

Evidencias ejecución de asesorías

Fecha	Nombre	Descripción
2025-08-08	P2025-221880-17477 - Estandarización de pulpas Pulpi Expres	Se Realizó Evaluación Fisicoquímica Microbiológica De Las Pulpas De Mora, Fresa, Piña Y Guayaba De L Empresa Pulpiexpres, Los Resultados Obtenidos Fueron: Recuento De E Coli Y Recuento De Mohos Y Levaduras Fueron 0x10-1 En Todos Los Casos; El Recuento De Microorganismos Mesófilos Fue De 4, 36, 19 Y 30 Ufc En La Dilución De 10-1 Para Las Pulpas De Fresa, Mora, Piña Y Maracuyá, El Ph Fue De 3,48, 3,0, 3,9 Y 3,28 Para El Mismo Orden Anteriormente Citados, Los Grados ºbrix Fueron: 21,1, 25,1, 28,1 Y 33,5 En El Mismo Orden Y La Acidez Fue De 0,11%, 0,39%, 0,6% Y 0,30% Respectivamente, Todos Los Análisis Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología Tecnoparque Bucaramanga
2025-08-07	P2025-221880-17272 - Shampoo Extractos Naturales	Se Realizó Proceso De Producción De Extracto Seco De Pericarpio De Mangostino, La Cual Cual Involucra Proceso De Secado Durante 7 Horas A 70°C, Posteriormente Se Realizó Triturado Y Molido Fino Para Se Empleado Como Insumo En La Elaboración De Champu, Igualmente Se Realizó La Compra De Texapon Y Ccoamida Como Insumos Necesario Para La Elaboración De Este Prototipo
2025-08-12	P2025-221880-17361 - Licores artesanales	Se Realizó Evaluación De Nivel De Etanol En Los Vinos De Arándanos Y De Limón, Obteniendo Como Resultados Valores De 13 Grados De Alcohol Para El Cado Del Vino De Arándanos Y 0 Grados Para Vino De Limón, Se Puede Apreciar Gran Carga De Acido Ascético En Este Prototipo.
2025-07-31	P2025-221880-17128 - Chocomiel	Se Realizó Evaluación De La Calidad Microbiológica Del Producto Empacado Elaborado El 2 De Julio De 2025, Obteniendo Los Siguietes Resultados Recuento De Microorganismos Aerobios Mesófilos:102x10-1 Para La Presentacion Sólida Y 72x10-1 Para La Presentacion Mas Líquida; Recuento De Mohos Y Levaduras: 32 Levaduras En La Presentacion Mas Liquida Y 36 Levaduras, En La Presentacion Sólida; Las Evaluaciones De: Recuento De Coliformes En Placa, Ufc/g, Recuento De Escherichia Coli, Ufc/g Y Detección De Salmonella/25g Fueron Negativos En Los 2 Casos, Todas Las Evaluaciones Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnologia Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-31	P2025-221880-16812 - Crema exfoliante corporal de arcilla	Se Realizó Valuación De La Calidad Microbiológica De Las 2 Cremas Exfoliantes Elaboradas, Con Los Siguietes Resultados: Recuento De Microorganismos Mesófilos Aerobios Totales 0x10-1 Para Rema Con Arcillas Gris Y 6x10-1 Para Arcilla Roja, En Las Evaluaciones Se Presentó Ausencia De Pseudomonas Aeruginosa En 1 G ó ML, Ausencia De Staphylococcus Aureus En 1 G ó ML, Ausencia De Escherichia Coli En 1 G ó ML Y Ausencia De Mohos Y Levaduras, Concluyendo Que El Producto S Apto Para Ser Aplicado En La Piel, Se Evidencio Estabilidad, Ph 4,7 Y No Se Registraron Olores O Alteraciones En El Producto
2025-07-29	P2025-221880-16808 - NATURAL PET FOOD	Se Realizó Evaluación De Calidad Microbiológica Del Producto Natural Pet Food, Los Resultados Obtenidos Fueron: Recuento De Escherichia Coli, 41x10-1 Ufc/g; Recuento De Coliformes Totales:

