07-2024**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2025-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 03
		FECHA: 10/03/2025

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 03/06/2025	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 03/06/2025	**HORA:** 2:00 PM	**MUNICIPIO:** Hato Corozal.	
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene dominio del tema			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente		1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		1
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		1
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		1
10	La logística y organización del evento fue adecuada		1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		1
		SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			

Capacitador: *JOSE MONTAÑEZ CRISTANCHO.* *ING. DE ALIMENTOS.* *Tarjeta Profesional N° 15254-273700 BYC.*	**Interventor:** Lenys Molina.
Nombre: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	**Nombre:** Lenys Molina.
Cargo: PROF. DE APOYO OPERADOR.	**Cargo:** Prof. de Apoyo

8346

Educación

GOBERNACIÓN DE CASANARE

REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION



U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CODIGO	FECHA DE ACTUALIZACIÓN	VERSIÓN	PÁGINA
	UTPAEI • FC -01	30/07/2024	1	1 DE 1

Capacitacion:	X	Reunion Semanal:		Tema: CAPACITACION REFUERZO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION AREAS, EQUIPO, Y MENAJE	
Charla:		Otro:		Fecha: 03 JUNIO 2025	Duracion: 2 HORAS.
Curso:				Lugar: I.E LUS MARIA JIMENEZ	
Expositor: JOSE FACUNDO MANJARREZ					

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	LUZ MARINA AREIZA M.	51936160	MANIPULADORA	LUZ MARINA AREIZA
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				

Hora Inicia: 02:00 PM Hora Finaliza: 04:00 PM

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

161

8347

ANEXO 40

Solicitud aprobación de intercambios período del 1 al 31 de mayo de 2025

8348



UNIÓN TEMPORAL PAE
INTERNADOS CASANARE 2024

Yopal, 19 de mayo de 2025

INGENIERA
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Asesorías e Interventoría
Interventora Contrato N°.1446 de 2024

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 1 DE LOS MENUS 01 al 22

Cordial saludo,

De acuerdo al asunto de referencia, como operador del contrato de prestación de servicio **CAS-OAJ-LP-004- 2024 Y No. INTERNO 1446 de 2024**, cuyo objeto es "IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"; al cumplimiento del objeto contractual, la Unión Temporal PAE Internados 2024, me permito solicitar el intercambio, correspondiente a la semana 1, del menú 4.

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Bebida láctea	Desayuno	Agua de panela con leche	Colada de fécula de maíz

Sin otro en particular.

Atentamente,

JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
C. C. No.: 1.029.640.126 de Yopal
R/L U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024

8349

ANEXO 41

Aprobación de intercambios período del 1 al 31 de mayo de 2025

8350

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 19 de mayo de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-156-2025

Señor:
JAVER ANDRET GUTIERREZ CABRERA
Representante legal
UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024
La Ciudad

REF.: Respuesta a oficio de fecha 19 de mayo de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 26 de mayo al 01 de junio de 2025.

Cordial saludo,

En cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el contrato de Consultoría No. 1445 de 2024, que tiene por objeto: "**REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**", me permito informar que conforme a oficio del 19 de abril de 2025, donde se solicita intercambio semana 1, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 26 de mayo al 01 de junio de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
4	Bebida láctea	Desayuno	Agua de panela con leche	Colada de fécula de maíz

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

165

8357

ANEXO 42

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

8352

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

167

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2024-001
	OBJETO DEL CONTRATO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025**	

TABLA DE CONTENIDO INFORMACIÓN DEL CONTRATO	
INTRODUCCIÓN	
JUSTIFICACIÓN	
OBJETIVOS	
ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	
1	OBJETIVOS
2	ALCANCE
3	NORMATIVIDAD
4	DEFINICIONES
5	REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS
6	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO
6.1.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS
6.2.	MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MINUTAS
6.3.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
6.4.	MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS
7	RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS
8	LABORATORIO CONTRATADO

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**OBJETO DEL CONTRATO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 02/08/2024
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS	**PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025**	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	No. INTERNO 1446 DE 09-08-2024
OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".
PROGRAMA	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de alimentos consiste en la utilización de herramientas de tipo físico, químico, tecnológico, sensorial, microbiológico y nutricional para asegurar su nivel óptimo de aspectos como salubridad, higiene, sabor adecuado, nutrientes y otros que hacen parte de los parámetros necesarios de inocuidad.

La finalidad de supervisar estos aspectos tiene que ver con asegurar la calidad del producto y así proteger la salud del consumidor. El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la vigilancia del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas (color, olor, sabor, etc.), su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1445 de 2024 en el ITEM 2.1 ACTIVADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO, Numeral 18 "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar, de lo cual deberá entregar en el informe mensual a la supervisión, los detalles de los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública.." El cual contempla la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el Programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio residencias escolares" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio residencias escolares, de acuerdo al tipo de ración desayuno, refrigerio, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare para el periodo objeto de informe del 01 al 31 de mayo de 2025.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

170

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, refrigerio, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** 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.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
2	Muestreo para análisis microbiológico para los diferentes componentes del menú.
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
4	Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 01 al 31 de mayo de 2025, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.

2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.

3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).

✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

4. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio residencias escolares" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las BPM Buenas Prácticas de manufactura y mejorar cada uno de los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.

- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.
b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.
c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo realizado del 01 al 31 de mayo de 2025, se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

- ✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

- ✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

Yopal (Casanare), Diagonal 14 No. 8-80 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

8367

ANEXO 43

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica período del 1 al 31 de mayo de 2025

8362

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2023

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

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

PERIODO COMPRENDIDO DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
1	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SALVADOR CAMACHO ROLDAN																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1445 de 2024 en el ITEM 2.1 ACTIVADES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO, Numeral 18 "Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiologicas a realizar, de lo cual debera entregar en el informe mensual a la supervisión , los detalles de los analisis microbiologicos realizados por el proveedor a los componenetes de alto riesgo en salud publica..".

