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. 1445 - 2025

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Bonifacio Gutierrez.	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Hato Corozal	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA: 03 - 07 - 2025			HORA INICIO:	7:00 AM	
OPERADOR:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446-2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	9:00 AM	
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	Maraly Romero Cuevas	1115 850 821	Economa	311 659 301
2	Jenys Molina Choperena	43 617 281	Profe. de Apoyo	311 222 9097
3	Jose F. Montanez C.	1118 534 255	P.A Operador	3124305635
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Seguimiento Capacitacion de diligenciamiento de formatos del Plan de Saneamiento Basico. dando cumplimiento a los planes de mejora.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 07:00 AM se da inicio a la capacitación a la manipuladora de la I.E Bonifacio Gutierrez sede Principal del municipio de Hato Corozal. con el fin de dar cumplimiento a los planes de mejora.

Tema: Diligenciamiento de formatos Plan de saneamiento Basico.

Duracion: Dos (2) horas.

Correo Electrónico: interventoriapaecasanare@outlook.com

9351

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. 1445-2024

Se evidencia que el capacitador tiene manejo de los temas y resuelve dudas a la manipuladora.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Marely Romero C.	FIRMA:
NOMBRE: Marely Romero C.	NOMBRE:
CEDULA: 1115 850 821	CEDULA:
FIRMA: Leidys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Leidys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 291	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	NOMBRE:
CEDULA: 1.118.534.255	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 3-07-2025	
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: 03-07-2025	**HORA:** 7:00 AM	**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 FERNANDO MONTAÑEZ		**Interventor:** Luis Molina	
Nombre:		**Nombre:** Luis Molina	
Cargo: PROF APOYO OPERADOR		**Cargo:** Prof. de Apoyo.	

Correo Electrónico: interventoriaresidenciasescolares@gmail.com

9353

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: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	
Charla:		Otro:			
Curso:				Fecha: 03 DE JULIO DE 2025	Duracion: 2 HORAS
Expositor: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ				Lugar: I.E BONIFACIO GUTIERREZ	

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Mary Romero Cuevas	1.115.850.821	Cocinera	Mary Romero Cuevas
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: 07:00 AM Hora Finaliza: 09:00 AM.

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

80

9354

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 - 2024

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Victor Gomez Corredor	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tamara	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Principal	FECHA VISITA:			HORA INICIO:	8:00AM	
OPERADOR:	U.T PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446-2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	10:00AM.	
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	Fairlady Camasco	1115 910 910	Economa	3218354021
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Seguimiento a capacitación de refuerzo actividades de limpieza y desinfeccion, diligenciamiento formatos dando cumplimiento a los planes de mejora.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 08:00 horas se da inicio a la capacitacion a la manipuladora de la I.E Victor Gomez Corredor del municipio de Tamara, con el fin de dar cumplimiento de hallazgos realizado durante visitas.

Temas: Refuerzo actividades de limpieza y desinfeccion, diligenciamiento de formatos.

Duracion dos (2) horas.

9355

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- 2024

se observa que el capacitador tiene dominios del tema. Resuelve dudas e inquietudes de la manipuladora durante la capacitacion.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Dar cumplimiento al plan de capacitacion

FIRMA: Fairlidy Carrasco	FIRMA:
NOMBRE: Fairlidy Carrasco	NOMBRE:
CEDULA: 1115 910 910.	CEDULA:
FIRMA: Leuys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Leuys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 43 617 781	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JUAN FACUNDO MONTAÑEZ	NOMBRE:
CEDULA: 1.118.534.255	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

82

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024.	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024			**FECHA:** 07-07-2025
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: 07-07-2025	**HORA:** 8:	**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	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:	

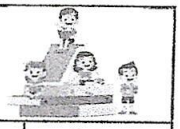
Capacitador:	**Interventor:** Lenys Molina
Nombre: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	**Nombre:** Lenys Molina
Cargo: PROF. APOYO CREPAQUE.	**Cargo:** Prof. de Apoyo.