Evidencias ejecución de asesorías

		31x10 ⁻¹ ; Recuento De Microorganismos Mesófilos Aerobios Totales: 184x10 ⁻¹ Ufc/gr; Recuento De Mohos Y Levaduras 130x10 ¹ ; 5 Mohos Ufc/g; Presencia De Esporas De Clostridium Sulfito Reductores: Negativo; Detección De Salmonella/25g: Negativo, Pero Contaminación Con Proteus Y E. Coli Incontable; El Olor A Grasa Rancia Y Aspecto No Presentó Alteraciones Aparentes De Color, O Textura. Todas Las Evaluaciones Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología Tecnoparque Bucaramanga
2025-08-07	P2025-221880-17423 - Chorizos santarrosanos tradicional	Se Realizó Tercera Evaluación De Calidad Microbiológica Y Vida útil Del Producto Chorizo Santarrosano Elaborada El 10 De Julio De 2025, Los Resultados Obtenidos Fueron: Recuento De Escherichia Coli, 96x10 ⁻¹ Ufc/g; Recuento De Coliformes Totales: Incontables X 10 ⁻¹ ; Recuento De Microorganismos Mesófilos Aerobios Totales: 87x10 ⁻¹ Ufc/gr; Recuento De Mohos Y Levaduras 239x10 ⁻¹ Ufc/g; Presencia De Esporas De Clostridium Sulfito Reductores: Positivo; Detección De Salmonella/25g: Negativo; Recuento En Placa De Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo: Incontable X 10 ⁻¹ . El Olor Y Aspecto Del Chorizo No Presentó Alteraciones Aparentes De Color, O Textura, Se Apreció Oscurecimiento Del Producto. Todas Las Evaluaciones Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-30	P2025-221880-17423 - Chorizos santarrosanos tradicional	Se Realizó Segunda Evaluación De Calidad Microbiológica Y Vida útil Del Producto Chorizo Santarrosano Elaborada El 10 De Julio De 2025, Los Resultados Obtenidos Fueron: Recuento De Escherichia Coli, 70x10 ⁻¹ Ufc/g; Recuento De Coliformes Totales: Incontables X 10 ⁻¹ ; Recuento De Microorganismos Mesófilos Aerobios Totales: 32x10 ⁻¹ Ufc/gr; Recuento De Mohos Y Levaduras 136x10 ⁻¹ Ufc/g; Presencia De Esporas De Clostridium Sulfito Reductores: Positivo; Detección De Salmonella/25g: Negativo Pero Se Presentó Contaminación Abundante Con E. Coli Y Proteus Sp; Recuento En Placa De Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo: Incontable X 10 ⁻¹ . El Olor Y Aspecto Del Chorizo No Presentó Alteraciones Aparentes De Color, Olor O Textura. Todas Las Evaluaciones Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-25	P2025-221880-17423 - Chorizos santarrosanos tradicional	Se Realizó Primera Evaluación De Calidad Microbiológica Y Vida útil Del Producto Chorizo Santarrosano Elaborada El 10 De Julio De 2025, Los Resultados Obtenidos Fueron: Recuento De Escherichia Coli, 65x10 ⁻¹ Y 4x10 ⁻² Ufc/g; Recuento De Microorganismos Mesófilos Aerobios Totales: Incontable X 10 ⁻¹ E Incontable 10 ⁻² Ufc/gr; Recuento De Mohos Y Levaduras Incontable X 10 ⁻¹ E Incontable 10 ⁻² Ufc/g; Presencia De Esporas De Clostridium Sulfito Reductores: Positivo; Detección De Salmonella/25g: Negativo Pero Se Presentó Contaminación Abundante Con E. Coli Y Proteus Sp; El Olor Y Aspecto Del Chorizo No Presentó Alteraciones Aparentes De Color, Olor O Textura. Todas Las Evaluaciones Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología Tecnoparque Bucaramanga