Toma de muestras microbiologicas

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2023
Representante Legal

427

8363

ANEXO 44

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos período del 1 al 31 de mayo de 2025

8364

ingelabs laboratorios

INFORME DE RESULTADOS

Revisión:	No 00
Pagina:	1 de 1
	Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR124-25
FECHA DE EMISION	29/05/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	448-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/05/2025	HORA	4:00 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	16/05/2025 al 29/05/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Residencia			
FECHA DE MUESTREO	15/05/2025	HORA	11:17 am	TEMPERATURA DE TOMA	T.A	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente-Cocina			CLASE	20 MIN.			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	26	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	2	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

179

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR124-25
FECHA DE EMISION	29/05/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	449-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/05/2025	HORA	4:00 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	16/05/2025 al 29/05/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2025	HORA	11:26 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo de cocina		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	19	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

8-506

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

INFORME DE ENSAYO No	IR124-25
FECHA DE EMISION	29/05/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	450-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/05/2025	HORA	4:00 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	16/05/2025 al 29/05/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2025	HORA	11:31 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Elsa Lamudio		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	13	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

181

8505

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR124-25
FECHA DE EMISION	29/05/2025

DATOS CLIENTE							
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	451-25				
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/05/2025	HORA	4:00 pm	T°C: 3°C	
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	16/05/2025 al 29/05/2025				

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2025	HORA	11:35 am	TEMPERATURA DE TOMA	TA	CANTIDAD	250 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable - Agua llave			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de la llave			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

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

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

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

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

182

8368

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código:	FG 037
		Revisión:	No 00
		Pagina:	1 de 1
		Inicio de vigencia	Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR124-25
FECHA DE EMISION	29/05/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	452-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/05/2025	HORA	4:00 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	16/05/2025 al 29/05/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2025	HORA	12:25 pm	TEMPERATURA DE TOMA	70°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Colada de Avena		
FECHA PRODUCCION	15/05/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Cliente		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
Bacillus Cereus	Menor de 100	UFC/g o ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 7932:2024 /AMD 1:2020
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria Monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ml	Ausencia	ISO 1190-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

183

8369

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

INFORME DE ENSAYO No	IR124-25
FECHA DE EMISION	29/05/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	453-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	15/05/2025	HORA	4:00 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	16/05/2025 al 29/05/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2025	HORA	12:38 pm	TEMPERATURA DE TOMA	10°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Limonada de panela		
FECHA PRODUCCION	15/05/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

184

8370

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

INFORME DE RESULTADO No	IR124-25
FECHA DE REPORTE	29/05/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	PAREX RESOURCES (COLOMBIA) AG SUCURSAL	NUMERO DE MUESTRA	454-25			
NIT	900268747-9	FECHA DE RECEPCION	15/05/2025	HORA	4:00 pm	T°C: 3°c
DIRECCION Y TELEFONO	Saravena; 3203974326	FECHA DE ANALISIS	16/05/2025 al 29/05/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Salvador Camacho Roldan - Residencia		
FECHA DE MUESTREO	15/05/2025	HORA	NA	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	246 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Gulash de carne de res		
FECHA PRODUCCION	15/05/2028	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Cliente		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	Menor de 10	UFC/g o ml	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g o ml	Menor de 100 UFC/g	ISO 6888-1:2021
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ml	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria Monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o ml	Ausencia	ISO 1190-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

185

8371

ANEXO 45

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos período del 1 al 31 de mayo de 2025

8372

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
REPRESENTANTE LEGAL

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) tiene como propósito garantizar el acceso a una alimentación inocua, equilibrada y adecuada para los estudiantes beneficiarios del sistema educativo oficial, contribuyendo al mejoramiento de su salud, permanencia escolar y rendimiento académico. En este contexto, el control sanitario y la vigilancia microbiológica de los alimentos, del agua utilizada en su preparación, así como de los ambientes y superficies involucradas en la cadena de producción, representan un componente esencial para asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente en Colombia.

El presente informe técnico recoge los resultados de las evaluaciones microbiológicas realizadas durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de mayo de 2025, en unidades de servicio pertenecientes al operador Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024. Estas evaluaciones fueron ejecutadas por el laboratorio contratado por la Interventoría, bajo criterios definidos para la toma de muestras representativas en matrices de alto impacto sanitario: alimentos preparados como (proteína, frutas y/o verduras), agua de consumo, manos de manipulador, superficies de contacto directo con alimentos (utensilios y equipos), y ambiente de preparación.

El análisis se realizó conforme a los parámetros establecidos por la Resolución 1407 de 2022 (criterios microbiológicos para alimentos), la Resolución 2115 de 2007 (calidad del agua para consumo humano), y las disposiciones técnicas asociadas a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se buscó determinar el cumplimiento de los límites admisibles para microorganismos indicadores de calidad e inocuidad, tales como aerobios mesófilos, coliformes, mohos y levaduras, entre otros, que representan riesgos potenciales para la salud pública si se encuentran en concentraciones no permitidas.

El presente documento consolida los resultados obtenidos, el análisis de cumplimiento normativo, y una evaluación del desempeño higiénico-sanitario de las unidades operativas, como insumo técnico para la toma de decisiones, el fortalecimiento de los planes de mejora y la garantía de un servicio alimentario seguro y confiable para la población estudiantil beneficiaria del PAE.

2. METODOLOGÍA

El presente informe se basa en la ejecución de un muestreo microbiológico planificado y representativo, desarrollado durante el periodo del 1 al 31 de mayo de 2025, en unidades de servicio operadas por la Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024, bajo la supervisión de la firma interventora y con el acompañamiento del laboratorio autorizado.