9357

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: REFUERZO ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DILIGENCIAMIENTO FORMATOS.	
Charla:		Otro:		Fecha: 07 JULIO 2025	Duracion: 2 HORAS
Curso:				Lugar: I.E VICTOR GOMEZ CORREDOR.	
Expositor: JOSE FACUNDO MONTAÑEZ					

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Fairlady Carrasco	1.115.910.910	Economa	Fairlady Carrasco
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: 08:00 Hora Finaliza: 10:00 AM.

OBSERVACIONES:

FIRMA EXPOSITOR

81

93.58

CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS DE NUTRICION

9359

ANEXO 38

Solicitud aprobación de intercambios período del 1 al 20 de junio de 2025



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

9361

Yopal, 13 de JUNIO de 2025

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

ASUNTO: SOLICITUD DE INTERCAMBIO CORRESPONDIENTE A LA SEMANA 4 DEL MENU 18.

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 4, del menú 18.

SEMANA 4	MENU	INTERCAMBIO
REFRIGERIO	MENU 18: PONQUE	MENU 18: GALLETAS

Atentamente,

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

88

9362

ANEXO 39

Aprobación de intercambios período del 1 al 20 de junio de 2025

9363

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

9364

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

Yopal, Casanare, 13 de junio de 2025

Oficio No. INTER-PAECAS-164-2025

p

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

REF.: Respuesta a oficio de fecha 13 de junio de 2025 - Solicitud aprobación de intercambio semana del 16 al 20 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 13 de junio de 2025, donde se solicita intercambio semana 4, modalidad ración preparada en sitio estrategia residencias escolares, correspondiente al periodo de 16 al 20 de junio de 2025, se aprueban los siguientes intercambios:

Estrategia residencias escolares

MENU	COMPONENTE	TIEMPO DE COMIDA	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
18	Derivado de cereal	Refrigerio	Ponqué	Galletas

Sin otro particular,

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

9365

SEGUIMIENTO ESTRATEGIA DE HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

9366

ANEXO 40

Plan Mensual de Toma de Muestras Microbiológicas.

9367

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1445 DE 2024

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

94

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

INFORMACIÓN DE LOS CONTRATOS INTERVENIDOS

Tabla No. 1. Información De los cinco contratos Intervenidos

		INFORME:	CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES
1		CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	No. INTERNO 1446 DE 09-08-2024
		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".
2		CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1402 DE 2024
		CONTRATISTA	RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO
		OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"
3		CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1414 DE 2024
		CONTRATISTA	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES Y CABILDOS DEL PUEBLO SALIBA "ASOCSALIBA"
		OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES PARA LA POBLACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MORICHITO DEL RESGUARDO INDIGENA CAÑO MOCHUELO"
4		CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1420 DE 2024
		CONTRATISTA	ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES INDIGENAS SALIVAS DE OROCUE CASANARE "ASAISOC"
		OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA SALIVA MUNICIPIO DE OROCUE"
5		CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° INTERNO 1424 DE 2024
		CONTRATISTA	CABILDO INIDGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL.
		OBJETO:	"IMPLEMENTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS RESIDENCIAS ESCOLARES OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL"
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.

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.

9371

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 20 de junio 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.

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 20 de junio 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 20 de junio 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

9376

ANEXO 41

Cronograma de Toma de Muestras Microbiológica período del 1 al 20 de junio de 2025

9377

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 20 DE JUNIO DE 2025

OPERADOR: CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRONEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL

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	TAMARA	SIUKARO	SIUKARO																																1
TOTAL TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS				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	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 TECNICO, 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

104

9378

ANEXO 42

Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos período del 1 al 20 de junio de 2025

9379

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

INFORME DE ENSAYO No	IR148-25
FECHA DE EMISION	25/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	545-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/06/2025	HORA 3:40 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/06/2025 al 25/06/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Siukaro-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	10/06/2025	HORA	11:48 am	TEMPERATURA DE TOMA	T.A	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente- Área de preperación			CLASE	20 MIN.		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