Evidencias ejecución de asesorías

2025-08-08	P2025-221880-17422 - Arepas Luz	Se Realizó Segunda Evaluación De Calidad Microbiológica De Producto Arepas Luz De 2 Tipos: Arepas Con Queso Y Arepas Paisas, Luego De 24 Horas De Incubación Se Obtuvieron Las Siguiente Resultados Para Arepas Paisas: Recuento De Mohos Y Levaduras: 10x10-1 Para Arepas Tipo Queso Y 14x10-1 Para Repas Tipo Paisas. Coliformes Totales 0x10-1; E Coli: 0-1:0; S Aureus: 0x10-1; Recuento En Placa De Bacillus Cereus: 0 X 10-1. Las Evaluaciones De La Presentacion, Color, Olor Y Textura No Reportaron Alteraciones En El Producto. Todas Las Evaluaciones Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-24	P2025-221880-17422 - Arepas Luz	Se Realizó Primera Evaluación De Calidad Microbiológica De Producto Arepas Luz De 2 Tipos: Arepas Con Queso Y Arepas Paisas, Luego De 24 Horas De Incubación Se Obtuvieron Las Siguiente Resultados Para Arepas Paisas: Recuento De Mohos Y Levaduras: 51x10-1 Y 15x10-2 Para Arepas Tipo Queso Y 84x10-1 Y 41x10-2 Para Arepas Tipo Paisas. Coliformes Totales 10-1: 1; 10-2: 0; E Coli: 10-1:0; 10-2:0; S Aureus: 10-1: 0; 10-2:0; Las Evaluaciones De La Presentacion, Color, Olor Y Textura No Reportaron Alteraciones En El Producto. Todas Las Evaluaciones Se Realizaron En Las Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-23	P2025-221880-17422 - Arepas Luz	Se Realizó Primera Evaluación De Calidad Microbiológica De Los Prototipos Tipo Paisa Y Tipo Queso Y Las Pruebas Fisicoquímicas, En Donde Se Obtuvieron Los Siguientes Resultados: Recuento De Mohos Y Levaduras: 51x10-1 Y 15x10-2 N Arepa Tipo Queso Y 84x10-1 Y 41x10-2 En Arepa Tipo Paisa; Recuento De Escherichia Coli, Ufc/g: 0x10-1 Y 0x10-2 Para Arepa Tipo Queso Y 1x10-1 Y 0x10-2 Y Para Arepa Tipo Paisa; En Recuento En Placa De Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo: 0x10-1 Y 0x10-2 En Arepa Tipo Queso Y 0x10-1 Y 0x10-2 Para Arepa Tipo Paisa. La Evaluación De Color, Olor Y Apariencia Fue Buena Para Los Dos Productos
2025-08-08	P2025-221880-16845 - Conservación del masato Sorbitos	Se Realizó Tercer Montaje, Incubación Y Lectura De De Pruebas Microbiologías Y Fisicoquímicas Para Corroborar La Calidad Microbiológica Y Vida útil De Del Prototipo Masato Sorbitos Con Dos Modalidad De Conservación: Tratamiento Térmico A 85°C Y Adición De Mezcla De Conservantes, Obteniendo Como Resultados: Ph: 4.0, Recuento De Microorganismos Aerobios Mesófilos 0x10-1 En Tratamiento Térmico Y 0x10-1 En Conservante ; Recuento De Coliformes En Placa: 0x10-1 Y 0x10-2 En Tratamiento Térmico Y 0x10-1 Y 0x10-2; Recuento De Escherichia Coli: 0x10-1 Y 0x10-2 En Los Dos Casos; Recuento De Mohos Y Levaduras: 5x10-1 En Tratamiento Térmico Y 5x10-1, Se Determina Todos Lo Parámetros Ajustados A La Norma La Resolución 1407 Del 2022, (ministerio De Salud Y Protección Social 2022), A La Prueba Sensorial No Se Identificó Ningún Tipo De Fermentación, Las Muestras De Masato Fueron Preparadas El 11 Y 18 De Julio. Todos Los Análisis Se Realizaron En Las Instalaciones Del Tecnoparque Bucaramanga