El proceso metodológico incluyó las siguientes etapas:

a) Diseño del plan de muestreo

Se definió un cronograma de visitas y puntos de muestreo, tomando como base los criterios de aleatoriedad, proporcionalidad y representatividad. Las unidades de muestra seleccionadas abarcaron alimentos preparados, agua de grifo utilizada en los procesos, superficies en contacto directo con alimentos (utensilios, equipos, mesas), manos de manipulador y el ambiente de las áreas de preparación.

b) Toma de muestras

La recolección se realizó mediante técnicas asépticas estandarizadas, siguiendo protocolos establecidos por el laboratorio en cumplimiento de las normas ISO 7218:2007 y NTC 4992. Las muestras se almacenaron y transportaron en condiciones controladas (cadena de frío entre 2 °C y 8 °C), garantizando la integridad y trazabilidad del material analizado.

c) Parámetros microbiológicos analizados

Según la matriz evaluada, se determinaron los siguientes indicadores:

- Alimentos: recuento de aerobios mesófilos, coliformes totales, mohos y levaduras.
- Agua: coliformes totales y Escherichia coli.
- Manos manipuladores: coliformes totales y Escherichia coli.
- Superficies y ambiente: aerobios mesófilos, mohos y levaduras.

d) Análisis de laboratorio y criterios de aceptación

Las muestras fueron procesadas en el laboratorio mediante métodos reconocidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), y evaluadas conforme a los límites establecidos en la normatividad vigente o, en ausencia de esta, de acuerdo con los estándares definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección del operador.

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

e) Interpretación y reporte

Los resultados fueron consolidados, verificados por la interventoría, e interpretados bajo criterios de aceptabilidad sanitaria para determinar cumplimiento normativo, condiciones de inocuidad y acciones correctivas necesarias.

3. MARCO NORMATIVO

El presente informe se rige por la normativa sanitaria vigente en Colombia y por los lineamientos técnicos aplicables al Programa de Alimentación Escolar. Los principales referentes utilizados incluyen:

- **Resolución 1407 de 2022** – Ministerio de Salud y Protección Social
  Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.
- **Resolución 2115 de 2007** – Ministerio de la Protección Social
  Por la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano.
- **Resolución 2674 de 2013** – Ministerio de Salud y Protección Social
  Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos y las personas que realicen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas para consumo humano.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** – Reglamento Técnico Andino
  Lineamientos esenciales para garantizar la inocuidad de los alimentos en todos los eslabones del proceso.
- **Normas Técnicas Colombianas (NTC)** aplicables:
  - NTC 4992: Toma de muestras microbiológicas.
  - NTC 4324: Calidad del agua. Recuento de bacterias coliformes.
- **Manual Operativo del PAE – Ministerio de Educación Nacional**
  Guía de lineamientos técnicos, operativos y sanitarios para la correcta ejecución del servicio de alimentación escolar en Colombia.

En ausencia de normativa específica para algunas matrices (como manipuladores o superficies), se toman como referencia los estándares definidos en el **Plan de Limpieza y Desinfección (PLD)** del operador, debidamente validado ante la Interventoría.

4. RESULTADO

Durante el período de muestreo comprendido entre el 1 AL 31 de mayo de 2025, se evaluaron matrices microbiológicas correspondientes a alimentos preparados, agua de consumo, superficies de contacto, manos manipulador y ambiente de preparación, recolectadas en distintas unidades de servicio pertenecientes a una unidad aplicativa del operador **Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024**.

Las muestras fueron procesadas por el laboratorio contratado por la interventoría, aplicando métodos microbiológicos estandarizados y con base en la normatividad vigente. Se evaluaron microorganismos indicadores clave tales como aerobios mesófilos, coliformes totales, mohos y levaduras, y Escherichia coli. Los resultados obtenidos permitieron determinar el cumplimiento del 100% de los criterios de aceptabilidad microbiológica en todas las muestras analizadas, según los parámetros establecidos en las Resoluciones 1407 de 2022 y 2115 de 2007.

TABLA NO. 1. RESUMEN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Tipo de muestra	N.° de muestras analizadas	Microorganismos evaluados	Normatividad aplicable	Cumplimiento
Alimentos preparados	3	Escherichia coli, staphylococcus coagulasa positive, Bacillus Cereus, Salmonella sp, Listeria Monocytogenes.	Resolución 1407 de 2022	☑ 100%
Agua de grifo (uso en preparación)	1	Mesófilos aerobios, Coliformes totales, Escherichia coli	Resolución 2115 de 2007	☑ 100%
Superficies y utensilios	1	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Ambiente de preparación	1	Mesófilos aerobios, mohos y levaduras	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%
Manipulador (higiene)	1	Coliformes totales, Escherichia coli (Hisopado de manos)	Estándares internos del PLD (*)	☑ 100%

(*) En ausencia de normatividad nacional específica, se aplicaron los criterios definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, validados ante la interventoría.

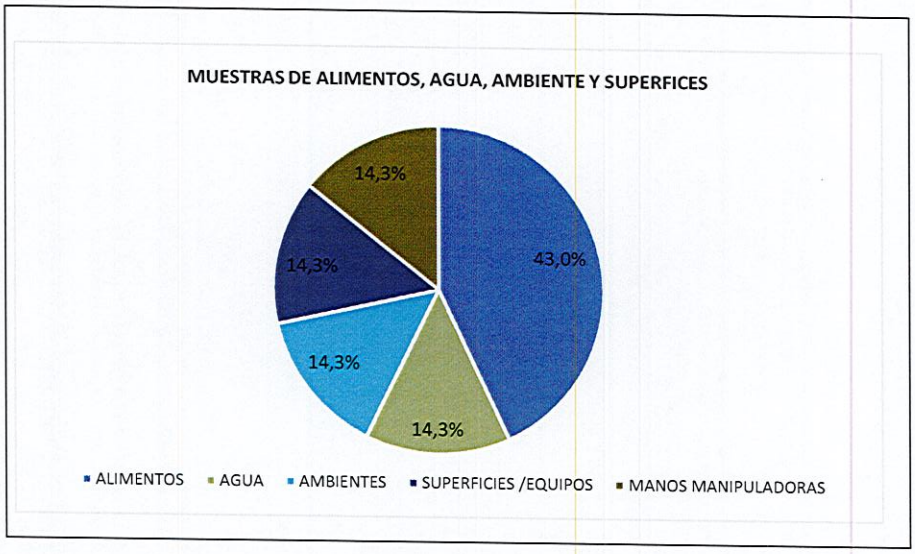
4.1 INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2025 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, MANIPULADOR, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 2. MUESTRAS ANALIZADAS