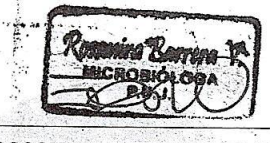
RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	9	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 VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

116

9380

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	IR148-25
FECHA DE EMISION	25/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	546-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/06/2025	HORA	3:40 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/06/2025 al 25/06/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Siukaro-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	10/06/2025	HORA	11:50 am	TEMPERATURA DE TOMA	15°C	CANTIDAD	382 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tómate de árbol		
FECHA PRODUCCION	10/06/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de Preparación			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 PUL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

107

9381

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	IR148-25
FECHA DE EMISION	20/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	547-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/06/2025	HORA	3:40 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/06/2025 al 25/06/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Siukaro-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	10/06/2025	HORA	11:54 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	162 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Frito		
FECHA PRODUCCION	10/06/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de preparación			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
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 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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

108

9382

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	IR148-25
FECHA DE EMISION	25/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	548-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/06/2025	HORA	3:40 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/06/2025 al 25/06/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Siukaro-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	10/06/2025	HORA	11:57 am	TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD	224 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada pico de gallo		
FECHA PRODUCCION	10/06/2025	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de Preparación			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
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
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

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

109

9383

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	IR148-25
FECHA DE EMISION	25/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	549-25			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/06/2025	HORA	3:40 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/06/2025 al 25/06/2025			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare			LUGAR DE TOMA	Siukaro-Residencia		
FECHA DE MUESTREO	10/06/2025	HORA	11:59 am	TEMPERATURA DE TOMA	T.A	CANTIDAD	558 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable-Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Grifo- Área de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	76	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	4	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.
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

110

9384

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	IR148-25
FECHA DE EMISION	25/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	550-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/06/2025	HORA 3:40 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/06/2025 al 25/06/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare		LUGAR DE TOMA	Siukaro-Residencia	
FECHA DE MUESTREO	10/06/2025 HORA 12:06 pm		TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie		CLASE	Tabla de Picar	
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	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

111

9385

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	IR148-25
FECHA DE EMISION	25/06/2025

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	551-25		
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/06/2025	HORA 3:40 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/06/2025 al 25/06/2025		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA					
MUNICIPIO DE TOMA	Támara, Casanare		LUGAR DE TOMA	Siukaro-Residencia	
FECHA DE MUESTREO	10/06/2025 HORA 12:03 pm		TEMPERATURA DE TOMA	NR	CANTIDAD NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador		CLASE	Nancy Duarte	
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO NA
PUNTO DE TOMA	Manipulador		GEOREFERENCIACION	NA	
PLAN DE MUESTREO	NA		MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante	

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

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

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

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

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

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

12

9386

ANEXO 43

Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos período del 1 al 20 de junio de 2025

9387

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 20 de junio de 2025, en unidades de servicio pertenecientes al operador El cabildo indígena de chaparral y barronegro. 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 20 de junio de 2025, en unidades de servicio operadas por el operador, Chaparral y barronegro, 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.

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 20 de junio 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 **Cabildo indígena chaparral y barronegro**.

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.