Evidencias ejecución de asesorías

2025-07-29	P2025-221880-16845 - Conservación del masato Sorbitos	Se Realizó Segunda Semana De Montaje, Incubación Y Lectura De De Pruebas Microbiologías Y Físicoquímicas Para Corroborar La Calidad Microbiológica Y Vida útil De Del Prototipo Masato Sorbitos Con Dos Modalidad De Conservación: Tratamiento Térmico A 85°C Y Adición De Mezcla De Conservantes, Obteniendo Como Resultados: Ph: 4.0, Recuento De Microorganismos Aerobios Mesófilos 11x10 ⁻¹ Y En Tratamiento Térmico Y 26x10 ⁻¹ En Conservante ; Recuento De Coliformes En Placa: 0x10 ⁻¹ Y En Tratamiento Térmico Y 0x10 ⁻¹ Y ; Recuento De Escherichia Coli: 0x10 ⁻¹ Y En Los Dos Casos; Recuento De Mohos Y Levaduras: 22x10 ⁻¹ Y En Tratamiento Térmico Y 0x10 ⁻¹ ; Detección De Salmonella/25g: Ausencia, Aunque Se Presentó Contaminación Con Proteus Sp Y E. Coli, Se Determina Todos Lo Parámetros Ajustados A La Norma La Resolución 1407 Del 2022, (ministerio De Salud Y Protección Social 2022), A La Prueba Sensorial No Se Identificó Ningún Tipo De Fermentación, Las Muestras De Masato Fueron Preparadas El 11 Y 18 De Julio. Todos Los Análisis Se Realizaron En Las Instalaciones Del Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-24	P2025-221880-16845 - Conservación del masato Sorbitos	Se Realizó Montaje, Incubación Y Lectura De De Pruebas Microbiologías Y Físicoquímicas Para Corroborar La Calidad Microbiológica Y Vida útil De Del Prototipo Masato Sorbitos Con Dos Modalidad De Conservación: Tratamiento Térmico A 85°C Y Adición De Mezcla De Conservantes, Obteniendo Como Resultados: Ph: 4.0, Recuento De Microorganismos Aerobios Mesófilos 200x10 ⁻¹ Y 7x10 ⁻² En Tratamiento Térmico Y 1x10 ⁻¹ Y 1x10 ⁻² En Conservante ; Recuento De Coliformes En Placa: 0x10 ⁻¹ Y 0x10 ⁻² En Tratamiento Térmico Y 0x10 ⁻¹ Y 0x10 ⁻² ; Recuento De Escherichia Coli: 0x10 ⁻¹ Y 0x10 ⁻² En Los Dos Casos; Recuento De Mohos Y Levaduras: 64x10 ⁻¹ Y 4x10 ⁻² En Tratamiento Térmico Y 15x10 ⁻¹ Y 4x10 ⁻² ; Detección De Salmonella/25g: Ausencia, Aunque Se Presentó Contaminación Con Proteus Sp Y E. Coli, Se Determina Todos Lo Parámetros Ajustados A La Norma La Resolución 1407 Del 2022, (ministerio De Salud Y Protección Social 2022), A La Prueba Sensorial No Se Identificó Ningún Tipo De Fermentación, Las Muestras De Masato Fueron Preparadas El 11 Y 18 De Julio. Todos Los Análisis Se Realizaron En Las Instalaciones Del Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-25	P2025-221880-17272 - Shampoo Extractos Naturales	Se Realizó Primer Prueba Para Elaboración De Extracto De Jengibre En Equipo Rotevaporador Buchi R-100 Con Muestra De Jengibre Consistente En 130 Gramos De Tubérculo En 500 ML De Agua, No Se Obtuvieron Resultados Ya Que El Equipo únicamente Tiene Una Capacidad De Calentamiento De 90 °c
2025-07-24	P2025-221880-17423 - Chorizos santarrosanos tradicional	Se Relazó Primera Evaluación De Calidad Microbiológica Del Producto De Acuerdo Con Lo Establecido En La Ntc 1325, Los Resultados Leídos A Las 24 Horas De Incubación Fueron: Coliformes Totales : 10-1: 65; 10-2: 4; E Coli: 10-1:0, 10-2: 0; Conteo De Microorganismos Aerobios Mesófilos: 10-1: Incontable: 10-2: Incontable, Las Condiciones De Olor Y Color Fueron Las De Un Producto Normal