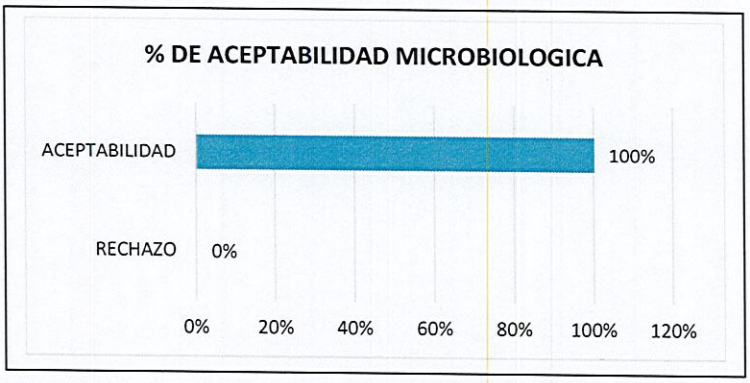
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	3	43
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	1	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	1	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	1	14.25
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS. -	AMBIENTE	1	14.25
TOTAL	-	**7**	**100**

4.1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Grafica No. 1 Muestreo Realizado



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



OBSERVACIONES:

De acuerdo con la gráfica presentada, se evaluaron tres (3) muestras de alimentos recolectadas en las unidades de servicio correspondientes a una (1) unidad aplicativa, conforme a los lineamientos del laboratorio contratado por la Interventoría.

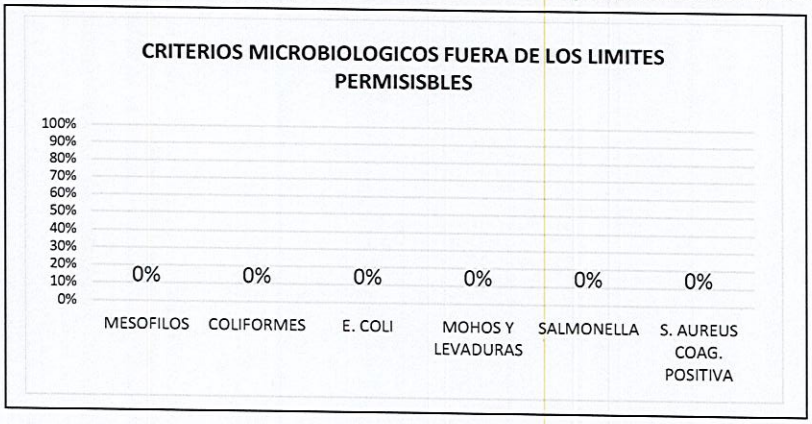
El muestreo se realizó priorizando alimentos clasificados como de alto riesgo en salud pública, tales como la porción de proteína, ensalada, fruta y agua suministrados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Estas categorías fueron seleccionadas por su mayor susceptibilidad a contaminación microbiológica y su impacto directo en la salud de la población escolar.

Los análisis microbiológicos realizados a estas muestras arrojaron un 100% de cumplimiento en los criterios de aceptabilidad, conforme a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. Este resultado indica que la manipulación y preparación de los alimentos cumplen con los parámetros higiénico-sanitarios exigidos por la normatividad vigente.

Las pruebas corresponden al período comprendido entre el 1 al 31 de mayo de 2025, y reflejan condiciones sanitarias adecuadas en las unidades de servicio evaluadas.

193

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

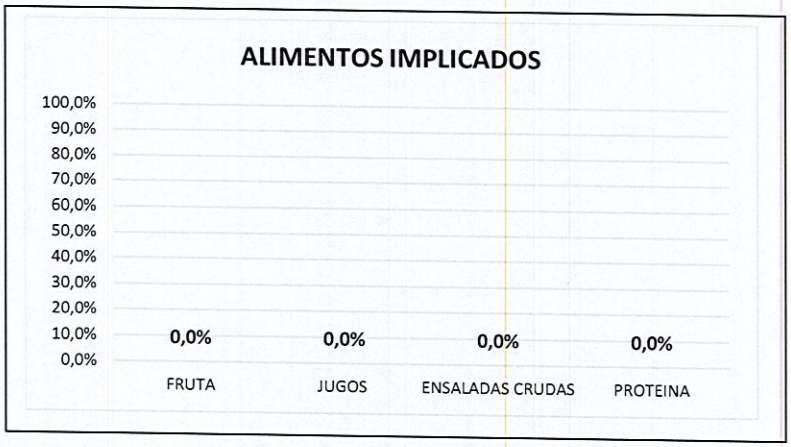


OBSERVACIONES:

Durante el período evaluado, comprendido entre el 1 al 31 de mayo de 2025, los parámetros microbiológicos analizados en las muestras de alimentos se encontraron dentro de los límites admisibles, conforme a lo establecido en la Resolución 1407 de 2022, por medio de la cual se definen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados al consumo humano.