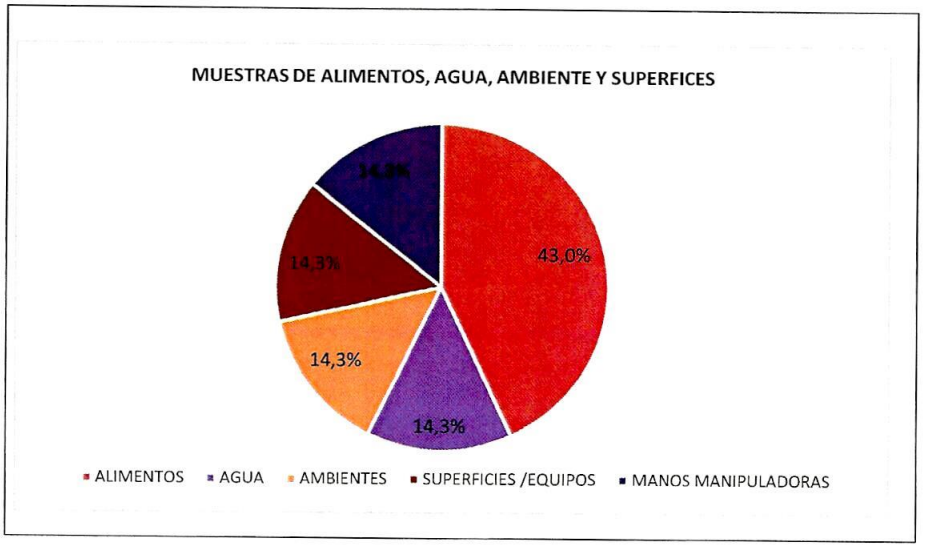
4.1 INFORME DE MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025 MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, MANIPULADOR, AMBIENTES Y SUPERFICIES

TABLA NO. 2. MUESTRAS ANALIZADAS

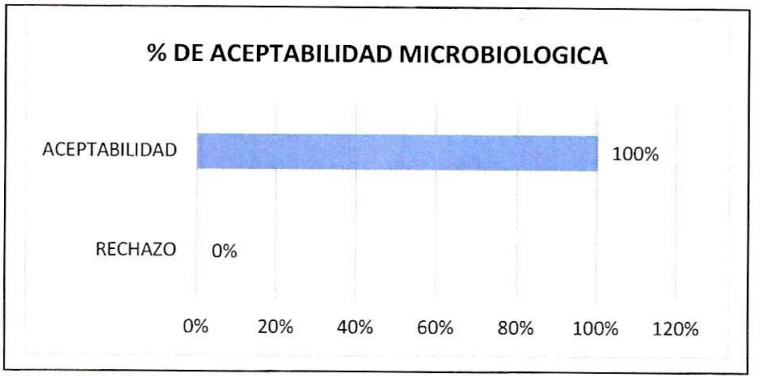
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	%
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	3	43
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	1	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	1	14.25
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	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:

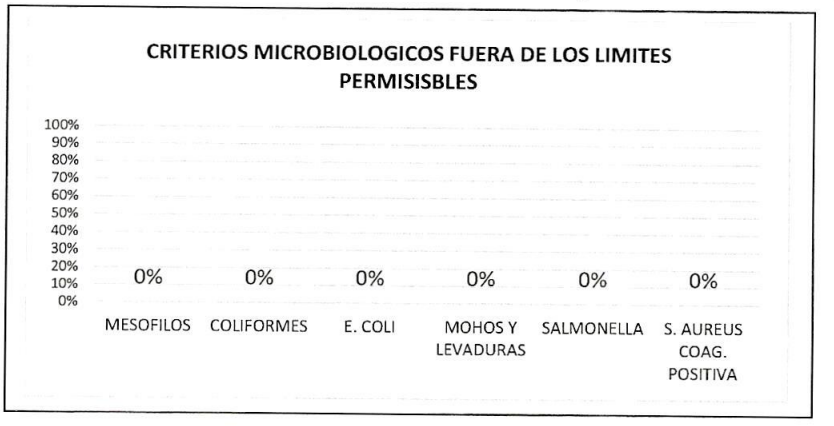
De acuerdo con la gráfica presentada, se evaluaron tres (3) muestras de alimentos recolectadas en las unidades de servicio correspondientes a una (1) unidad aplicativa, conforme a los lineamientos del laboratorio contratado por la Interventoría.

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 20 de junio de 2025, y reflejan condiciones sanitarias adecuadas en las unidades de servicio evaluadas.