Evidencias ejecución de asesorías

2025-07-23	P2025-221880-16845 - Conservación del masato Sorbitos	Se Relazó Evaluación Microbiológica De Masatos Preparados: 1. Muestra Elaborada Con Tratamiento Térmico Descrito En Asesoría Anterior Y 2. Muestra De Masato Elaborado Con Adición De Mezcla De Conservantes Para Alimentos (benzoato De Socio, Sorbato De Potasio Y Ascorbato De Sodio 1 Gr/litro), Luego Del Periodo De Incubación De 24 Horas Se Obtuvieron Los Siguietes Resultados Para Masato Con Conservante: Contero De Coliformes Totales: 10-1:0; 10-2:0; E Coli: 10-1:0; 10-2:0; Aerobios Mesófilos: 10-1:200; 10-2: 7; S. Aureus: 10-1: 0; 10-2:0. Para La Muestra De Masato Con Tratamiento Térmico Los Resultados Fueron: Contero De Coliformes Totales: 10-1:0; 10-2:0; E Coli: 10-1:0; 10-2:0; Aerobios Mesófilos: 10-1:1; 10-2: 1; S. Aureus: 10-1: 0; 10-2:0.el Ph Del Producto Fue De 4,0 En Ambos Casos. El Anterior Procedimiento Se Realizó En As Instalaciones Del Laboratorio De Biotecnología De Tecnoparque Bucaramanga
2025-07-17	P2025-221880-17128 - Chocomiel	Se Realiza Preparación De 3 Nuevas Formulaciones Empleando Cobertura De Caca Amargo Comercial 63% Y Licor De Cacao Molido Fino Proveniente De La Isla De La Fantasía En Arauca, La Primer Formulación Consto De 2,8 Gramos De Caca Molido Fino, Y 10 Gramos De Miel Canaan, Los Cuales Se Mezclaron A Temperatura Ambiente Manualmente, So Obtuvo Y Producto Denso Muy Viscoso Con Textura Arenosa Fina, La Segunda Preparación Se Realizó Mezclando 23 Gramos De Cobertura De Cacao Amargo Refinado En 20 MI De Agua A 38°C Hasta Alcanzar Disolución Homogénea Y A Ellos Se Les Adicionaron 60 Gramos De Miel De Abejas Y 1 MI De Lecitina De Soya, Mezclando Continuamente Hasta Alcanzar 45°C, Juego Se Licuó Y Se Empacó Para Degustación; Se Obtuvo Un Producto Viscoso Suave Sedoso, Bien Integrado De Buena Aceptación Por El Talento, La Tercera Preparación Se Realizó Mezclando 25 Gramos De Cobertura Refinada De Cacao Amargo, Con 10ml De Agua Tibia Hasta Obtener Disolución Plena, Calentando A 38°C, Luego Se Adicionaron 40 Gramos De Miel Y 1 MI De Lecitina De Soya, Finalmente Se Adicionó 1 Gramo De Licor De Cacao Molido Fino Y Se Homogenizó Hasta Alcanzar 50°C, Luego Se Licuó Y Se Empacó Para Degustación Obteniendo Un Producto Viscoso, Sedoso, Bien Integrado Y Constituido, Emulsificador Con Muy Buena Aceptación Del Talento