De las tres (3) muestras recolectadas en las unidades de servicio asociadas a una (1) unidad aplicativa, y analizadas por el laboratorio autorizado por la Interventoría, no se registraron resultados de rechazo en ninguna de las matrices alimentarias evaluadas, lo cual indica el cumplimiento integral de los requisitos sanitarios vigentes durante el mes de mayo de 2025.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



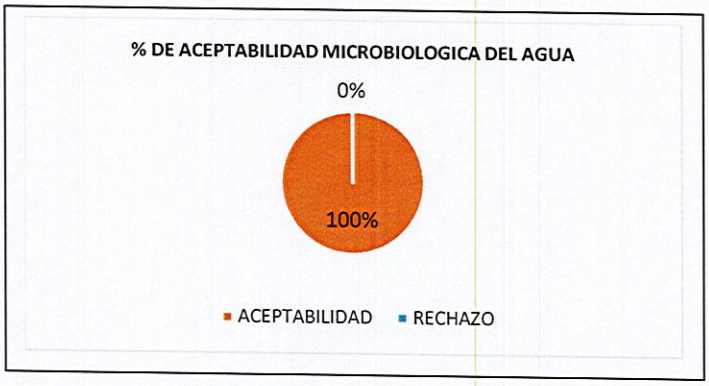
OBSERVACIONES:

Durante la fecha de análisis comprendida entre el 1 al 31 de mayo de 2025, no se detectó la presencia de microorganismos indicadores de calidad microbiológica tales como coliformes totales, comúnmente empleados como marcadores de calidad higiénica y durabilidad de los alimentos.

Estos microorganismos, o sus productos metabólicos, se consideran relevantes para evaluar la integridad del alimento y predecir su vida útil, ya que su presencia en niveles superiores a los permitidos puede comprometer la inocuidad del producto. En el estudio realizado, que comprendió el análisis de tres (3) muestras de alimentos recolectadas en las unidades de servicio evaluadas, no se evidenció presencia de coliformes ni otros indicadores microbiológicos de deterioro, lo que confirma el cumplimiento de los estándares establecidos en la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, vigente para el mes de mayo de 2025.

- Tipo de muestra: AGUA

Grafica No. 5. Porcentaje de aceptabilidad microbiológica del Agua.



Durante el período de evaluación, se realizó el análisis microbiológico de una (1) muestra de agua de grifo recolectada en una unidad de servicio correspondiente a una (1) unidad aplicativa del Programa de Alimentación Escolar (PAE). De acuerdo con los resultados emitidos por el laboratorio contratado por la Interventoría, dicha muestra cumplió con los límites admisibles establecidos en la Resolución 2115 de 2007 del entonces Ministerio de la Protección Social, la cual establece el régimen de calidad del agua para consumo humano en Colombia.

Los parámetros microbiológicos evaluados se encontraron dentro de los valores aceptables para agua potable, lo cual indica condiciones adecuadas para su uso en procesos asociados a la preparación, manipulación y consumo de alimentos en el marco del servicio alimentario escolar.

La disponibilidad de agua apta para el consumo humano es un factor fundamental en la garantía de inocuidad alimentaria, ya que interviene en múltiples etapas del proceso, entre ellas:

- Como ingrediente directo en diversas preparaciones.
- Lavado y desinfección de frutas y verduras crudas.
- Limpieza y sanitización de equipos, utensilios y superficies en contacto con alimentos.
- Higiene personal, especialmente en el proceso de lavado de manos del personal manipulador.

El cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa sanitaria vigente refuerza la adecuada implementación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), y evidencia la existencia de condiciones seguras para el manejo del agua dentro de las unidades de servicio evaluadas durante el periodo de referencia.

- Tipo de muestra: MANIPULADOR (Control de limpieza y desinfección)

Tabla No. 3 Resultados manos del manipulador de alimentos

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Coliformes totales	0	UFC/ml
Coliformes fecales (E. coli)	0	UFC/ml

Actualmente, no existe una normatividad específica en Colombia que defina límites admisibles para parámetros microbiológicos relacionados con muestras tomadas en superficies corporales o implementos del personal manipulador, en el contexto de verificación de prácticas de limpieza y desinfección.

En este sentido, los criterios de aceptabilidad deben establecerse en función de los estándares internos definidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador responsable, en este caso la Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024. Dichos estándares deben estar alineados con los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y estar debidamente documentados y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los valores límite establecidos en el PLD son los que orientan la evaluación de la eficacia de las actividades de higienización aplicadas al personal manipulador (como el lavado de manos y el uso de elementos de protección personal), y permiten verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas de inocuidad requeridas en el servicio de alimentación escolar.

➢ **CONTROL DE MANIPULADORES**

Con el objetivo de fortalecer las condiciones de inocuidad alimentaria, durante el período evaluado se reforzaron los procesos de capacitación al personal manipulador, con énfasis en la aplicación rigurosa de los principios básicos de manipulación higiénica de alimentos. Estas capacitaciones se orientaron a generar conciencia sobre el hecho de que toda manipulación implica un riesgo potencial de contaminación, razón por la cual se insistió en la necesidad de mantener estrictos controles en las prácticas de higiene personal.

Como medida preventiva, se intensificaron los protocolos de limpieza, el uso adecuado de elementos de protección personal, el lavado frecuente de manos y la vigilancia de las condiciones sanitarias durante las etapas de recepción, preparación y distribución de alimentos. Estas acciones estuvieron orientadas a prevenir la transmisión cruzada de patógenos entre superficies, utensilios y productos alimenticios, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en concordancia con la normatividad sanitaria vigente.

- Tipo de muestra: AMBIENTE Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS

Tabla No. 4 Resultados Ambiente

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD
Mesofilos aerobios	0	UFC/20 min
Mohos y levaduras	0	UFC/20 min

En Colombia, actualmente no existe una normatividad específica que establezca límites microbiológicos admisibles para la evaluación de superficies y ambientes en contextos de limpieza y desinfección de áreas de preparación de alimentos. Por esta razón, y conforme a los principios de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los criterios de aceptabilidad deben definirse a partir de estándares internos previamente validados y establecidos en el Plan de Limpieza y Desinfección (PLD) del operador, en este caso la Unión Temporal PAE Internados Casanare 2024.

Como medida preventiva frente a posibles riesgos de contaminación microbiológica por mesófilos, mohos y levaduras, el operador implementó procedimientos de monitoreo que incluyen la toma de muestras en ambientes y superficies de contacto directo con alimentos (como utensilios, equipos y mesas de trabajo). El PLD que fue presentado oficialmente ante la Interventoría sirve como referencia técnica para la validación de los resultados obtenidos en los análisis realizados, permitiendo verificar la eficacia de las acciones de higienización aplicadas en las unidades de servicio evaluadas.