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

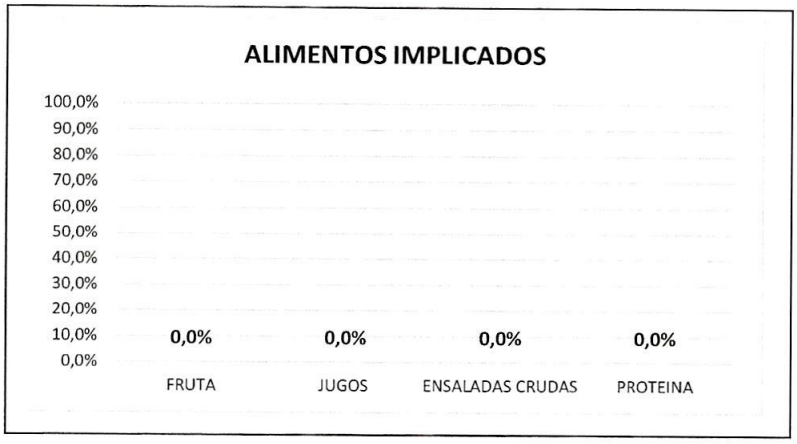


OBSERVACIONES:

Durante el período evaluado, comprendido entre el 1 al 20 de junio 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 junio de 2025.

Grafica No. 4. Alimentos Implicados.



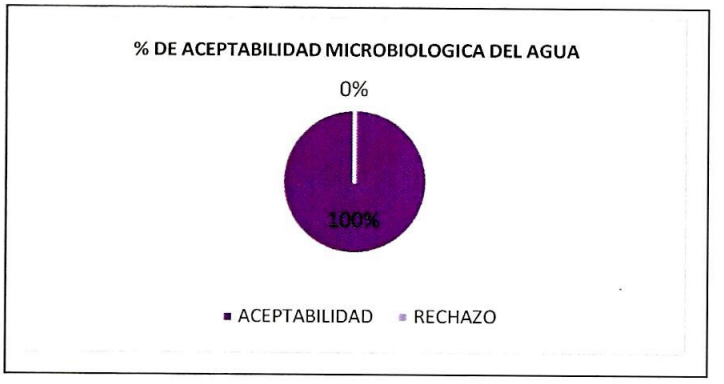
OBSERVACIONES:

Durante la fecha de análisis comprendida entre el 1 al 20 de junio 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 junio 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 el cabildo indígena de chaparral y barronegro. 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 El cabildo indígena de chaparral y barronegro.

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 Cabildo indígena de chaparral y barronegro 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 20 de junio 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

9400

ANEXO 44

Informe de validación de implementación estrategias de educación alimentaria y nutricional periodo del 1 al 20 de junio de 2025

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

Periodo del 01 al 20 de junio de 2025

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 junio. 6

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

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

✓ 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.

edelmira sierra g Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

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:**	

6. RESULTADOS

Durante el periodo de ejecución del 01 al 20 de junio 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 y según ajuste aprobado mediante oficio INTER-PAECAS-152A-2025 del 02 de mayo de 2025.

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 junio.

#	FECHA CAPACITACION	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	05 de junio 2025	Orocue	El algarrobo	Principal
2	05 de junio 2025	Orocue	Miralindo	Principal
3	05 de junio 2025	Orocue	Luis Carlos Galán Sarmiento	Principal

Se evidenció la cobertura de 03 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 20 de junio de 2025: Se logró la cobertura total de 17 sedes educativas con un avance de ejecución del 89.47% sobre el plazo total del contrato y un total de 404 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

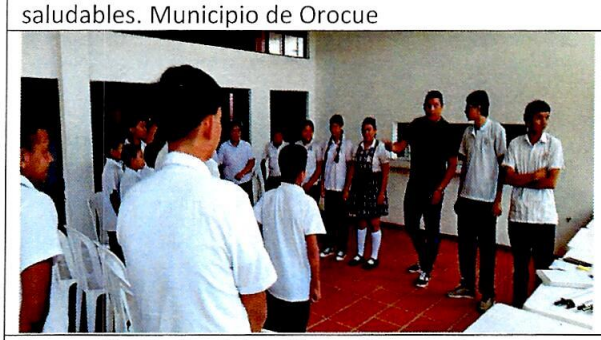
REGISTRO FOTOGRAFICO – I.E ALGARROBO MUNICIPIO DE OROCUE



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



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



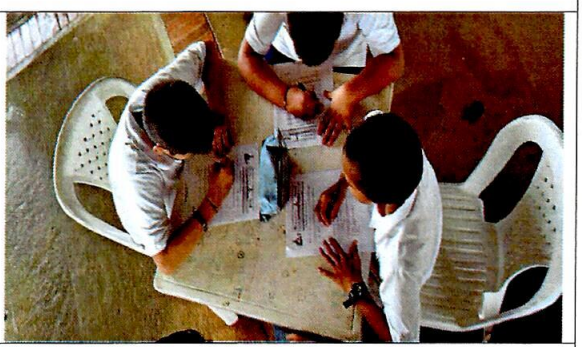
Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue



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

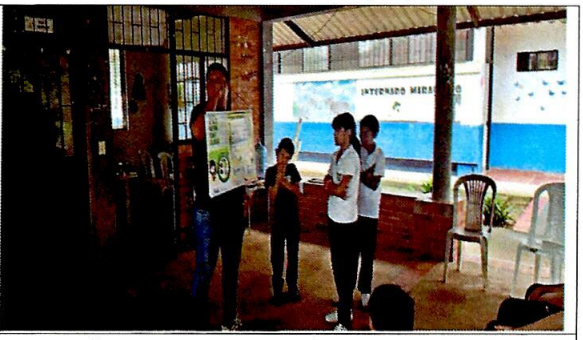


Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue



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

REGISTRO FOTOGRAFICO – I.E MIRALINDO MUNICIPIO DE OROCUE

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue</td><td>Fotografía 2. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Fotografía 3. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue</td><td>Fotografía 4. Participación en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Fotografía 5. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue</td><td>Fotografía 6. Participación activa en fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue</td></tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO – I.E LUIS CARLOS GALAN MUNICIPIO DE OROCUE



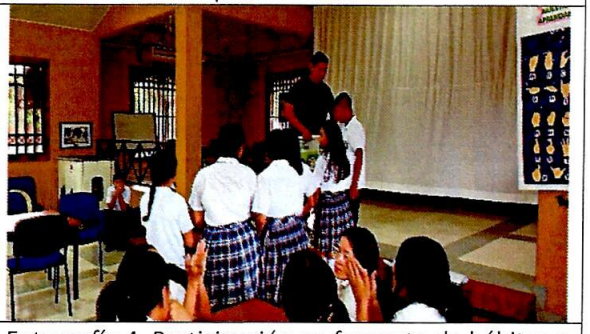
Fotografía 1. Fomento de hábitos y estilos de vida saludables. Municipio de Orocue



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



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



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

Educación	Gobernación de Casanare NIT:892099214-6	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. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocué	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	El Algarrobo	FECHA VISITA: 05-06-2025			HORA INICIO:	6:00am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.	CONTRATO No: _____	VISITA No. ( )		HORA TERMINACIÒN:	8:00am.	
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	Hiller Romero Pativo	1.118534504	Nutricionista	3144409056
2	Lenys Molina Chaperena	43.614.281	Profesional Inter	3112229097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la ejecución de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables en las residencias escolares del Departamento.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 6:00am se da inicio a la capacitación socializando los siguientes temáticas:

1. Leche y productos lacteos.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

2. frutas y verduras.

3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.

4. Consumo de agua.

5. Etiquetado nutricional.

El desarrollo de la actividad se realizó de manera participativa y dinamica.

Se aplicó formato de seguimiento a la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos

FIRMA: Milla Romero Patiño	FIRMA:
NOMBRE: Milla Romero Patiño	NOMBRE:
CEDULA: 1.118534519	CEDULA:
FIRMA: Lenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Lenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 43617281.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:** 05-06-2025	
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: 05-06-2025	**HORA:** 6am	**MUNICIPIO:** Orocué	
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: Hiller Romero		**Interventor:** Jenys Molina	
Nombre: Hiller Romero		**Nombre:** Jenys Molina	
Cargo: Nutricionista		**Cargo:** Profesional Interventoria.	