Este enfoque contribuye a garantizar condiciones sanitarias óptimas, minimizar riesgos de contaminación cruzada y asegurar el cumplimiento de los estándares operativos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos técnicos de vigilancia de la inocuidad alimentaria.

5. CONCLUSIONES

El desarrollo e implementación de tecnologías orientadas a la seguridad alimentaria, en conjunto con la ejecución de planes de formación dirigidos al personal manipulador, constituyen estrategias fundamentales adoptadas por el operador UNIÓN TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Durante el periodo objeto de este informe, comprendido entre el 1 al 31 de mayo de 2025, se llevó a cabo un plan de muestreo microbiológico en alimentos, agua y otras matrices críticas, con resultados altamente satisfactorios. Se evidenció un 100% de aceptabilidad microbiológica en las muestras analizadas, de acuerdo con los límites establecidos por la Resolución 1407 de 2022 y la **Resolución 2115 de 2007**, respectivamente, expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social , lo cual refleja una aplicación efectiva y sostenida de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de manipulación de alimentos. Este cumplimiento demuestra la eficacia de los programas de capacitación continúa implementados, orientados a minimizar los riesgos asociados a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

El programa de muestreo ejecutado por la firma interventora se diseñó con base en criterios estadísticos y sanitarios previamente definidos, con el objetivo de garantizar la representatividad de las muestras y la confiabilidad de los resultados obtenidos. Este procedimiento contempló la recolección aleatoria de unidades de muestra, asegurando que cada unidad tuviera igual probabilidad de ser seleccionada, y que reflejara de forma proporcional las condiciones higiénico-sanitarias de todas las unidades aplicativas asociadas a las Instituciones Educativas beneficiarias del programa de Alimentación Escolar PAE.

La representatividad de la muestra es un factor crítico en la validación de los análisis microbiológicos. Para ello, es indispensable que la toma de muestras se realice de forma aséptica, sistemática y técnicamente adecuada, evitando cualquier tipo de contaminación cruzada o alteración del material recolectado. Una muestra mal recolectada o que no refleje las condiciones reales del lote puede conducir a resultados falsamente positivos o negativos, comprometiendo la confiabilidad del diagnóstico y, en consecuencia, las decisiones sanitarias derivadas del mismo.

El propósito fundamental de la toma de muestras es obtener información microbiológica objetiva y verificable sobre el estado de los alimentos procesados y distribuidos en el marco del PAE, permitiendo bajo criterios previamente establecidos la aceptación o el rechazo de lotes, y proporcionando herramientas de control para el seguimiento de la inocuidad y trazabilidad de los alimentos.

Este enfoque integral fortalece la vigilancia sanitaria del programa, contribuye a la prevención de riesgos en salud pública, y promueve una cultura de calidad en todos los eslabones de la cadena alimentaria institucional.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1445 DE 2024
Representante Legal

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 9-04 - Celular No. 311 2632150
Correo Electrónico: interventoriaresidenciaescolar@gmail.com

8385

ANEXO 46

Informe de validación de implementación estrategias de educación alimentaria y nutricional periodo del 1 al 31 de mayo de 2025

8386

INFORME DE SEGUIMIENTO IMPLEMENTACION ESTRATEGIA DE FOMENTO DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES

Periodo del 01 al 31 de mayo de 2025

8387

TABLA DE CONTENIDO

TABLA DE CONTENIDO

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

Lista de tablas

Tabla 1. Relación charlas estrategia "vida saludable" ejecutadas durante el mes de mayo. 6

8388

SEGUIMIENTO IMPLEMENTACION ESTRATEGIA DE VIDA SALUDABLE

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución de la implementación de la estrategia "vida saludable", en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de alimentación saludable y sostenible en el PAE, numeral 5. *"impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de alimentación escolar y promover la alimentación saludable y agradable, mediante los planes de capacitaciones continuo al personal manipulador de alimentos"* y el numeral 6 *"apoyar la implementación de estrategias de educación alimentaria y nutricional haciendo uso de guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales definiría la nutricionista de la ETC en articulación con la Estrategia de Estilos de Vida saludables EVS del Ministerio de Educación Nacional y directrices dadas por la UApA"* del contrato de prestación de servicios 1446 de 2024.

2. ANTECEDENTES

La UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024, cuyo Objeto es: IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

De igual manera presenta estrategia de vida saludable dirigida a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE del Departamento, conforme a lo estipulado en mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*
- ✓ Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años - ICBF.
- ✓ Estrategia de Estilos de Vida saludables EVS del Ministerio de Educación Nacional

8389

✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2021. "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

4. ALCANCE

A la ejecución de la estrategia de vida saludable presentada por la UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1446 de 2024.

5. METODOLOGIA

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

204

8390

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:**	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA:		**HORA:**	**MUNICIPIO:**

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

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

8391

6. RESULTADOS

Durante el periodo de ejecución del 01 al 31 de mayo de 2025, se dio continuidad al cronograma de las charlas en el marco de la ejecución de la estrategia de vida saludable en las sedes educativas priorizadas en mesa de trabajo del 09 de agosto de 2024.

La formación encerró las 05 temáticas del plan pedagógico del PAE como:

1) Leche y productos lácteos: si fuertes y sanos tus huesos y dientes quieres tener, diariamente leche, yogur, kumis y queso debes comer.
2) Frutas y verduras: para tener un cuerpo sano y vital, frutas enteras y verduras en cada comida deben estar.
3) Carnes, huevos, leguminosas y vísceras: si en el colegio quieres aprender, vísceras como el hígado, debes comer. Al igual que el huevo y las leguminosas también te ayudarán.
4) Para la sed agua siempre debes tomar y, así, buena hidratación tendrás para seguir jugando y divertirte más.
5) Etiquetado nutricional: para cuidar tu cuerpo evita estos productos, pues son altos en azúcar, grasas y sal.