Educación	Gobernación de Casanare NIT: 892099214-0	Alimentos para Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías 9914

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Centro Educativo Miralindo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maíve.	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Miralindo	FECHA VISITA: 05-06-2025			HORA INICIO:	10:00am	
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024	CONTRATO No: 1446/2024	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	12:00m	
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	Milla Romero patiño	1.118534519	Nutricionista	3144410956
2	Leny's Molina Chaparro	43.617.281	Profesional inter	3122229097
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento al cumplimiento de la actividad de hábitos y estilos de vida saludables en las residencias escolares del Departamento de casanare.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00am se da inicio a la capacitacia socializando los siguiente temáticas:

1. Leche y Productos lacteos.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

2. Frutas y Verduras.

3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.

4. Consumo de agua.

5. Etiquetado nutricional.

El desarrollo de la actividad se realizó de manera dinámica y participativa.

Se aplicó formato de seguimiento a la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA: Mill. Ramos	FIRMA:
NOMBRE: Mill. Ramos patiño	NOMBRE:
CEDULA: 1.118534519	CEDULA:
FIRMA: Jenys Molina	FIRMA:
NOMBRE: Lenys Molina	NOMBRE:
CEDULA: 43.619.281	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

edelmira sierra g Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:**	5-6-25
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: 5-6-25	**HORA:** 10:00am	**MUNICIPIO:**	Orocue

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:	Miller Romero	**Interventor:**	Jenys Molina.
Nombre:	Miller Romero	**Nombre:**	Jenys Molina
Cargo:	Nutricionista	**Cargo:**	Profesional apoyo inter.

Educación | Gobernación de Casanare NIT: 8020099214-0 | 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. 446 /24

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :	Luis Carlos Galán	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocué	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	Luis Carlos Galán	FECHA VISITA:	05 Junio 2025	HORA INICIO:	2:00pm		
OPERADOR:	UT PAE INTERNADOS CASANARE 2024.	CONTRATO No:	445 /24	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	4:00 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	Milla Romero patiño	1.118534519	Nutricionista	3144090506
2	Leidys Molina Chaparro.	43617281	Profesional inter	3122279097.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la ejecución de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables en las residencias escolares del Departamento.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 2:00pm se da inicio a la capacitación socializando las siguientes temáticas:

1. Leche y productos lacteos.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. _____

2. Frutas y Verduras.

3. Carnes, huevos, leguminosas y vísceras.

4. Consumo de agua.

5. Etiquetado nutricional.

El desarrollo de la actividad se realizó de manera participativa y dinamica.

Se aplicó formato de seguimiento a la capacitación obteniendo 100% de cumplimiento.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Aplicar conocimientos adquiridos.

FIRMA: Milla Romero
NOMBRE: Milla Romero Patiño
CEDULA : 1.118534519

FIRMA: Jenys Molina
NOMBRE: Jenys Molina.
CEDULA : 43161726.

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	CONTRATO DE CONSULTORIA No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-001-2024 No. INTERNO 1445 DE 24/07/2024	CÓDIGO: INTER - PAE-2024-001
	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 OFICIALES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/02/2024
	VALIDACION INFORME DE EJECUCION DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. INTERNO 1446 DE 2024. PERIODOS DEL 01 AL 20 DE JUNIO DE 2025	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1446 DE 2024		**FECHA:**	5-6-25
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:	2025/6 Junio	**HORA:** 2:00pm	**MUNICIPIO:** Orocue

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:	Miller Romero	**Interventor:**	Jenys Molina
Nombre:	Miller Romero	**Nombre:**	Jenys Molina
Cargo:	Nutricionista.	**Cargo:**	Profesional interventoria