La capacitación fue dada por el Nutricionista Dietista Miller Romero Patiño.

Tabla 1. Relación charlas estrategia "vida saludable" ejecutadas durante el mes de mayo.

#	FECHA CAPACITACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	22 mayo 2025	Maní	Gaviotas	Gaviotas
2	22 mayo 2025	Maní	Jesús Bernal Pinzón	Pablo Antonio Barrera
3	27 mayo 2025	Nunchía	Salvador Camacho Roldan	Principal
4	27 mayo 2025	Hato corozal	Luis Hernández Vargas	Principal

Se evidenció la cobertura de 04 sedes educativa planeada dentro de la estrategia de educación alimentaria y nutricional.

Se realizó levantamiento de acta de reunión y formato de seguimiento a la capacitación.

A corte de 31 de mayo de 2025: Se logró la cobertura total de 19 sedes educativas con un avance de ejecución del 73.68% sobre el plazo total del contrato y un total de 339

206

8392

estudiantes sensibilizados en la estrategia vida saludable y 01 docente. Es importante aclarar que mediante oficio INTER-PAECAS-152A-2025, se autorizó teniendo en cuenta la temporada de lluvias ajustes al cronograma de hábitos para la ejecución de los meses mayo, junio y julio de 2025.

7. RECOMENDACIONES

Continuar con la implementación de este tipo de estrategias, dado que, en lo evidenciado en campo, los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa, acogieron de manera positiva las actividades adelantadas, lo que demuestra que los procesos de educación alimentaria y nutricional son necesarios para lograr no solo el consumo de los alimentos suministrados en la ración PAE, sino en pro de mejorar hábitos y estilos de vida saludables.

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Interventoría No. 1445 de 2024

8393

Educación	Gobernación de Casanare	Alimentos para Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1446

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	I.E Gaviotas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní.	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Gaviotas	FECHA VISITA: 22 de Mayo 2025			HORA INICIO:	08:00am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.	CONTRATO No: 1446.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	12:00m.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Milla Ramos patiño	1.095341519	Nutricionista	3144409056
2	Lenys Molina Choperena	43617281	Prof de Apoyo	311 222 9097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludable, en las residencias escolares del municipio de maní.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00am se da inicio a la capacitación, socializando los siguientes temas:

1. Leche y productos lacteos;
2. Frutas y Verduras.
3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.
4. Consumo de agua
5. Etiquetado Nutricional.

208

8394

Educación | Gobernación de Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1446.

Todas las temáticas fueron socializadas por el Nutricionista Miller Romero haciendo uso de material didactico y con estrategia participativa.

Se aplica Formato de evaluación de la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

El operador dio cumplimento a la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimentos adquiridos.

FIRMA: Milla Romero
NOMBRE: Milla Romero
CEDULA: 1.118534519

FIRMA: Lenys Molina
NOMBRE: Lenys Molina
CEDULA: 43617281

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

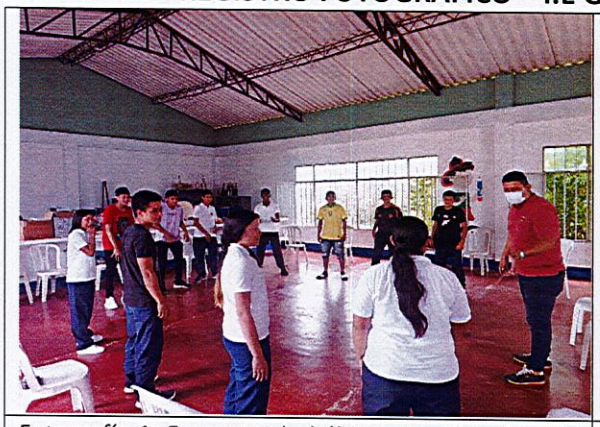
209

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 22 Mayo 2025	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 22 Mayo 2025	**HORA:** 8:00am	**MUNICIPIO:** Mani	
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene dominio del tema			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente		1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		1
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		1
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		1
10	La logística y organización del evento fue adecuada		1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		1
		SUMATORIA	100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			
Capacitador:	Milka Lanco	**Interventor:**	Lenys Molina
Nombre:	Milka Lanco	**Nombre:**	Lenys Molina
Cargo:	Nutricionista.	**Cargo:**	Prof. de Apoyo

8396

REGISTRO FOTOGRAFICO – I.E GAVIOTAS MUNICIPIO DE MANI



Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



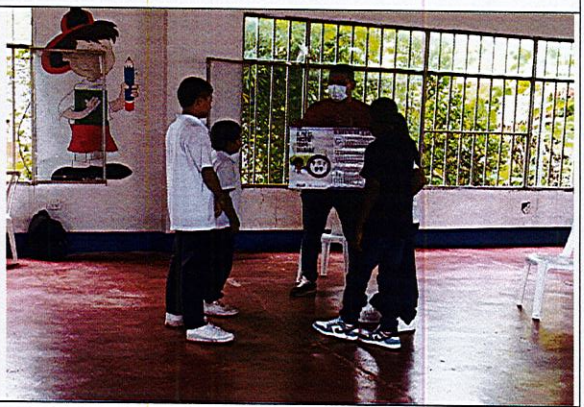
Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní

Educación	Gobernación de Casanare	Alimentos para Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías
			FO-AT-AR-07	04-02-2020 Vo. 2

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1446

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	I.E Jesus Bernal Pinzón	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Pablo Antonio Barrero	FECHA VISITA:	22 Mayo de 2025	HORA INICIO:	2:00pm		
OPERADOR:	UTPCE INTERNADOS CASANARE 2024.	CONTRATO No: 1445.	VISITA No. ( )	HORA TERMINACIÒN:	6:00p m.		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO ( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA ( )		SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)		

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Milla Romero Patiño	1118534519	Nutricionista	3144409056
2	Lenys Molina	43 617 281	Prof. de Apoyo	311 222 9097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables en las residencias escolares del Departamento de Casanare.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 2:00pm se da inicio a la capacitación, socializando los siguientes temas:

1. Leche y productos lacteos.
2. Frutas y Verduras.
3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.
4. Consumo de agua.
5. Etiquetado Nutricional.

Correo Electrónico: interventoriapaecasanare@outlook.com

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1946

Todas las temáticas fueron socializadas por el Nutricionista Miller Romero haciendo uso de material didactico y con estrategia participativa.

Se aplica formato de evaluación de la capacitación obteniendo 100%. de cumplimiento.

El operador dio cumplimiento al cronograma de estrategias de hábitos y estilos de vida Saludables.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA: Miller Romero	FIRMA:
NOMBRE: Miller Romero Patiño	NOMBRE:
CEDULA: 1118534519	CEDULA:
FIRMA: Lenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Lenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 43617281	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

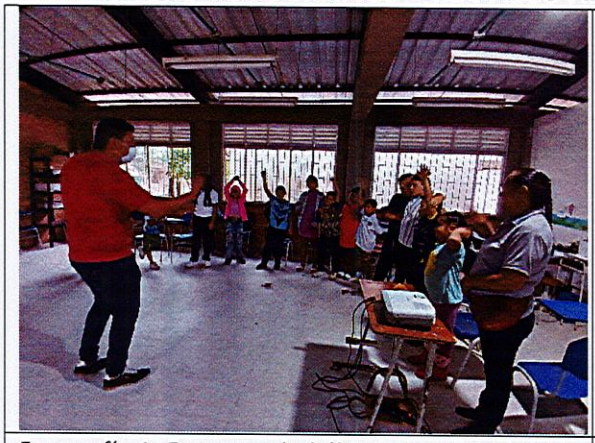
FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 22 Mayo 2025	
CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE INTERNADOS CASANARE 2024		
OBJETO	IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA MODALIDAD DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE		
FORMATO VERIFICACION DE CAPACITACION			
FECHA: 22 Mayo 2025		**HORA:** 2:00pm.	**MUNICIPIO:** Mani

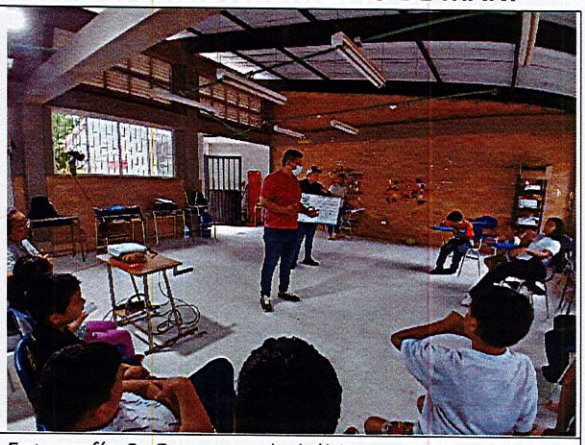
N°	AFIRMACIÓN	CALIFICACION
Expositor tiene dominio del tema		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal asistente	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	100 %
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:		

Capacitador: Milla Romero	**Interventor:** Lenys Molina
Nombre: Milla Romero	**Nombre:** Lenys Molina
Cargo: Nutricionista	**Cargo:** Prof de Apoyo

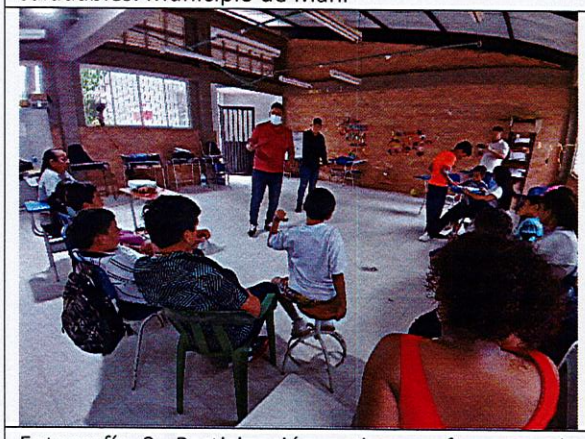
REGISTRO FOTOGRAFICO – I.E PABLO ANTONIO BARRERA MUNICIPIO DE MANI



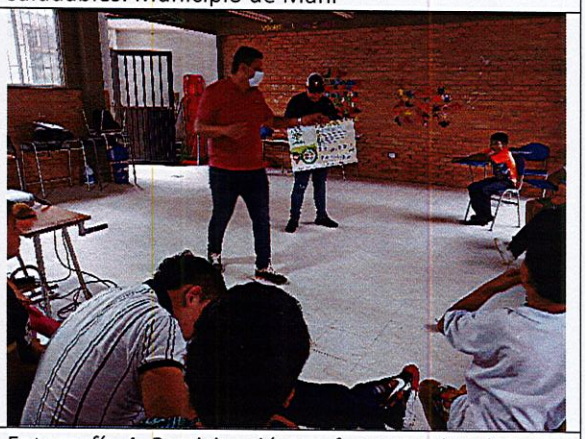
Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní



Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Maní

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 1446.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Salvador Camacho Roldán	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Nunchia	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Principal.	FECHA VISITA: 27/05/2025			HORA INICIO:	8:00am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS. CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446.	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	11:00am.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	SI: SERVICIO DE INTERNADO	(X)	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Miller Romero Patiño	1.118534519	Nutricionista	3144409056
2	Lenys Molina Choperena	43617281	Prof de Apoyo	311 222 90 97
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar el cumplimiento de la estrategia de habitos y estilos de vida saludables en las residencias escolares del Departamento de Casanare.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00am se da inicio a la capacitación socializando las siguientes temáticas:

1. Leche y productos lacteos.
2. Frutas y verduras.
3. Carnes, huevos, leguminosas y visceras.
4. Consumo de agua
5. Etiquetado Nutricional.

Correo Electrónico: interventoriapaecasanare@outlook.com